

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS
CENTRO DE EDUCAÇÃO E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA

CAMILA BENJAMIM-VIEIRA

**Agricultores no Vale do Paraíba (SP): entre a produção e o
consumo**

SÃO CARLOS-SP
2022

CAMILA BENJAMIM-VIEIRA

Agricultores no Vale do Paraíba (SP): entre a produção e o consumo

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal de São Carlos para a obtenção do título de Doutora em Sociologia.

Orientador: Prof. Dr. Rodrigo Constante Martins

Financiamento: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS

Centro de Educação e Ciências Humanas
Programa de Pós-Graduação em Sociologia

Folha de Aprovação

Defesa de Tese de Doutorado da candidata Camila Benjamim Vieira, realizada em 24/10/2022.

Comissão Julgadora:

Prof. Dr. Rodrigo Constante Martins (UFSCar)

Profa. Dra. Catia Grisa (UFRGS)

Profa. Dra. Renata Medeiros Paoliello (UNESP)

Profa. Dra. Maria Ines Rauter Mancuso (UFSCar)

Prof. Dr. Henrique Carmona Duval (UFSCar)

O Relatório de Defesa assinado pelos membros da Comissão Julgadora encontra-se arquivado junto ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia.

Dedico aos caipiras que foram, aos que chegaram, às famílias do Vale do Paraíba que nos alimentam pela boca e pela alma.

AGRADECIMENTOS

Essa pesquisa resulta de múltiplos caminhos percorridos, nos quais pude contar com as mãos, atenção, cooperação e apoio de inúmeras pessoas. Sou grata às famílias de agricultores do Vale do Paraíba que me receberam em suas moradias, cedendo seu tempo e espaço; aos funcionários da Fundação Instituto de Terras do Estado de São Paulo (ITESP) de Taubaté, por informações compartilhadas e pela ponte com as famílias de agricultores. Também agradeço a presidente do Conselho Municipal de Turismo (COMTUR) de Pindamonhangaba e aos integrantes do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST).

Agradeço ao meu orientador, Prof. Dr. Rodrigo Constante Martins, por proporcionar autonomia e direção no fazer acadêmico, à Prof^a. Dr^a. Isabelle Hillenkamp pela leitura atenta e contribuições no momento da qualificação. Estendo esse agradecimento à Prof^a. Dr^a. Renata Medeiros Paoliello, a qual foi minha professora na graduação e esteve presente na minha banca de monografia e mestrado, me guiando dentro e fora da academia por sua postura e competência inspiradoras.

Agradeço aos colegas do Grupo de Pesquisa Ruralidades, Ambiente e Sociedade (RURAS), pelo compartilhamento das angústias e discussões científicas, em especial à Ana Carina Sabadin por trazer calma nos momentos de aflição. Também agradeço aos colegas do Núcleo de Estudo e Pesquisa sobre Emoções, Sociedade, Poder, Organização e Mercado (NESPOM) e do Núcleo de Pesquisa e Documentação Rural (NUPEDOR) pelas partilhas pessoais e acadêmicas nessa jornada. Agradeço às equipes de jornalismo de “O joio e o trigo” e “Comida na cabeça” pelo acesso às informações, provocações e reflexões sobre alimentação.

Sou especialmente grata à minha família, à Luciane Benjamim, ao Tobias Benjamim, ao Maurício Vieira e à Ana Laura Vieira, que, além de serem apoio afetivo e emocional, literalmente foram comigo para campo, sendo colo para minha filha enquanto eu dividia meu papel de mãe com o de pesquisadora. No suporte para a realização da pesquisa, também estiveram presentes minhas queridas familiares Gisele Benjamin, Liliane Benjamin, Ana Lúcia Barbosa, Cleuza Rueda e os membros da família Luz. Além desses, agradeço à minha avó, Eunice Benjamim, que, por sua trajetória de vida, inspirou a realização dessa pesquisa.

Sem o apoio e compreensão do meu companheiro Alex Januário, que se desdobrou e me ajudou a equilibrar os pratos da vida cotidiana, a realização dessa pesquisa seria mais difícil, muito obrigada! E obrigada Cecília Benjamim, por lidar tão bem com os momentos de ausência da sua mãe.

