

D

DIVERSIDADE DE PLANTAS EM QUINTAIS QUILOMBOLAS, CONHECIMENTO LOCAL SOBRE USO E CULTIVO DE PIMENTAS NA AMAZÔNIA ORIENTAL, BRASIL

LUCIANO ARAUJO PEREIRA

Universidade do Estado do Amapá (UEAP), Av. Presidente Vargas, 650, Centro, Macapá, AP, Brasil. CEP: 68.900-000. E-mail: laraujopereira@gmail.com

JACKSON RODRIGO DE LIMA-BARBOSA

Universidade do Estado do Amapá (UEAP), Av. Presidente Vargas, 650, Centro, Macapá, AP, Brasil. CEP: 68.900-000. E-mail: jbarbosa_87@hotmail.com

MARA ZÉLIA DE ALMEIDA

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Faculdade de Farmácia, Departamento do Medicamento, Rua Barão de Geremoabo, S/N, Campus de Ondina, Ondina, Salvador, BA, Brasil. CEP: 40.170-290. E-mail: marazelia@yahoo.com.br

ELSIE FRANKLIN GUIMARÃES

Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro, Rua Pacheco Leão, nº 915, Rio de Janeiro, Brasil. CEP: 22.460-030. Conselho Nacional de Pesquisa (CNPq). E-mail: eguimar@jbrj.gov.br

Resumo: Quintais florestais são áreas ao redor das casas, usadas de forma consorciada, combinando espécies arbóreas lenhosas com cultivos agrícolas e/ou animais. Sua principal função é produzir alimentos para o consumo familiar. O objetivo deste estudo foi verificar a diversidade e o conhecimento sobre o uso e cultivo de plantas em quintais florestais, com destaque às pimentas no estado do Amapá. A pesquisa foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas com 16 especialistas em pimentas em seus respectivos quintais, utilizando a técnica turnê-guiada em quatro localidades da Área de Proteção Ambiental do Rio Curiaú. O material coletado foi processado através do método usual em taxonomia e a diversidade dos quintais verificada pelo Índice de Shannon-Wiener. Foram registrados 5.141 indivíduos, em 64 famílias, 130 gêneros e 155 espécies; nove táxons de pimentas em 21 nomes populares pertencentes às famílias Solanaceae e Piperaceae. Curiaú de Fora e Curiaú de Dentro apresentaram maior riqueza e Curiaú de Fora apresentou a maior diversidade de espécies. Os especialistas demonstraram conhecer e usar as espécies cultivadas como medicinal, alimentar, comercial, ritualístico, dentre outros, em especial *Capsicum frutescens* L. Os quintais florestais apresentam-se como uma estratégia viável para a conservação e manutenção da diversidade local.

Palavras-chave: Conhecimento local, Manejo de pimentas, Pimentas do Amapá, Quintais florestais.

DIVERSITY OF PLANTS IN QUILOMBOLA HOMEGARDENS, LOCAL KNOWLEDGE ON THE USE AND CULTIVATION OF PEPPERS IN THE EASTERN AMAZON, BRAZIL

Abstract: Homegardens are areas around the house used to form consortiums, matching hardwood tree species with agricultural crops and/or animals. Its main function is to produce food for family consumption. The aim of this study was to assess the diversity and knowledge about the use and management of forest plants in the homegardens, especially about the peppers in the state of Amapá (Brazil).

The survey was conducted through semi-structured interviews with 16 experts in their respective homegardens, using the guided-tour in four localities of the Environmental Protection Area of Rio Curiaú. The material was processed through the usual method in taxonomy and diversity of homegardens verified by the Shannon-Wiener Index. We recorded 5141 individuals in 64 families, 130 genera and 155 species. Among 21 popular names of peppers, we found nine taxa belonging to Solanaceae and Piperaceae families. Curiaú de Fora and Curiaú de Dentro showed higher richness and Curiaú de Fora showed the greatest diversity of species. The experts showed the knowledge about the plants and how to use the managed species in areas such as medicinal, food, commercial, ritualistic, among others, in particular *Capsicum frutescens* L. The homegardens stand as a viable strategy for the conservation and maintenance of local diversity.

Keywords: Local knowledge, peppers management, peppers Amapá, homegardens.

INTRODUÇÃO

Quintais florestais são áreas ao redor das casas ou de pequenas propriedades, que se caracterizam pelo seu uso de forma consorciada. São amplamente distribuídos nas regiões tropicais e têm como um dos seus elementos, a satisfação das necessidades locais, uma alternativa ao uso da terra, nas quais se combinam espécies arbóreas lenhosas (frutíferas e/ou madeireiras) com cultivos agrícolas e/ou animais, de forma simultânea ou em sequência temporal e que interagem econômica e ecologicamente (Fernandes & Nair, 1986; Embrapa, 2007). Segundo Florentino, Araujo & Albuquerque (2007) apresentam recursos contínuos e várias funções, sendo a principal a produção de alimentos para o consumo da família.

A distribuição das espécies nos quintais é determinada por fatores socioeconômicos, ambientais, hábitos alimentares e pelas demandas do mercado (Fernandes & Nair, 1986). Na região amazônica são sistemas antigos, que ao longo do tempo vem se constituindo num saber ecológico construído por comunidades indígenas e ribeirinhas, mostrando-se sustentável do ponto de vista biológico, de valor importante para produzir alimentos, além de outros produtos para o uso familiar.

A Amazônia é o maior bioma brasileiro e ocupa cerca de 49,3% do território nacional (IBGE, 2004). Apresenta a maior biodiversidade do planeta, incluindo a diversidade genética, de espécies e de ecossistemas (Silva, Rylands & Fonseca, 2005) sendo influenciada tanto por ação antrópica (Clement et al., 2001; Winkler-Prins, 2002), quanto por fatores ambientais como a variação do clima, ciclo hidrológico, relevo e elevada umidade, que em parte contribuíram na formação do grande mosaico de ecossistemas (e.g. floresta de terra firme, floresta de várzea, enclaves de cerrado, campinaranas) existentes nesse bioma (Silva & Rebellato, 2004).

No Amapá é comum a prática de uso pela população de espécies vegetais na forma extrativista e agroextrativista para fins alimentar, ornamental, medicinal e/ou ritualístico (Pereira et al.,

2007), principalmente por especialistas locais, que são pessoas detentoras de um alto conhecimento principalmente em relação ao uso e manejo de plantas medicinais e alimentícias (Silva, 2002).

Nesse contexto, está o uso de espécies denominadas popularmente de pimentas que, geralmente, são adicionadas como condimentos aos pratos típicos da culinária local, medicinais, ritualísticos, dentre outros.

O presente estudo objetiva conhecer a diversidade de plantas cultivadas em quintais, com destaque para o grupo das pimentas, ocorrentes em quatro localidades de uma comunidade quilombola e busca responder às seguintes questões: Qual a diversidade de espécies vegetais úteis nos quintais estudados? Quais espécies locais são conhecidas, usadas e cultivadas como pimentas nos quintais? Qual a importância do uso dessas pimentas no contexto socioeconômico, cultural e medicinal nas unidades familiares estudadas? Existe apenas um único responsável pelo cultivo de pimentas nas unidades familiares e quais técnicas de cultivo são utilizadas nesses quintais?

MATERIAL E MÉTODOS

ÁREA DE ESTUDO

A Área de Proteção Ambiental (APA) do Rio Curiaú foi criada pela Lei Estadual n.º 0431, de 15 de setembro de 1998 (Amapá, 1998), situada cerca de 11 km do centro da cidade de Macapá, capital do Amapá. Os seus limites são a cidade de Macapá, ao Sul; o rio Amazonas, a Leste; a vila de Campina Grande do Curiaú, ao Norte e a Rodovia BR-156, a Oeste (Brito & Drummond, 2007).

Segundo Silva (2002), a APA do Rio Curiaú possui cerca de 1500 pessoas que detêm um elevado conhecimento sobre uso e cultivo de plantas medicinais e alimentícias, é composta de seis localidades: Curiaú de Dentro, Curiaú de Fora,

Extrema, São Francisco da Casa Grande, Mocambo e Currallinho; apenas as três primeiras citadas foram certificadas e reconhecidas como remanescentes de quilombo pelo Título de Reconhecimento nº 01/99, emitido pela Fundação Cultural Palmares (FCP), em 25 de novembro de 1999 (Brito & Drummond, 2007).

A pesquisa foi realizada nas localidades onde foram identificados 16 especialistas em pimentas: Curiaú de Fora ($00^{\circ}08'05,6''N$, $51^{\circ}06'40,9''W$), Curiaú de Dentro ($00^{\circ}08'05,6''N$, $51^{\circ}03'40,7''W$), São Francisco da Casa Grande ($00^{\circ}11'05,5''N$, $51^{\circ}00'20,6''W$) e Currallinho ($00^{\circ}07'22,9''N$, $51^{\circ}06'48,9''W$), (Fig. 1).

