

AVALIAÇÃO AGRONÔMICA DE PROCEDÊNCIAS DE “CHICÓRIA” (*Eryngium foetidum* L.) COM ÊNFASE NAS POPULAÇÕES DO ALTO RIO SOLIMÕES.

ROCHA, Marcelo de Queiroz¹, NODA, Hiroshi² & NODA, Sandra do Nascimento³

A planta regionalmente denominada de “chicória” é uma erva aromática com propriedades fitoterápicas, sendo muito utilizada como hortaliça condimentar. Noda *et al.* (1997) mostram a chicória como uma planta pertencente a família das Apiaceae espécie *Eryngium foetidum* L. sendo uma hortaliça não-convencional adaptada às condições ambientais da Amazônia e cultivada pela Agricultura Familiar regional. O trabalho buscou levantar subsídios conceituais e metodológicos em Etnoconservação de recursos genéticos de “chicória” de Agricultores Familiares. Especificamente objetiva-se registrar os conhecimentos tradicionais sobre os recursos genéticos de chicória e os conhecimentos científicos associados, em parceria com as comunidades e realizar avaliação agronômica de procedências coletadas em áreas de produtores familiares. Adotou-se como metodologia operacional: leitura e composição de textos-relatórios, composição do banco de dados, Abordagem Sistêmica e o método Estudo de Caso. O delineamento experimental adotado foi o de Blocos Casualizados com 4 repetições constituídos por quatro canteiros com 9 m de comprimento, 1 m de largura e 0,20 m de altura. Cada unidade experimental continha 25 plantas num espaçamento de 0,20 m x 0,20 m, ocupando 1 m², sendo a área útil de 0,36 m² com 9 plantas. Os tratamentos utilizados variavam na quantidade de uréia aplicados em cobertura, sendo: Tratamento A - 20 g de uréia/m², Tratamento B - 10 g de uréia/m² e Tratamento C - sem adubação nitrogenada em cobertura. Os caracteres avaliados foram: a. Produção de biomassa; b. Produção comercial; c. Sanidade da planta e do produto; d. Ciclo vegetativo. Nas interpretações *etic* de quatro autores, dispostas na tabela 1, o uso da chicória é visto da seguinte forma: 17% Medicinal, 33% Afrodisíaco e 50% Condimentar e Medicinal, sendo para aplicações medicinais, 10% antiespasmódico; 10% calmante; 10% dores de cabeça; 10% emenagogo; 10% estimulante do parto; 10% febrífugo e 40% outros.

Tabela 1. Sistema comparativo nas linguagens *etic* e *emic* sobre o uso de chicória. 2001.

Interpretações <i>Emic</i>	Interpretações <i>Etic</i>
“A chicória serve para comer, temperar o peixe e fazer remédio caseiro pra gripe, catarrão no peito, pneumonia e hepatite”. (M. C. N. C, mulher, 35, Comunidade Guanabara II, Benjamin Constant – AM)	“É usada como condimento em algumas localidades (...). Na medicina tradicional, a chicória vem sendo utilizada como diurético, antídoto venenoso, febrífugo, emenagogo, antiespasmódico e afrodisíaco”. (Silva Filho <i>et al.</i> In Noda, 1997)
“A chicória serve para colocar no peixe e para fazer remédio para catarro no peito e para mulher que vai ganhar nenê quando estiver sentindo as dores de parto”. (E. A. A., mulher, 35, Comunidade Guanabara II, Benjamin Constant – AM)	“O sumo das folhas é utilizado contra dores de cabeça através de uso tópico e o chá da raiz é empregado em estados gripais de criança e quando preparado em grande concentração é utilizado para expulsar restos de placenta em partos difíceis”. (Di Stasi <i>et al.</i> , 1989)
“Chicória serve para pôr na comida e para fazer remédio para câimbra e para mulher quando tá com dor para ter criança”. (C. A. S., mulher, Comunidade Guanabara II, Benjamin Constant – AM)	“Tem aplicações medicinais e condimentares. Apresenta propriedades, calmante, antiespasmódica, emenagoga, febrífuga, afrodisíaca e antihidropica. Usa-se ainda na arte culinária como tempero para sopas e diversos outros pratos”. (Pio Corrêa, 1984).

Nas interpretações manifestas na linguagem *emic* de oito agricultores familiares da tabela 1, a chicória tem uso 100% Condimentar e Medicinal, sendo para aplicações medicinais, 15% antiespasmódico; 5% bronquite; 5% câimbra; 5% cólica; 5% dor de ouvido; 10% estimulante do parto; 10% febrífugo; 20% gripe; 10% hepatite; 5% mãe de corpo; 5% pneumonia e 5% quebra de resguardo. Com base nos questionários e entrevistas com roteiro prévio, foi possível comparar o conhecimento tradicional dos Agricultores Familiares, através de seus discursos, com o conhecimento científico, obtido no levantamento bibliográfico. Como resultado observa-se a partir da comparação não haver diferenças entre as interpretações *emic* da população e as interpretações *etic* desenvolvidas pelos pesquisadores; e a possibilidade plena do uso da informação *emic* como fonte precisa para análises científicas sobre o uso da chicória e nas avaliações de procedências.

Di Stasi, L. C. 1989. *Plantas Medicinais na Amazônia*. Universidade Estadual Paulista (UNESP). p. 56.

Pio Corrêa, M. 1984. *Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas*. Vol. II. Imprensa Nacional. Rio de Janeiro. p. 336.

Silva Filho, D.F.; Noda, H.; Paiva, W.O.; Yuyama, K.; Bueno, C.R.; Machado, F.M. 1997. Hortaliças não convencionais nativas e introduzidas na Amazônia. In: Noda, H.; Souza, L.A.G.; Fonseca, O.J.M. (Eds). *Dois Décadas de Contribuição do INPA à Pesquisa Agrônômica do Trópico Úmido*. Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA). Manaus, Amazonas. p.19-58.