Agradeço aos meus amigos, pesquisadores e professores que proporcionaram força e afeto nesse caminho, que nossas vias continuem se cruzando, Sérgio Muknicka, Tainá Veloso, Licia Fagotti, Giuliana Paschoal, Giovana Pereira, Geander Barbosa, Giovanna Isis, Natalia Innocente, Luma Scamilhe, Alberto Santiago e as mulheres do Grupo Transformação.

Bem como agradeço ao Programa de Pós Graduação em Sociologia (PPGS) da UFSCAR pela qualidade de ensino e pesquisa oferecida, ao financiamento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). E às instituições que financiaram minhas pesquisas anteriores, permitindo que eu chegasse a essa tese: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

A Solidão do Meu Sertão

Com seu chapéu na cabeça
O caboclo parece amargurado e triste
Seu facão na cintura atravessa a trilha
E atalhos, o frio e o calor ele resiste.

Parece um livro velho fechado,
Quantas histórias ele tem escondidas,
Precisastes de tanto bálsamo
Para curar suas feridas.

A solidão veio e esqueceu de ir embora
Sua companheira o tempo levou
Só restando uma triste viola
Para cantar suas toadas que a natureza lhe ensinou.

Arranca o alimento da terra
Conhece a cada palmo deste chão
Caminha léguas no sertão cerrado
Até chegar no seu rancho beira chão

O fogão de lenha aceso, suas brasas parecem uma constelação,
No chão sua cama feita de capim,
Pela fresta da porta mal fechada
Ele pode ver a lua nascer prateada.

Pudera eu abrir este livro velho e cansado
Muita coisa eu iria aprender
Sei que sua força vem de Deus
Sozinho jamais conseguiria vencer.

(Eunice Manoel Benjamin, 1996)¹

¹ Poesia da avó materna da autora e moradora do Vale do Paraíba.

RESUMO

As descrições encontradas na literatura brasileira sobre como as populações rurais se organizavam para obter comida, e assim seus modos de vida, mostraram uma dieta com base na economia de subsistência, que corresponderia ao cultivado, coleta e caça. Essa dieta se modificou com o avanço da agroindustrialização e todos os campos que ela mobilizou, ganhando atenção dos pesquisadores que se debruçam sobre suas resistências e modificações. Muito se tem evidenciado sobre a reemergência de produtos “da terra” e da produção para o autoconsumo como estratégia de segurança alimentar e reprodução familiar. É nesse contexto que se desenvolve a tese aqui apresentada, que tem o objetivo de analisar sociologicamente como os agricultores transitam entre produção e consumo de alimentos. Pautada na sociologia reflexiva de Bourdieu e na sua metodologia qualitativa, a pesquisa de campo foi desenvolvida no Vale do Paraíba (SP) por meio de revisão bibliográfica, observação etnográfica, entrevistas semiestruturadas e consultas a banco de dados secundários. A análise levou à conclusão de que as estratégias de produção e consumo de alimentos dos agentes rurais se localizam entre múltiplas variáveis, ressaltando o contexto histórico local, a estrutura sociopolítica, os capitais e a composição familiar, permitindo afirmar que as escolhas produtivas não se limitam à esfera econômica, assim como as alimentares não são puramente individuais, elas transitam entre os limites dos Campos dos possíveis das famílias, da mesma maneira como esses se movem entre os espaços sociais enquanto produtores/consumidores.

Palavras-chave: Vale do Paraíba; Agricultura familiar; Cultura caipira; Alimentação.

RESUMEN

Las descripciones encontradas en la literatura brasileña sobre cómo las poblaciones rurales se organizaban para obtener alimentos, y así sus formas de vida, mostraron una alimentación basada en una economía de subsistencia, que correspondería al cultivo, a la recolección y a la caza. Esa dieta cambió con el avance de la agroindustrialización y de todos los campos que ella movilizó, ganando la atención de los investigadores que se enfocan en sus resistencias y modificaciones. La reemergencia de productos “de la tierra” y de la producción para el autoconsumo como estrategia de seguridad alimenticia y de reproducción familiar ya está en evidencia desde hace mucho. Esta tesis se desarrolla en este contexto, cuyo objetivo es analizar sociológicamente cómo los agricultores se mueven entre la producción y el consumo de alimentos. Con base en la sociología reflexiva de Bourdieu y su metodología cualitativa, la investigación de campo se hizo en Vale do Paraíba (SP) a través de revisión de literatura, observación etnográfica, entrevistas semiestructuradas y consultas a bases de datos secundarias. El análisis permitió concluir que las estrategias de producción y consumo de alimentos de los agentes rurales se ubican entre múltiples variables, enfatizando el contexto histórico local, la estructura sociopolítica, la composición del capital y de la familia, lo que permite afirmar que las opciones productivas no se limitan al ámbito económico, como tampoco las elecciones alimentarias no son puramente individuales, pues se mueven entre los límites del Campo de posibilidades de las familias, al igual que se mueven entre los espacios sociales como productores/consumidores.