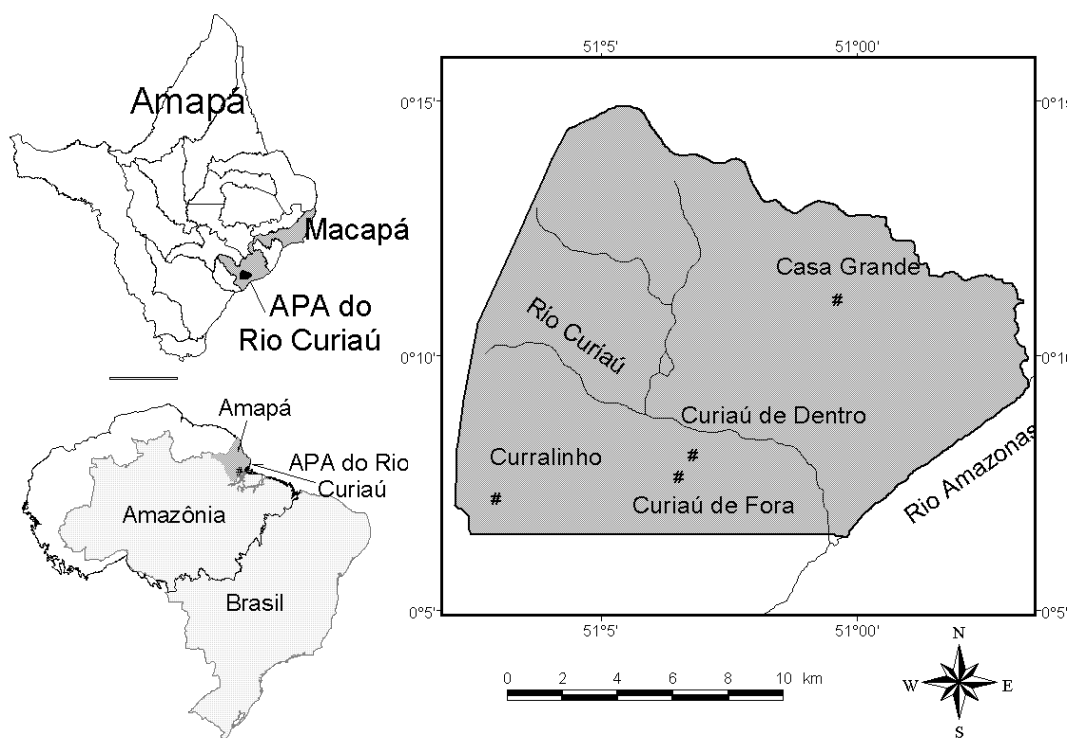


Fig. 1. Localização das áreas estudadas na APA do Rio Curiaú; Macapá; Amapá

Curiaú de Fora foi o local onde se originou o antigo quilombo do Curiaú, enquanto Curiaú de Dentro, distante 2 km de Curiaú de Fora, tem sua origem devido ao crescimento da população quilombola, com características socioambientais similares. São Francisco da Casa Grande, distante de Curiaú de Dentro 8 km, localiza-se às margens da Rodovia do Curiaú e possui o menor número de moradores. Currallinho, a localidade mais distante de todas as outras, encontra-se a 15 km por terra de Curiaú de Fora com acesso pelas rodovias do Curiaú e BR 156, muito embora, no período chuvoso seja possível a travessia de barco pelo lago do Rio Curiaú, o que facilita o contato entre os parentes e a cultura ancestral.

CARACTERÍSTICAS SOCIOAMBIENTAIS DA ÁREA DE ESTUDO

A principal fonte de renda da população é a agricultura, porém, parte dos moradores conta com a ajuda do governo com recebimento da bol-

sa família, trabalha em atividades temporárias ou comerciais (bares) do complexo balneário do lago Curiaú, principalmente, no período considerado verão (julho a dezembro). As quatro localidades estudadas dispõem de uma igreja católica, uma escola de ensino fundamental e uma sede da associação de moradores. A localidade de Curiaú de Dentro dispõe também de um templo da igreja Assembléia de Deus, um posto de saúde, um posto policial e um museu que conta a história do quilombo. As propriedades dos moradores, em sua maioria, estão situadas às margens do lago ou da rodovia estadual AP 70 (Rodovia do Curiaú). Possui estrutura física muito peculiar ao local, isto é, as unidades estão divididas em lotes de aproximadamente 20 x 50 m e as residências localizadas sempre na parte da frente das propriedades, algumas divididas por cercas que são intercaladas por vias na parte posterior do quintal, onde se desenvolve o cultivo consorciado de plantas perenes, não raro, penetrando e confundindo-se com a vegetação da floresta do entorno. As moradias são de alvenaria ou de tábua

e todas são servidas de rede de telefonia móvel e fixa, além de telefones públicos, energia elétrica, água encanada e coleta de lixo, não havendo, no entanto, serviço de tratamento de esgoto.

COLETA DE DADOS

A pesquisa foi realizada no período de 2007 a 2009 nos quintais florestais de 16 especialistas locais. A escolha dos mesmos ocorreu após entrevista efetuada com um dos líderes comunitários da APA, que devido ao seu amplo conhecimento sobre os moradores, indicou alguns que cultivavam pimentas. Em seguida, foi utilizado o método *bola-de-neve* (Bailey, 1982), em 16 entrevistas estruturadas e semiestruturadas, com oito mulheres e oito homens remanescentes de quilombo, cujas idades variaram entre 46 e 88 anos, registradas com o auxílio de um gravador portátil. Para efetuar as coletas nos quintais, foi utilizada a técnica *turnê-guiada* (Albuquerque & Lucena, 2008). Os espécimes foram processados através do método usual em taxonomia (Fidalgo & Bononi, 1984; Rotta, Carvalho & Beltrami, 2008; Souza & Lorenzi, 2008), identificados em literatura especializada. Os nomes científicos e dos autores das espécies foram aferidos nas bases de dados disponíveis na internet Tropicos (2016), The Plant List 2013 (2016), Flora do Brasil 2020 (2016) e APG IV (2016). O material testemunho foi depositado nos Herbários HAMAB e RB, siglas conforme Thiers (2010).

As plantas citadas pelos especialistas foram enquadradas nas categorias de usos: repelente (fumaça para afastar insetos e morcegos); alimentar (temperos, pastas para comer com peixe, molho de tucupi e azeite); comercial (vendas nas feiras, mercados da cidade ou em frente às residências); medicinal (chás das folhas como remédio para doenças do aparelho digestório, espinha no rosto, erisipela, sumo como remédio para brotoeja, cicatrizante, anti-inflamatório, banho contra "mau olhado", infusão de folhas em álcool contra picadas de insetos); ornamental (utilizadas como árvores de natal e nos jardins ao redor das casas); ritualística (benzimento para "descarrego", espantar "maus espíritos", "olho gordo" e "panemeira"), conforme trabalhos etnobotânicos de Miranda & Hanazaki (2008), Figueiredo, Leitão-Filho & Begossi (1993), Hanazaki et al. (2000) e Fonseca-Kruel & Peixoto (2004).

ANÁLISE DOS DADOS

A diversidade florística foi verificada através do Índice de Diversidade de Shannon-Wiener (H') e de Simpson ($1/D$), além do *índice de equabilidade* de Pielou (J'), com o intuito de verificar a uniformidade de distribuição dos indivíduos de cada espécie nas amostras (Magurran, 2004). Para calcular os índices foi utilizado o programa Past 2.07 (Hammer, Harper & Ryan, 2011). Para estimar o número esperado de espécies na amostra, foram realizadas as curvas de rarefações (Colwell, 2005) utilizando-se o número de citações/coleta de cada planta. As curvas de rarefação foram geradas utilizando-se o *software* BioDiversity Pro (McAleece, Lamshead & Pateron, 1997). A preferência dos especialistas locais quanto ao uso de pimentas foi verificada a partir do índice de Valor de Uso (Phillips & Gentry, 1993), seguindo a adaptação efetuada por Rosato, Leitão-Filho & Begossi (1999), entrevistando uma única vez cada especialista. Para verificar a frequência relativa das espécies inventariadas, foi utilizada a fórmula: $FR_i = (FA_i^p / i = 1 / \sum FA_i) \times 100$, em que FR_i = frequência relativa da i -ésima espécie na comunidade vegetal.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

RIQUEZA E DIVERSIDADE DE PLANTAS NOS QUINTAIS

No total, foram inventariados 5.141 exemplares, pertencentes a 64 famílias, 130 gêneros e 155 espécies, distribuídas nas quatro localidades estudadas (Tab. 1). Curiaú de Fora com 110 espécies, Curiaú de Dentro (94), São Francisco da Casa Grande (64) e Currálinho (58). Cerca de 32% das espécies úteis inventariadas são plantas nativas do local, que crescem espontaneamente nos quintais ou são plantadas próximas às residências como *Acmella oleracea* (L.) R.K. Jansen (jambú), *Euterpe oleracea* Mart. (açazeiro), dentre outras (Tab. 1) utilizadas como medicinais e/ou alimentícias (Florentino, Araujo & Albuquerque, 2007; Leão, Ferreira & Jardim, 2007; Ming & Amaral Junior, 2003).

Tab. 1. Lista das espécies levantadas nos quintais dos 16 especialistas locais, da APA do Rio Curiaú, com nome popular local e número de coleta. Quantidade de indivíduos/táxons por Localidade (Qipl): Curiaú de Fora (I), Curiaú de Dentro (II), São Francisco da Casa Grande (III) e Curralinho (IV). Em negrito, estão as famílias e os táxons indicados como pimentas pelos especialistas locais

FAMÍLIA / NOME CIENTÍFICO	QIPL				NOME POPULAR LOCAL	N. DE COLETA
	I	II	III	IV		
ACANTHACEAE						
<i>Justicia pectoralis</i> Jacq.	33	-	-	-	trevo-cumaru, anador	---
ASPARAGACEAE						
<i>Furcraea foetida</i> (L.) Haw.	-	-	4	-	croata	---
AMARANTHACEAE						
<i>Alternanthera</i> sp.	51	-	-	-	dipirona	1793
<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clements	23	-	1	18	mastruz	1682
AMARYLLIDACEAE						
<i>Hippeastrum puniceum</i> (Lam.) Kuntze	1	1	1	-	cebolinha, açucena flor branca	1929/1749
ACARDIACEAE						
<i>Anacardium occidentale</i> L.	23	26	22	5	caju	1928
<i>Mangifera indica</i> L.	24	25	6	12	manga	1930
<i>Spondias mombin</i> L.	3	4	-	1	taperebá	1931
<i>S. purpurea</i> L.	-	1	-	-	seriguela	1932
<i>Tapirira guianensis</i> Aubl.	1	-	-	-	tapirira	1933
ANNONACEAE						
<i>Annona cacans</i> Warm.	-	-	-	1	goiaba-da-bahia	1697
<i>A. muricata</i> L.	10	8	15	6	graviola	1683
<i>A. squamosa</i> L.	15	1	-	-	ata	1934
<i>Duguetia lanceolata</i> A. St.-Hil.	-	-	-	1	biriba	
APIACEAE						
<i>Eryngium foetidum</i> L.	82	3	30	72	chicória	1935*
APOCYNACEAE						
<i>Hancornia speciosa</i> Gomes	1	-	-	-	mangaba	1976*
<i>Tabernaemontana coronaria</i> (Jacq.) Willd	7	-	-	-	cravo-branco	1763
ARACEAE						
<i>Caladium bicolor</i> (Aiton) Vent.	13	-	3	-	tajá, tamaquaré, unha-do-cão	1775/1677
<i>C. humboldtii</i> (Raf.) Schott	15	-	-	2	tajá brasileiro	1977
<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott.	5	1	-	-	tajá taioba	---
<i>Dieffenbachia amoena</i> Bull.	11	14	-	-	Comigo-ninguém-pode	1960
<i>Philodendron megalophyllum</i> Schott	1	-	-	-	cipó-tracuá	1787
<i>Xanthosoma conspurcatum</i> Schott	-	1	-	-	tajá mirim	1802
ARECACEAE						
<i>ACROCOMIA ACULEATA</i> (JACQ.) LODD. EX MART.	5	2	4	2	mucajá	1978*
<i>Astrocaryum aculeatum</i> G. Mey.	28	-	14	-	tucumã	1980*
<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	17	4	1	1	pupunha	1979*
<i>Cocos nucifera</i> L.	26	11	5	12	coqueiro	1961
<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	40	50	15	-	açaí	1939*
<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.	1	3	-	-	bacaba	1948*
ASPHODELACEAE						
<i>Aloe vera</i> (L.) Burm. f.	2	2	1	3	babosa	1947
ASTERACEAE						
<i>Acmella oleracea</i> (L.) R.K. Jansen	-	2	22	-	jambú	1698*
<i>Ageratum conyzoides</i> L.	1	-	-	-	mata rocha	1752
<i>Ayapana triplinervis</i> (M.Vahl) R.M. King & H. Rob.	50	41	-	-	japana rosa	1744

TAB.1 - CONTINUAÇÃO.

<i>Mikania glomerata</i> Spreng.	-	-	-	1	guaco	1931
<i>Tagetes minuta</i> L.	-	1	-	-	cravo-de-defunto	1660
<i>Gymnanthemum amygdalinum</i> (Delile) Sch. Bip. ex Walp.	1	2	-	1	boldo	1795
BIGNONIACEAE						
<i>Mansoa alliacea</i> (Lam.) A.H.Gentry	1	3	2	-	cipó d'alho	1959
<i>Fridericia chica</i> (Bonpl.) L.G.Lohmann	4	-	4	1	pariri	1693*
<i>Crescentia cujete</i> L.	2	3	8	1	cuiera	1738*
BIXACEAE						
<i>Bixa orellana</i> L.	-	-	1	-	urucum	1981*
BORAGINACEAE						
<i>Heliotropium indicum</i> L.	1	-	-	-	fedegoso	1796*
BRASSICACEAE						
<i>Brassica oleracea</i> L.	1	-	-	-	couve	1962
BROMELIACEAE						
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill	61	27	21	2	abacaxi	1938
BURSERACEAE						
<i>Protium heptaphyllum</i> (Aubl.) Marchand	-	1	-	-	breu virgem	1741*
CACTACEAE						
<i>Nopalea cochenillifera</i> (L.) Salm-Dyck	2	-	-	-	cacto	1951
CARICACEAE						
<i>Carica papaya</i> L.	40	10	4	9	mamão	1982
CARYOCARACEAE						
<i>Caryocar villosum</i> (Aubl.) Pers.	-	5	-	-	piquiá	1733*
CHRYSOBALANACEAE						
<i>Licania canescens</i> Benoist	-	1	-	-	caripé	1957*
CONVOLVULACEAE						
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	20	-	1	-	batata-doce	1950
COSTACEAE						
<i>Costus spiralis</i> (Jacq.) Roscoe	2	1	15	1	canafiche, canafiste	1691
CRASSULACEAE						
<i>Bryophyllum pinnatum</i> (Lam.) Oken	48	9	15	1	escama de pirarucu, pirarucu	1700
CUCURBITACEAE						
<i>Cucurbita pepo</i> L.	-	10	1	-	jerimum	1974
CYPERACEAE						
<i>Eleocharis interstincta</i> (Vahl) Roem. & Schult.	1	-	-	-	junco	1789*
DILLENIACEAE						
<i>Curatella americana</i> L.	3	1	-	1	lixreira, caimbé	1792*
DIOSCOREACEAE						
<i>Dioscorea alata</i> L.	10	1	-	1	cará da terra	1956
<i>D. bulbifera</i> L.	-	-	1	-	cará	1955
EUPHORBIACEAE						
<i>Codiaeum variegatum</i> (L.) Rumph. ex A. Juss.	4	-	-	-	pingo-de-ouro	1756
<i>Euphorbia tirucalli</i> L.	1	-	-	-	caranguejo	1801
<i>Jatropha curcas</i> L.	8	48	31	-	pião roxo, pião caboclo	1772
<i>J. podagrica</i> Hook.	1	-	2	-	pião branco	1773
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	11	465	2	1631	mandioca	1675
<i>Pedilanthus tithymaloides</i> (L.) Poit.	5	2	-	-	pião pilão	1800
FABACEAE						
<i>Andira inermis</i> (W. Wright) DC.	-	-	3	-	alvineira	1804*
<i>Adenantha pavonina</i> L.	-	-	1	-	tento	1803
<i>Caesalpinia pulcherrima</i> (L.) Sw.	2	-	-	-	barba-de-barata	1755
<i>Enterolobium schomburgkii</i> (Benth.) Benth.	1	7	2	-	esponjeira	1746*
<i>Inga edulis</i> Mart	2	3	3	1	ingá cipó	1694*
<i>I. quadrangularis</i> Ducke	1	6	-	-	ingá-do-mato	1970*

TAB.1 - CONTINUAÇÃO.

<i>Senna obtusifolia</i> (L.) H.S. Irwin & Barneby	1	2	2	-	matapasto	1734*
<i>S. occidentalis</i> (L.) Link	-	77	1	-	pajé marioba	1781*
<i>Vouacapoua americana</i> Aubl.	-	1	-	-	acapu	1940*
IRIDACEAE						
<i>Dietes bicolor</i> (Steud.) Klatt ex Sweet	1	-	-	-	dália	1785
<i>Eleutherine bulbosa</i> (Mill.) Urb.	-	-	-	1	marupá	1984
LAMIACEAE						
<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng.	-	-	-	1	hortelã grande	1969
<i>Gmelina arborea</i> Roxb. ex Sm.	-	-	2	-	jamelina	1805
<i>Mentha piperita</i> L.	1	-	-	2	hortelã	1968
<i>Ocimum gratissimum</i> L.	2	-	4	-	alfavacão	1774
<i>O. campechianum</i> Mill.	1	-	-	-	alfavaquinha	1943
<i>O. carnosum</i> (Spreng.) Link & Otto ex Benth.	6	13	1	7	esturaque, alfavaca	1673
<i>Plectranthus ornatus</i> Codd	1	-	-	-	boldinho	
<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	-	1	-	-	alecrim	1942
<i>Vitex agnus-castus</i> L.	1	-	-	-	alecrim de angola	1740
LAURACEAE						
<i>Cinnamomum verum</i> J.Presl	1	-	-	1	canela	1681
<i>Mezilaurus itauba</i> (Meisn.) Taub. ex Mez	-	1	-	-	mãe de itauba	1985*
<i>Persea americana</i> Mill.	4	14	2	1	abacate	1937
LECYTHIDACEAE						
<i>Bertholletia excelsa</i> Bonpl.	2	1	-	-	Castanha-do-pará	1958*
<i>Lecythis pisonis</i> Cambess.	-	2	-	-	sapucaia	1986*
LORANTHACEAE						
<i>Phthirusa stelis</i> (L.) Kuijt	-	1	-	-	erva-de-passarinho	1742*
LYTHRACEAE						
<i>Punica granatum</i> L.	2	-	-	-	romã	1991
MALPIGHIACEAE						
<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth	9	6	3	2	murici	1684*
<i>B. intermedia</i> A. Juss.	-	-	2	-	muruci-do-mato	1987*
<i>Malpighia puniceifolia</i> L. <i>Malpighia glabra</i> L.	12	9	1	4	acerola	1941
MALVACEAE						
<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench	-	1	-	-	quiabo	1988
<i>Gossypium arboreum</i> L.	5	22	-	-	algodão	1944
<i>Hibiscus rosa-sinensis</i> L.	3	2	-	1	hibisco, brinco-de-princesa	1751
<i>H. sabdariffa</i> L.	2	1	-	-	vinagreiro	1724
<i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. ex Spreng.) K.Schum.	40	21	3	4	cupuaçu	1964*
MELIACEAE						
<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.	-	-	-	2	nim, din	1695
<i>Carapa guianensis</i> Aubl.	-	1	-	-	andiroba	1750*
MORACEAE						
<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	4	-	-	2	jaca	1971
MUSACEAE						
<i>Musa paradisiaca</i> L.	64	65	16	16	banana	1949
MYRTACEAE						
<i>Calyptanthes clusiifolia</i> O. Berg	-	1	-	-	araçarana	---
<i>Eucalyptus deglupta</i> Blume	-	-	-	2	eucalipto	1966
<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	20	2	-	5	jambo, jambolão, jame-lão	1972/1973
<i>Eugenia hyemalis</i> Cambess.	-	2	-	-	murta	1727*
<i>Marlierea suaveolens</i> Cambess.	-	1	-	-	piruí	1743
<i>Psidium guineense</i> Sw.	6	4	-	-	araçá	1946
<i>P. guajava</i> L.	15	39	15	4	goiaba	1967
<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M. Perry	1	84	-	-	cravo	1963

TAB.1 - CONTINUAÇÃO.