Palabras clave: Vale do Paraíba. Agricultura familiar. Cultura caipira. Alimentación.

RESUMÉ

Les descriptions trouvées dans la littérature brésilienne sur la façon dont les populations rurales s'organisaient pour se nourrir et donc maintenir leurs modes de vie ont montré une alimentation basée sur une économie de subsistance, qui correspondrait à la culture, la cueillette et la chasse. Ce régime a changé avec l'avancée de l'agriculture industrielle et de tous les domaines qu'elle a mobilisés, attirant l'attention des chercheurs qui s'intéressent à sa résistance et à ses modifications. La réémergence des produits « de la terre » et de la production pour l'autoconsommation comme stratégie de sécurité alimentaire et de reproduction familiale fait ses preuves. Cette thèse est développée dans ce contexte, dont l'objectif est d'analyser sociologiquement la manière dont les agriculteurs se déplacent entre la production et la consommation d'aliments. Basée sur la sociologie réflexive de Bourdieu et sa méthodologie qualitative, la recherche de terrain a été réalisée à Vale do Paraíba (SP) à travers une revue de la littérature, une observation ethnographique, des entretiens semi-structurés et des requêtes dans une base de données secondaires. L'analyse nous a permis de conclure que les stratégies de production et de consommation alimentaires des agents ruraux se situent entre de multiples variables, mettant l'accent sur le contexte historique local, la structure sociopolitique, la composition du capital et de la famille, ce qui permet d'affirmer que les options productives qu'ils ne se limitent pas à la sphère économique, de même que les choix alimentaires ne sont pas purement individuels, puisqu'ils se meuvent entre les limites du champ des possibles de la famille, tout comme ils se déplacent aussi entre les espaces sociaux en tant que producteurs/consommateurs.

Mots-clés : Vale do Paraíba. Agriculture familiale. Culture Caïpire. Alimentation

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – Mapa da Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte	27
FIGURA 2 – Cidades da Pesquisa de Campo no Vale do Paraíba (SP).....	29
FIGURA 3 – Cesta de alimentos e bolo para o café, em uma mesa na varanda da casa de uma das famílias.....	33
FIGURA 4 – Feira livre de Pindamonhangaba.....	41
FIGURA 5 – Canteiro de horta da família Oliveira	45
FIGURA 6 – Quintal da Família Oliveira	47
FIGURA 7 – Bairro Ribeirão em Pindamonhangaba/SP	48
FIGURA 8 – Cartaz de venda de uma chácara.....	49
FIGURA 9 – Vista da Serra da Mantiqueira / Marcas avermelhadas no tronco de uma árvore*	50
FIGURA 10 – Prédio da Feira do Produtor de Santo Antônio do Pinhal, no centro turístico da cidade.....	54
FIGURA 11 – Varanda dos Cunhas*	55
FIGURA 12 – Venda da Família Cunha	56
FIGURA 13 – Horta da Família Cunha.....	57
FIGURA 14 – Venda e horta dos Cunhas em 2021	60
FIGURA 15 – Acampamento anterior ao assentamento Conquista.....	65
FIGURA 16 – Caixas de laranja ponkam.....	66
FIGURA 17 – Eucaliptos e tocos da planta no assentamento Conquista.....	67
FIGURA 18 – Mutirão para a construção da casa de alvenaria (2003).....	70
FIGURA 19 – Plantação, tanque e rancho da Família Ribeiro.....	71
FIGURA 20 – Caixas de lichias*	74
FIGURA 21 – Pés e fruto do cambuci.....	76
FIGURA 22 – Horta da Família Manoel	77
FIGURA 23 – Maços e couve picada da Família Manoel.....	79
FIGURA 24 – Bandeja de mudas	92
FIGURA 25 – Vagem de feijão sendo debulhada sobre a mesa da família Cunha.....	123
FIGURA 26 – Galinheiro da Família Oliveira	147
FIGURA 27 – Registro da alimentação dos Oliveiras.....	187
FIGURA 28 – Registro da alimentação dos Ribeiros.....	191
FIGURA 29 – Plantação de mandioca da Família Ribeiro.....	194