OLACACEAE						
<i>Ximenia americana</i> L.	9	10	6	-	ameixa	1945
OXALIDACEAE						
<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	1	-	-	-	limão-caiena	1989
<i>A. carambola</i> L.	1	5	1	1	carambola	1686
PASSIFLORACEAE						
<i>Passiflora edulis</i> Sims	1	8	2	1	maracujá	1692
<i>Passiflora</i> sp.	2	-	-	-	maracujá-do-mato	1754*
PEDALIACEAE						
<i>Sesamum indicum</i> L.	1	-	-	-	gergelim preto	1788
PHYLLANTHACEAE						
<i>Phyllanthus niruri</i> L.	-	1	-	1	Quebra-pedra	1983*
PHYTOLACCACEAE						
<i>Petiveria alliacea</i> L.	2	91	32	-	mucuracá	1736*
PIPERACEAE						
<i>Peperomia pellucida</i> (L.) Kunth	1	1	-	1	erva-de-jabuti	1688*
<i>Piper callosum</i> Ruiz & Pav.	1	-	-	-	elixir paregórico	1798*
<i>P. marginatum</i> Jacq.	-	6	-	-	pimenta-do-mato, mal-varisco	1849*
<i>P. tuberculatum</i> Jacq.	-	50	-	-	pimenta-de-macaco	1806*
PLANTAGINACEAE						
<i>Scoparia dulcis</i> L.	1	1	-	-	vassourinha	1997*
POACEAE						
<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf.	32	4	1	1	capim-santo	1954
<i>Saccharum officinarum</i> L.	-	9	-	-	cana	1953
<i>Chrysopogon zizanioides</i> (L.) Roberty	1	5	1	-	patchouli	1990*
PORTULACACEAE						
<i>Portulaca grandiflora</i> Hook.	1	-	-	-	onze-horas	1936
<i>P. pilosa</i> L.	1	-	-	3	amor crescido	1687
TALINACEAE						
<i>Talinum triangulare</i> (Jacq.) Willd.	1	-	-	-	caruru	1779
ROSACEAE						
<i>Rosa chinensis</i> var. <i>minima</i> (Sims) Voss	4	1	-	-	rosa, roseira	1765
<i>R. chinensis</i> Jacq.						
RUBIACEAE						
<i>Calycophyllum spruceanum</i> (Benth.)K. Schum.	2	1	-	-	pau-mulato	1992*
<i>Coffea arabica</i> L.	2	-	-	-	café	1952
<i>Ixora coccinea</i> L.	-	-	1	-	-	1769
RUTACEAE						
<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	18	5	3	3	limão	1678
<i>C. sinensis</i> (L.) Osbeck	96	47	38	33	Tangerina, laranja	1995/1725
<i>Citrus</i> sp.	-	1	3	-	limão tangerina	1994
<i>C. vulgaris</i> Risso	-	1	2	-	limão galego	1993
<i>Ruta graveolens</i> L.	12	-	-	2	arruda	1679
SAPOTACEAE						
<i>Manilkara zapota</i> (L.) P. Royen	1	2	-	-	sapotiha	1996
<i>Pouteria macrophylla</i> (Lam.)Eyma.	2	1	-	1	abiu, cutite	1791*
SIMAROUBACEAE						
<i>Quassia amara</i> L.	-	-	1	-	quiina	---
SIPARUNACEAE						
<i>Siparuna guianensis</i> Aubl.	1	2	1	-	capitiú	1729*
SOLANACEAE						
<i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i>	-	-	4	-	pimenta-de-cheiro ardosa	1821
<i>C. annuum</i> var. <i>glabrisculum</i> (Dunal) Heiser & Pickersgill	1	-	-	-	pimenta-de-mesa	1780
<i>C. baccatum</i> var. <i>umbilicatum</i> Hunz & Barboza	1	-	-	-	pimenta-de-cheiro ver-melha/amarela	1834

Tab.1 - CONTINUAÇÃO.

<i>C. chinense</i> Jacq.	2	-	4	1	pimenta-de-cheiro/ ta- cacá	1830
<i>C. frutescens</i> L.	9	53	12	8	pimenta-malagueta	1826
<i>Physalis angulata</i> L.	2	2	-	-	camapú	1776
<i>Solanum stramonifolium</i> Jacq.	1	20	-	-	jurubeba	1975*
URTICACEAE						
<i>Laportea aestuans</i> (L.) Chew	-	1	-	-	urtiga	1998*
VERBENACEAE						
<i>Lippia alba</i> (Mill.) N.E.Br. ex P. Wilson	15	17	1	42	erva-cidreira	1680
<i>Aloysia citriodora</i> Palau	2	-	-	1	camelitana	1676
<i>Stachytarpheta cayennensis</i> (Rich.) Vahl	1	-	-	1	erva-rinçãõ	1797*
ZINGIBERACEAE						
<i>Curcuma longa</i> L.	-	1	-	-	mangarataia	1745
<i>Renealmia guianensis</i> Maas	-	30	2	1	vindicá	1748
<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	32	1	25	2	gengibre	1674
TOTAL (155)	1186	1557	453	1945	-	-

Obs: * = Plantas nativas do local encontradas nos quintais inventariados; --- = espécies exóticas sem representante nos herbários HAMAB e RB.

De acordo com Florentino, Araujo & Albuquerque (2007) o hábito de cultivar plantas nativas pode ser uma alternativa para diminuir a pressão de uso da vegetação no entorno das comunidades, e também um modo de promover a sustentabilidade das espécies e conservar a diversidade local.

As diferenças na riqueza entre as áreas podem ser visualizadas nas curvas de rarefações (Fig. 2), pois ao se comparar o número de es-

pécies nas quatro localidades, 30 espécies foram comuns às quatro áreas (Tab. 1), destacam-se, Curiaú de Fora que obteve a maior riqueza com 110 espécies, seguido por Curiaú de Dentro com 94. E somente a localidade de Curiaú de Fora não apresentou um comportamento assintótico, demonstrando que mais espécies poderiam ser encontradas, já que as demais localidades apresentaram sinais de estabilização das curvas, indicando que o esforço amostral foi suficiente.

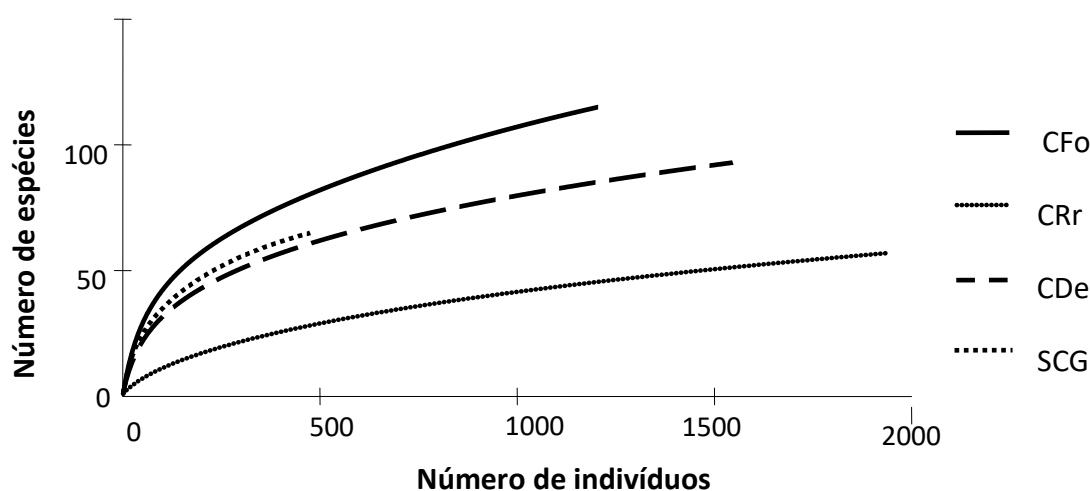


Fig. 2. Curvas de rarefação para o total de nomes populares citados na turnê-guiada realizada nas quatro localidades estudadas, de acordo com o número de entrevistas (CFo = Curiaú de Fora; CDe = Curiaú de Dentro; CRr = Curralinho e SCG = S. Francisco da Casa Grande)

Quando se comparou a riqueza a partir das localidades que deram origem ao antigo quilombo (Curiaú de Fora e Curiaú de Dentro) e as situadas na periferia da APA (Curralinho e São Francisco da Casa Grande), as duas primeiras apresentaram maior riqueza, 139 espécies e a curva de rarefação deu sinal de crescimento, enquanto as duas mais distantes do núcleo de origem do quilombo apresentaram menor riqueza, totalizando

91 espécies e a curva de rarefação apresentou-se estabilizada (Fig. 3). Esse resultado sugere uma erosão do conhecimento nas duas localidades formadas pela migração dos quilombolas pioneiros. Acredita-se, que a constituição de novas famílias (casamento), o distanciamento dos parentes e a influência de novos hábitos, devido à entrada de outros integrantes na comunidade, provavelmente, tenham influenciado nessas mudanças.

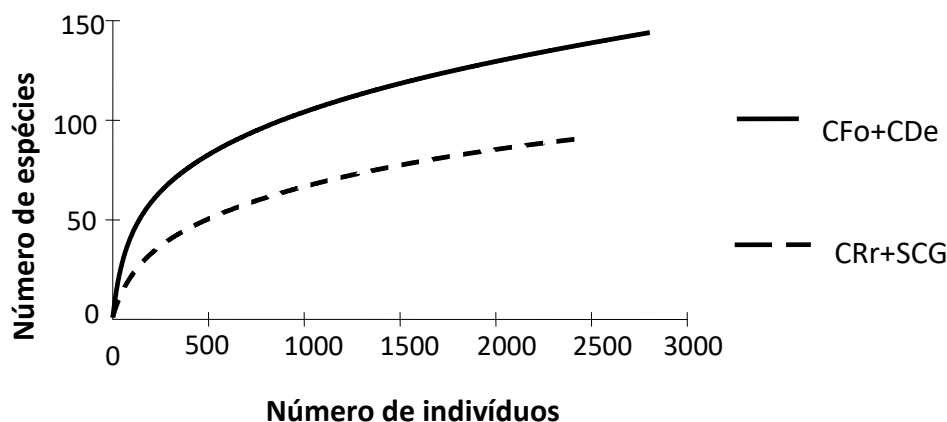


Fig. 3. Curvas rarefação para o total de plantas citadas na turnê-guiada realizada nas localidades estudadas, de acordo com o número de entrevistas, por proximidade de localidades (CFo = Curiaú de Fora + CDe = Curiaú de Dentro e CRr = Curralinho + SCG = S. Francisco da Casa Grande)

O índice de Shannon-Wiener para as localidades indicou que Curiaú de Fora, apresentou a maior diversidade ($H' = 3,82$), seguido de Curiaú de Dentro com $H' = 3,15$ (Tab. 2). Os valores do índice de Simpson e de Pielou também acompanharam tais resultados (Tab. 2). Esses dados comprovam a tese de que um local com alta riqueza vegetal não necessariamente terá uma ele-

vada diversidade, uma vez que Curiaú de Fora e Curiaú de Dentro, apesar de apresentarem maior riqueza (110 e 94 espécies, respectivamente), apresentaram uma distribuição de abundâncias entre espécies menos equitativas que as ocorrentes em São Francisco da Casa Grande (1945 indivíduos/táxons) (Tab. 2).

Tab. 2. Lista das localidades estudadas na APA do Rio Curiaú com número total de quintais, número total de espécies, de nomes populares e de espécies de pimentas cultivadas. H' = índice de diversidade, $1/D$ = índice de diversidade de Simpson e J' = índice de Pielou

LOCALIDADES	Nº DE QUINTAIS	Nº DE ESPÉCIES	Nº DE INDIVÍDUOS (TAXAS)	Nº DE ESPÉCIES DE PIMENTAS	H'	$1/D$	J'
Curiaú de Fora	4	110	1186	4	3,82	0,97	0,81
Curiaú de Dentro	5	94	1557	3	3,15	0,89	0,69
São Francisco da Casa Grande	4	64	453	3	2,10	0,96	0,50
Curralinho	3	58	1945	2	0,93	0,29	0,22

Miranda & Hanazaki (2008), ao analisarem a diversidade em quintais de comunidades caiçaras no estado de Santa Catarina, encontraram diferenças entre os índices de diversidade das comunidades isoladas em relação àquelas próximas a centros urbanos; atribuem essa diferença a fatores como distância entre essas comunidades e as áreas urbanas, tempo de formação de sua população, e auto identificação como um grupo cultural distinto e coeso. Na APA do Rio Curiaú, os fatores supramencionados podem também ter exercido influência na diversidade local.

Devido à distância significativa entre as localidades estudadas e, por se tratar de uma área com remanescentes quilombolas, as características socioambientais da população local são preservadas, o que garante as tradições alimentares, medicinais e ritualísticas. Outro fator que pode ter atuado na alta diversidade de espécies foi o contínuo intercâmbio de material genético que associa a diversidade contida nos ecossistemas naturais à tradição local (Clement et al., 2001). Segundo WinklerPrins (2002) na Amazônia, os quintais são de grande importância tanto na vida rural quanto na urbana, uma vez que expressam esse "contínuo rural-urbano".

O índice de equitabilidade (J') demonstrou mais uniformidade nas proporções indivíduos/espécies para a localidade de Curiaú de Fora ($J' = 0,81$) e menor para a localidade de Currallinho ($J' = 0,22$), (Tab. 2). O resultado encontrado para

Currallinho (1631 indivíduos de mandioca – *Manihot esculenta* L.), deve-se a alta proporção de indivíduos desta espécie, presentes na área inventariada (Tab. 1), uma das espécies mais cultivadas na região, considerada base da alimentação local, da qual se produz farinha de mandioca, tapioca, tucupi, dentre outros produtos.

RIQUEZA E ETNOBOTÂNICA DAS ESPÉCIES DE PIMENTAS

No que se refere à riqueza de pimentas foram encontrados 151 indivíduos distribuídos em nove táxons citados pelos especialistas, em 21 nomes populares pertencentes às famílias Piperaceae e Solanaceae (Tab. 1). A maior frequência nos quintais inventariados foi assinalada para *Capsicum frutescens* L. (pimenta malagueta) com 82 indivíduos.

A pimenta malagueta (*C. frutescens*) foi o táxon com a maior frequência nas quatro localidades inventariadas, ocorrendo em 58% dos quintais dos especialistas (Tab. 3). As pimentas com maior ocorrência foram: pimenta malagueta, pimenta malaguetinha e pimenta malaguetão (*C. frutescens*), encontradas em 14 dos 16 quintais estudados, com elevado grau de ocorrência, em relação à segunda mais utilizada a pimenta de cheiro (*Capsicum chinense* Jacq.), (Tab. 3).

Tab. 3. Lista de pimentas citadas e cultivadas pelos especialistas na APA do Rio Curiaú, com respectivos Valores de Usos: VU Cit. = Valor de Uso das pimentas citadas pelos especialistas; VU Inv. = Valor de Uso das espécies inventariadas nos quintais; Frequência relativa das espécies inventariadas em percentagem (%) nas localidades: CFo = Curiaú de Fora, CDe = Curiaú de Dentro, SFC = São Francisco da Casa Grande e Crr = Currallinho

NOME CIENTÍFICO	NOME POPULAR	VU CIT.	VU INV	FREQUÊNCIA RELATIVA DAS ESPÉCIES INVENTARIADAS (%)					
				CFo	CDe	SFC	CRR	T	%
<i>Piper marginatum</i> Jacq.	pimenta-do-mato	0,06	0,13	---	50	---	---	50	8
<i>Piper tuberculatum</i> Jacq.	pimenta-de-macaco	0,06	0,06	---	25	---	---	25	4
<i>Piper nigrum</i> L.	pimenta-do-reino*	0,13	---	---	---	---	---	---	0
<i>Capsicum annuum</i> L.	pimentão	0,3	---	---	---	---	---	---	0
<i>C. annuum</i> L. var. <i>annuum</i>	pimenta-de-cheiro ardosa	0,19	---	---	---	---	---	---	0
<i>C. chinense</i> Jacq.	pimenta-amarela ardosa	0,06	0,19	---	---	---	25	25	4
"	pimenta-amarela-de-cheiro	0,19	---	---	---	---	---	---	0
"	pimenta-camapú	0,06	---	---	---	---	---	---	0
"	pimenta-de-cheiro, de tacacá	0,31	0,31	25	---	25	25	75	13
"	pimenta-de-cheiro de panela	0,68	0,06	---	---	---	25	25	4
"	pimenta-de-cheiro redondinha ardosa	0,06	---	---	---	---	---	---	0

TAB. 3 . CONTINUAÇÃO.

<i>C. annuum</i> var. <i>glabrisculum</i> (Dunal) Heiser & Pickersgill	pimenta-de-mesa	0,13	0,13	25	---	---	---	25	4
"	pimenta-açaí	0,06	---	---	---	---	---	---	0
"	pimenta-peito-de-moça	0,19	---	---	---	---	---	---	0
"	pimenta-ova-de-aruanã	0,36	---	---	---	---	---	---	0
"	pimenta-ova-de-tamuatá**	0,06	---	---	---	---	---	---	0
"	pimenta-chumbinho	0,06	---	---	---	---	---	---	0
<i>C. baccatum</i> var. <i>umbilicatum</i> (Vell.) Hunth et Barboza	pimenta-de-cheiro amarela	0,06	0,06	25	---	---	---	25	4
<i>C. frutescens</i> L.	pimenta-malagueta	2,56	3,00	100	100	75	75	350	58
"	pimenta-malaguetão*	0,25	---	---	---	---	---	---	0
"	pimenta-malaguetinha*	0,25	---	---	---	---	---	---	0
Média		0,55	0,25	175	175	100	150	600	100

Nos dois quintais onde não foram encontradas pimentas, foi indagado o porquê da ausência das mesmas. Um dos especialistas justificou que tinha desistido do plantio devido à falta de local adequado e por causa da existência de animais soltos (gado, porco, galinha, dentre outros) que comiam todas as pimenteiras; porém, acrescentou que tinha sementes de pimenta malagueta guardadas em sua casa. O outro justificou que devido a sua idade (80 anos), não dispunha de força física suficiente para plantar.

As espécies de pimentas cultivadas pelos especialistas são táxons que ocorrem em várias regiões do Brasil (Buso et al., 2003; Csilléry, 2006; Guimarães & Giordano, 2004), principalmente na Amazônia brasileira (Andrade et al., 2008), com exceção de *Piper nigrum* L. (pimenta-do-reino), muito usada na culinária local, porém não assinalada nos inventários, embora tenha sido observado o seu cultivo em quintais não inventariados

na região do Curiaú. Os táxons *Piper marginatum* Jacq e *Piper tuberculatum* Jacq, também denominados "pimentas", são espécies nativas do local, com ocorrência espontânea no entorno dos quintais e, não raro, cultivados nas residências dos quilombolas, geralmente usados como medicinais e/ou ritualísticos. Segundo Guimarães & Giordano (2004) muitas pimentas, principalmente as pertencentes ao gênero *Piper* L. (Piperaceae) são utilizadas em outros locais da Amazônia, Nordeste e Sudeste brasileiro para os mesmos fins, a exemplo de *Piper hispidinervum* DC., *Piper callosum* Ruiz & Pav., dentre outras.

USO E CULTIVO DE PIMENTAS

Em relação às 88 citações de usos (Fig. 4), mencionadas pelos especialistas, 65% foram definidas como alimento, 15% como medicinal e 14% como ritualística.

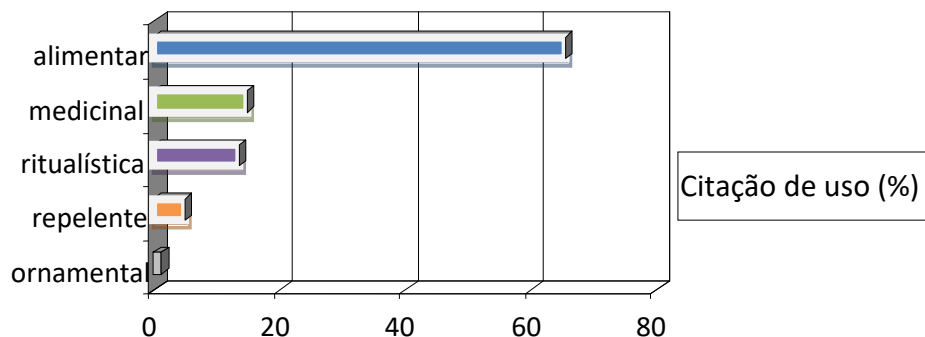


Fig. 4. Percentual de categorias de usos das pimentas citadas pelos especialistas da APA do Rio Curiaú

Quando foi analisado o valor de uso a partir das citações efetuadas nas entrevistas, a pimenta malagueta novamente apareceu como a planta com maior valor de uso (VU = 2,56), comprovando assim, a versatilidade de uso dessa pimenta dentre os especialistas estudados (Tab. 3), que consideram *C. chinense* e *C. frutescens* como plantas com poder de afastar “mau-olhado”, curar “panemeira” e “dá boa sorte em tudo”, o que corrobora os dados de Pereira et al. (2007) para a mesma região. Maués & Villacorta (2001) informam que a “panemeira”, geralmente provocada pela feitiçaria, é classificada como um estado ou condição que leva ao insucesso nas atividades produtivas ou que não consegue obter o êxito contínuo desejado, sendo possível ser tratada com banhos usando substâncias fétidas, aridas ou prurientes.

Neste estudo foi possível notar que o plantio de pimenteiras nos quintais estudados é muito influenciado pelo misticismo, principalmente a pimenta malagueta que é bastante cultivada em frente às residências e, segundo os especialistas, os “antigos” (antepassados) diziam que essa planta tinha um poder sobrenatural de afastar pessoas com “mau olhado” e/ou “olho gordo” (termo usado para expressar inveja). Além disso, esta planta possui inúmeras indicações fitoterápicas, a exemplo, o emprego da folha, que de acordo com uma das entrevistadas, têm poderes tanto medicinais quanto sobrenaturais.

“A folha é bom para “ensipela” (erisipela), espinha no rosto... murcha a folha da pimenta coloca um pouquinho de “sebo de holandã” e coloca em cima... o sumo dela é bom também pra brotoeja... tira o sumo e coloca uma pitadinha de sal e passa no local... é bom pra benzer também: quebra o galho e benze, a planta vai ficar murcha por causa da doença... a pimenta malagueta para defumação é muito boa, pega a folha da pimenta e bota numa vasilha com brasa e defuma a arma do caçador... serve pra tirar a “panemeira”. (Especialista da comunidade Curiaú de Fora).

De um modo geral essas espécies são utilizadas para fins ritualísticos, não raro, em forma de banho, segundo a indicação efetuada pelos especialistas da APA; para eles o “mau-olhado (e.g “quebranto”) diz respeito a um tipo de doença classificada como “doenças da alma”. Amorozo (2002) estudando os usos terapêuticos de plantas no município de Santo Antônio do Laverger (MT) classifica estas práticas não apenas como de cunho ritualístico, mas do universo nosológico das comunidades estudadas.

Consulta a uma taxonomista em Solanaceae, revelou que do ponto de vista taxonômico, as três plantas citadas pelos especialistas locais com nomes populares diferentes, correspondem à mesma espécie, *C. frutescens*. Entretanto, estas

apresentam características genotípicas iguais, sendo seus fenótipos distintos pela coloração, tamanho das folhas, pétalas e frutos. As pimentas malagueta e malagueta são diferenciadas pelo tamanho do fruto – a primeira com cerca de 1,5 cm de comprimento e a segunda com 4,5-5,0 cm de comprimento, e pelas pétalas, verde claro, para a malagueta e verde escuro para a malagueta. Entretanto, a análise efetuada nos órgãos reprodutivos dos três tipos de pimentas, não revelaram diferenças morfológicas significativas, consequentemente, são tratadas aqui como um mesmo táxon.

As pesquisas demonstraram que os especialistas não reconhecem as três pimentas como idênticas, entretanto, as utilizam para as mesmas finalidades (medicinal e ritualística), provavelmente, devido às várias semelhanças morfológicas que esses táxons possuem. Apesar de ter sido observada a presença da pimenta malagueta (*C. frutescens*) na maioria dos quintais inventariados, apenas um dos especialistas do sexo masculino, admitiu saber usar as folhas das pimenteiras sob a forma de chás e emplastos. Isto revela que essa prática de usar plantas como remédios é mais comum entre as mulheres. E provavelmente está relacionado com a troca de informações cotidianas entre as mães e as filhas, do que entre elas, os filhos (meninos) e os maridos.

Dos oito especialistas do sexo masculino entrevistados, apenas dois afirmaram com segurança que acreditavam nas propriedades fitoterápicas das pimenteiras, porém, um deles deixou transparecer incerteza na eficácia quanto ao tratamento ou cura, em casos de doenças e, nenhum afirmou ter conhecimento sobre o uso das raízes como medicinal. Além disso, todos frisaram que na cultura local é a mulher quem domina a forma de uso das pimentas. Em geral, nas conversas com tais especialistas, os mesmos relataram que utilizam as pimentas apenas como alimento, não demonstrando preocupação sobre questões econômicas, ritualísticas e medicinais, assuntos considerados também de âmbito feminino. A única exceção, foi apenas de um deles quando mencionou o misticismo local, admitiu acreditar que existam poderes sobrenaturais das pimenteiras contra “olho-gordo” e “mau-olhado”. Para ele, algumas pessoas podem ser “carregadas”, ou seja, apresentam a capacidade de secar ou matar uma planta através de um simples olhar. Essa crença, comum entre os moradores das localidades estudadas, também foi detectada por Azevedo & Silva (2006), Bernardes & Ferreira (2007) em estudos realizados com populações tradicionais brasileiras em outras regiões do Brasil.

Em relação ao desenvolvimento do cultivo local, os quilombolas plantam as pimentas consideradas por eles mais raras (e.g *C. annuum* L. e *C. baccatum* var. *umbilicatum* Hunz. & Barboza) em “giraís” suspensos, de modo a protegê-las do consumo dos animais. Estas pimentas inicialmente são plantadas em recipientes com terra preta e

quando alcançam cerca de 10 a 15 cm de altura, são transportadas para o plantio definitivo, usando esterco de gado ou de galinha como adubo, um cultivo que exige bastante água para o seu desenvolvimento, principalmente nos meses de agosto a dezembro, período de baixo índice de precipitação pluviométrica.

Assinala-se ainda, que neste local é muito comum a ação de formigas e lagartas, geralmente controladas pelo uso de inseticidas. Entretanto, foi observado em alguns locais da APA, o uso do controle biológico de insetos, conforme método descrito por Gravena (1992) feito no local, geralmente com a ajuda do Instituto de Desenvolvimento Rural do Amapá (RURAP), órgão responsável pelo serviço de Extensão Rural no Estado.

A pimenta malagueta não tem ocorrência nativa no local, porém é espontânea na APA, fato observado por Yamamoto & Nawata (2009) nas ilhas de Taiwan (Ásia Oriental) e Batanes (Norte das Filipinas). A ocorrência de plantas que nascem espontaneamente nos quintais ou nas roças é popularmente chamada pelos moradores "de plantas que grelam", devido a dispersão de sementes por pássaros e/ou outros animais. Outro fator que contribui para a ocorrência dessas plantas nos quintais é a semeadura aleatória das sementes efetuadas pelas mulheres em seus quintais, principalmente das sementes de pimenta malagueta, cultivo elaborado com o intuito de evitar a perda das variedades cultivadas.

Para os especialistas consultados, a presença da pimenta malagueta em suas roças é positiva, pois ajuda a amenizar as perdas com o cultivo do arroz, milho, dentre outros, uma vez que contribui para o aumento do estoque de alimentos principalmente para os pássaros, um dos principais predadores em suas roças, garantindo assim, maior lucro na produção.

O plantio de pimentas nas residências é uma atividade praticada pelas mulheres e filhos, embora dentre os consultados do sexo masculino, apenas dois declararam que plantavam pimentas em seus quintais.

Os especialistas de uma maneira geral não se mostraram motivados a introdução de novas pimentas em seus quintais, devido a um acordo no que se refere à restrição do uso de cercas nas propriedades dentro da APA. Assim, segundo eles, falta um local apropriado para o plantio de novas pimentas nos quintais. Acrescentaram ainda, que grande parte dos moradores cria animais domésticos como galinhas, porcos, gados, que juntamente com os pássaros nativos contribuem para o desaparecimento dos cultivos e, conseqüentemente, as pimentas plantadas não conseguem atingir o estágio de floração e/ou frutificação. Esse fato pode ser um dos indicativos para a perda das pimentas citadas nas entrevistas e que não foram encontradas nos quintais inventariados. Isso pode ser observado nas pimentas que obtiveram baixo VU, a exemplo das pimentas açáí, ova de aruanã e ova de tamuatá [*Capsi-*

cum annum var. *glabrisculum* (Dunal) Heiser & Pickersgill], dentre outras, com VU = 0,06 (Tab. 3). Essa perda da diversidade pode estar relacionada ao modo de vida da população estudada, onde se observou que, para eles o crescimento espontâneo da pimenta malagueta é suficiente para suprir as suas necessidades.

Existe um elo muito importante entre a necessidade de proteção e a cura das enfermidades pelo uso da pimenta malagueta. Essa necessidade pode decorrer dos processos relacionados às práticas ritualísticas, alimentares e medicinais, atribuídas a essa pimenta. Segundo os especialistas da região estudada, há uma crença difusa no que se refere ao hábito de comer a pimenta malagueta; para eles, esta é a única que pode ser ingerida sem o risco de causar algum tipo de desconforto estomacal, mesmo nas pessoas que por ventura sofram de algum tipo de enfermidades gastrointestinais e/ou problemas de hemorróidas.

IMPORTÂNCIA SOCIOECONÔMICA DAS PIMENTAS

Para os especialistas as pimentas são pouco comercializadas, no entanto, são profusamente consumidas no uso doméstico, como recursos alimentícios, medicinais, ritualísticos e repelentes (Fig. 4). Ficou evidente o desinteresse dos mesmos em relação à utilização das pimentas como produto para a venda, pois apesar das mesmas terem uma ocorrência alta nos quintais estudados, essas não vem sendo cultivadas para tal fim. Apesar da grande quantidade de espécies vegetais úteis encontradas nos quintais estudados, poucas pimentas foram observadas no inventário, o que pode indicar uma rápida descaracterização da cultura local, uma vez que 37% dos especialistas demonstraram ter preferência em comprar pimentas nas feiras ou supermercados, a cultivá-las em seus domicílios como era realizado no passado. Neste estudo foi observado, por exemplo, que a pimenta de cheiro tacacá, pimenta de cheiro de panela (*C. chinense*), dentre outras, tiveram um declínio no contexto socioeconômico e cultural da população local.

No que tange à comercialização de produtos agrícolas, incluindo as pimentas, verificou-se que a venda é realizada em frente às residências e no comércio local. É importante mencionar que apesar de algumas pimentas serem bastante cultivadas nos quintais seus produtos vêm sendo pouco aproveitados como alternativa de renda para os quilombolas da APA do Rio Curiaú.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A diversidade de espécies úteis é bastante representativa e os dados confirmam a elevada riqueza encontrada na maioria dos quintais amazônicos.

A categoria de uso que mais agregou espécies foi a medicinal, seguido de alimentar, embora não se possa afirmar que os especialistas dependam apenas dessas plantas para curar suas doenças, destaca-se que as mesmas são importantes no cotidiano local.

Foi possível notar que o conhecimento sobre o uso e cultivo de pimentas está restrito nas residências às mulheres (Mães e filhas), tendo-se percebido que os filhos (homens) pouco participam do processo de transmissão desse conhecimento.

Um dos fatores da rápida descaracterização cultural que a comunidade vem sofrendo, pode estar sendo causado pelo desinteresse dos quilombolas em continuar utilizando pimentas como recursos medicinais, pois é clara a preferência em adquirir remédios alopáticos do que utilizar o saber dos seus ancestrais, caracterizando assim, uma notável erosão no conhecimento local.

É marcante o plantio da pimenta malaguetta em grande parte das residências visitadas na APA, devido a sua versatilidade de uso, porém notou-se que o plantio está concentrado principalmente nas mãos das mulheres, apesar de se notar que atualmente a sua ocorrência esteja acontecendo mais de forma espontânea na floresta, devido à dispersão pelos pássaros. Assinala-se também a importância das mulheres admitirem que armazenam sementes para semear nos períodos mais apropriados, manejando-as de tal forma que se evitem perdas, mantendo vivo o saber local.

Notou-se também que os especialistas cultivam uma quantidade significativa de plantas nativas em seus quintais, além de apresentarem profundo conhecimento sobre o uso das cultivadas, conseqüentemente este saber pode ser utilizado como uma das estratégias alternativas para elaboração de um plano de manejo visando à conservação da diversidade local.

Sugere-se que o poder público juntamente com a comunidade quilombola inclua as pimentas além de outras plantas, como um dos produtos com potencial de geração de renda sustentável, procurando utilizar as espécies citadas, com o intuito de melhorar a qualidade de vida local e garantir a conservação *in situ* das variedades locais.

Por fim, sugere-se ainda, que o Órgão de extensão rural do Estado (RURAP), juntamente com a Universidade do Estado do Amapá (UEAP), desenvolvam projetos sobre o uso de pimentas procurando incluir os jovens (ambos os sexos), de forma a repassar os conhecimentos dos seus ancestrais visando as futuras gerações.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem aos moradores da APA do Rio Curiaú pelas informações prestadas, à Glória Estela Barboza da Universidade Nacional de

Córdoba (Argentina) pelas informações sobre as espécies e identificações dos exemplares da família Solanaceae, à Claudia Funi pela elaboração do mapa, a Thalita dos Santos Mendes pela atualização dos nomes científicos e à Denise Pinheiro da Costa, Nivea Dias dos Santos, Isai Jorge de Castro pelas contribuições e críticas ao texto.

REFERÊNCIAS

- Albuquerque, U.P.** 2005. Etnobiologia e biodiversidade. In: Hanazaki, N. (Org.) Série "Estudos e debates". Recife: Editora Livro Rápido, NUPEEA/Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, p. 14-58.
- Albuquerque, U.P. & R.F.P. Lucena.** 2008. Métodos e técnicas para coleta de dados. In: Albuquerque, U.P. (Org.) Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica. Recife, Editora NUPEEA, p. 37-55.
- AMAPA (Estado).** LEI 0431 dispõe sobre a criação da Área de Proteção Ambiental do Rio Curiaú. Diário Oficial do Estado. Amapá, 15 de set. 1998. Disponível em: <http://www.al.ap.gov.br/ver_texto_lei.php?iddocumento=877>. Acesso em: 15 out. 2016.
- Amorozo, M.C.M.** 2002. Uso e diversidade de plantas medicinais em Santo Antonio do Leverger, MT, Brasil. *Acta Botânica Brasilica*. 16(2): 189-203.
- Andrade, E.H., L.M. Carreira, M.H.L da Silva, J. Domingos da Silva, C. Bastos, P.J. Souza, E.F. Guimarães & J.G.S. Maia.** 2008. Variability in essential oil composition of *Piper marginatum sensu lato*. *Chemic Biodiversity*. 5, p. 197-208.
- APG IV (Angiosperm Phylogeny Group III).** 2016. An update of the Angiosperm Phylogeny Group classification for the orders and families of flowering plants: APG IV. *Botanical Journal of the Linnean Society* 181: 1-20.
- Azevedo, S.K.S. & I.M. Silva.** 2006. Plantas medicinais e de uso religioso comercializadas em mercados e feiras livres no Rio de Janeiro, RJ, Brasil. *Acta Botânica Brasilica*. 20(1): 185-194.
- Bailey, K. D.** 1982. *Methods of social research*. New York: The Free Press.

- Bernardes, O.S. & D.T. Ferreira.** 2007. Química de plantas psicotrópicas místicas. Rev. Eletrônica da UEL. Disponível em: <<http://www2.uel.br/revistas/afroaitudeanas/volume-2-2007/Priscilla.pdf>>. Acesso em: 27 nov. 2008.
- Brito, D.M.C. & J. Drummond.** 2007. O planejamento e o zoneamento participativos: novos instrumentos de gestão para as unidades de conservação do Brasil (O caso da Área de Proteção Ambiental do Rio Curiaú Amapá). RGSA. V. 1, n. 3. p. 12-131. Disponível em : <http://www.ufpa.br/numa/PPGEDAM/edital%202009?Brito_Daguinete_Chaves.pdf>. Acesso em: 28 ago. 2009.
- Buso, G.C.S., Z.P.S. Amaral, L.B. Bianchetti, F.R.B. Machado & M.E. Ferreira.** 2003. Genetic variability and phylogenetic analysis of brazilian species of *Capsicum*. *Capsicum & Eggplant Newsletter*, V. 22, p. 13-16.
- Clement, C.R., H. Noda, S.N. Noda, A.L.U. Martins & G.C. Silva.** 2001. Recursos frutícolas na várzea e na terra firme em onze comunidades rurais do Alto Solimões, Amazonas, Brasil. *Acta Amazonica*, 31(3): 521-527.
- Colwell, R.K.** 2005. Estimates: Statistical estimation of species richness and shared species form samples. Versão 7.5. Disponível em: <<http://purl.oclc.org/estimates>>. Acesso em: 10 fev. 2011.
- Csilléry, G.** 2006. Taxonomy and the botanical description of the species Pepper. *Acta Agron. Hungarica*. 54(2): 151-166.
- Empresa Brasileira de Pesquisas Agropecuárias (EMBRAPA).** Disponível em: <<http://www.cpa.embrapa.br/portfolio/sistemade-producao/prosiaf/SISAFpagina/WebSisaf/SISAF1.php>>. Acesso em: 07 mar. 2007.
- Fernandes, E.C.M. & P.K.R. Nair.** 1986. An evaluation of the structure and function of tropical homegardens, *Agoforestry Systems* 21: 279-310.
- Fidalgo, O. & V.L.R. Bononi.** 1984. Técnicas de coleta, apresentação e herborização de material botânico. São Paulo: Instituto de Botânica, 62 p. (Manual, n. 4).
- Figueiredo, G.M., H.F. Leitao Filho & A. Begossi.** 1993. Ethnobotany of Atlantic Forest coastal communities: diversity of plant uses in Gamboa (Itacuruca Island, Brazil). *Human Ecology* 21: 419-430.
- Florentino, A.T.N., E.L. Araujo & U.P. Albuquerque.** 2007. Contribuição de quintais florestais na conservação de plantas da Catinga, Município de Caruaru, PE, Brasil. *Acta Botânica Brasílica*. 21(1): 37-47.
- Fonseca-Kruel, V.S. & A.L. Peixoto.** 2004. Et-nobotânica na reserva extrativista marinha de Arraial do Cabo, RJ, Brasil. *Acta Botânica Brasílica*. 18: 77-190.
- Flora do Brasil 2020 em construção.** Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/>>. Acesso em: 22 Nov. 2016.
- Gravena, S.** 1992. Controle biológico no manejo integrado de pragas. *Brasilia. Pesq. Agropec. Bras.*, 27:281-299.
- Guimarães, E.F. & L.C.S. Giordano.** 2004. Piperaceae do nordeste brasileiro I: estado do Ceará. Rio de Janeiro, *Rodriguésia*. v. 55, n. 84, p. 21-46.
- McAlece, N., P. J. D. Lamshead & G. L. J. Paterson.** 1997. BioDiversity Pro (version 2). Londres, the Natural History Museum e the Scottish Association for Marine Science. Disponível em: <http://gcmd.nasa.gov/records/NHML_Biopro.html>. Acesso em: 20 fev. 2011.
- Hammer, O., D. A. T. Harper & P. H. Ryan.** Past Palaeontological Statistics, ver. 2.07. Disponível em: <<http://folk.uio.no/ohammer/past/>>. Acesso em: 23 fev. 2011.
- Hanazaki, N., J.Y. Tamashiro, H.F. Leitao Filho & A. Begossi.** 2000. Diversity of plants uses in two Caicara communities from the Atlantic Forest coast, Brazil. *Biodiversity and Conservation* 9: 597-615.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).** Mapa dos biomas do Brasil: primeira aproximação. 2004. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 02 mar. 2011.
- Leão, R.B.A., M.R.C. Ferreira & M.A.G. Jardim.** 2007. Levantamento de plantas de uso terapêutico no município de Santa Bárbara do Pará, Estado do Pará, Brasil. *Revista Brasileira de Farmácia*, 88(1): 21-25.
- Magurran, A.E.** 2004. *Measuring Biological Diversity*. Blackwell Publishing, Malden, USA, 256p.

- Maués, R.H. & G.M. Villacorta.** 2001. Pajelança e encantaria amazônica. In: Prandi, R. (Org.) *Encantaria Brasileira: O livro dos mestres, caboclos e encantados*. Rio de Janeiro: Pallas. v., p. 11-58.
- Ming, L.C. & A. Amaral Junior.** 2003. Ethnobotanical aspects of medicinal plants in the Chico Mendes Extractive Reserve. In: Daly, D., Silveira, M. (Org.) *Floristics and Economic Botany of Acre, Brazil*. 1ª ed. Nova York: The New York Botanical Garden/Univ. Federal do Acre, v. 1, p. 1-38.
- Miranda, T.M. & N. Hanazaki.** 2008. Conhecimento e uso de recursos vegetais de restinga por comunidades das ilhas do Cardoso (SP) e de Santa Catarina (SC), Brasil. *Acta Botânica Brasilica*. 22(1): 203-215.
- MOBOT.** 2016. Missouri Botanical Garden, W3 Tropicos. Specimen Data Base. Disponível em: <http://www.mobot.org/plantscience/W3T/Search/vas.html>. Acesso em: 09 nov. 2016.
- Nair, P.K.P.** 1986. An Evaluation of the Structure and Function of Tropical Homegardens. *Agricultural Systems*. 21: 279-310.
- Pereira, L.A., R.B.L. Silva, E.F. Guimarães, M.Z. Almeida, E.D.C.Q. Monteiro & F.A.P. Sobrinho.** 2007. Plantas medicinais de uma comunidade quilombola na Amazônia Oriental: Aspectos utilitários de espécies das famílias Piperaceae e Solanaceae. *Revista Brasileira de Agroecologia*. V. 2. 385 p. Disponível em: <http://www6.ufrgs.br/seeragroecologia/ojs/viewarticle.php?id=1498&locale=en>. Acesso em: 15 fev. 2010.
- Phillips, G. & A.H. Gentry.** 1993. The useful plants of Tambopata, Peru: I. Statistical hypotheses tests with a new quantitative technique. *Economic Botany*. 47(1): 15-32.
- Rossato, S.C., H. Leitão-Filho & A. Begossi.** 1999. A Ethnobotany of Caiçaras of the Atlantic Forest Coast (Brazil) *Economic Botany*, 53(4):387-395.
- Rotta, E., L.C. Carvalho & M.Z. Beltrami.** 2008. Manual de prática de coleta e herborização de material botânico [recurso eletrônico] - Dados eletrônicos. - Colombo: Embrapa Florestas, 2008.1 CD-ROM. - (Documentos/ Embrapa Florestas, ISSN 1679-2599; 173.
- Secretaria de Estado do Meio Ambiente.** Coordenadoria de Gestão de Unidade de Conservação. 2010. Plano de manejo da APA do Rio Curiaú. Macapá, 220p.
- Silva, R.B.L.** 2002. A etnobotânica de plantas medicinais da comunidade quilombola de Curiaú, Macapá-AP, Brasil. Dissertação Mestrado em Agronomia-Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém. Disponível em: www.iepa.ap.gov.br/arquivopdf/etnobotanica_de_plantasmedicinaisdo_Curiau.pdf. Acesso em: 23 dez. 2010.
- Silva F.A. & L. Rebellato.** 2004. Use of space and formation of Terra preta: The asurini do Xingu case study. In Glaser, B., Woods, W.I. (Ed.). *Exploration in Amazonian Dark Earths*. Springer. p. 159-167.
- Silva, J. M. C., A. Rylands & G. A. B. da Fonseca.** 2005. O destino das áreas de endemismo da Amazônia. *Megadiversidade*, v. 1, n. 1, p. 124-131.
- Souza, V. C. & H. Lorenzi.** 2008. Botânica Sistemática: guia ilustrado para identificação das famílias de Fanerógamas nativas e exóticas no Brasil, baseado em APG III, 3ª. ed. Instituto Plantarum: Nova Odessa.
- Thiers, B.** Index Herbariorum: a global directory of public herbaria and associated staff. Disponível em: <http://sweetgum.nybg.org/ih/>. Acesso em: 22 nov. 2010.
- The Plant List. 2013.** The plant list. A working list of all plant species. Disponível em: <http://www.theplantlist.org/>. Acesso em: 22 nov. 2016.
- Yamamoto, S. & E. Nawata.** 2009. Use of *Capsicum frutescens* L. by the Indigenous Peoples of Taiwan and the Batanes Islands. *Economic Botany*, 63(1): 43-59.
- WinklerPrins, A.M.G.A.** 2002. House-lot gardens in Santarém, Pará, Brazil: Linking rural with urban. *Urban Ecosystems*, 6(1-2): 43-65.
- W3tropicos.** Missouri Botanical Garden. Disponível em: <http://www.tropicos.org>. Acesso em: 22 nov. 2016.

Recebido em 17.VII.2016
Aceito em 12.IV.2017