FIGURA 30 – Registro da alimentação da Família Manoel.....	196
FIGURA 31 – Cartaz dos Festivais de Gastronomia.....	216
FIGURA 32 – Bar no bairro Ribeirão Grande.....	217
FIGURA 33 – <i>Buffet</i> do restaurante no final de semana	219
FIGURA 34 – Buffet do restaurante no durante a semana.....	220

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 – Área plantada ou destinada à colheita (hectares), dos produtos das lavouras temporárias e permanentes na mesorregião geográfica do Vale do Paraíba Paulista, 1990-2020	89
GRÁFICO 2 – Efetivos dos rebanhos por tipo dos rebanhos na mesorregião geográfica do Vale do Paraíba Paulista, 1990-2020	89

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 – Cesta de Alimentos	34
TABELA 2 – Número de estabelecimentos agropecuários (Unidades) por grupos de atividades econômicas (2017) no Vale do Paraíba e em Pindamonhangaba	42
TABELA 3 – Número de estabelecimentos agropecuários (Unidades) por grupos de atividades econômicas (2017) no Vale do Paraíba e em Santo Antônio do Pinhal	53
TABELA 4 – Número de estabelecimentos agropecuários (Unidades) por grupos de atividades econômicas (2017) no Vale do Paraíba e em Tremembé	63
TABELA 5 – Assentamentos no Vale do Paraíba (em ordem cronológica)	63
TABELA 6 – Área plantada (hectares) com lavouras temporárias na mesorregião geográfica do Vale do Paraíba Paulista (1990-2020)*	132
TABELA 7 – Itens consumidos pelas famílias.....	185

LISTA DE ABREVIATURAS

km ²	Quilômetros quadrados
Pinda	Pindamonhangaba
Santo Antônio	Santo Antônio do Pinhal
Vale	Vale do Paraíba Paulista
Sr. ^o	Senhor
Sr. ^a	Senhora
Aprox.	Aproximadamente

LISTA DE SIGLAS

ALESP	Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo
APTA	Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios
APP	Áreas de Preservação Permanente
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CATI	Coordenadoria de Assistência Técnica Integral
CNPQ	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CONAB	Companhia Nacional de Abastecimento
DIEESE	Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos
EDR	Escritório de Desenvolvimento Rural
EFCB	Estrada de Ferro Central do Brasil
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EMPLASA	Empresa Paulista de Planejamento Metropolitano SA
FAPESP	Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IEV	Instituto de Estudos Valeparaibanos
IGC	Instituto Geográfico e Cartográfico
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
ITESP	Instituto de Terras do Estado de São Paulo
MERCATAU	Mercado Atacadista de Taubaté
MST	Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
PIB	Produto Interno Bruto
RMVPLN	Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte
SAA	Secretaria de Agricultura e Abastecimento
SEADE	Sistema Estadual de Análise de Dados
UA	Unidades Agropecuárias
UAF	Unidade Agrícola Familiar
UDI	Unidade de Dados e Informações Técnicas para o Planejamento

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	17
1.1 As fronteiras analíticas.....	19
1.1.1 Considerações sobre o valor.....	21
1.2 A cozinha da pesquisa.....	23
1.2.1 Pressupostos sobre os agentes	24
1.2.2 O <i>locus</i> da pesquisa	25
1.2.3 Encontrando os agentes.....	30
1.3 Composição da tese	36
2 OS AGRICULTORES DO VALE DO PARAÍBA PAULISTA: CONHECENDO OS CASOS	40
2.1 O município de Pindamonhangaba no Vale do Paraíba	40
2.1.1 Primeiro Caso	44
2.1.2 O bairro Ribeirão Grande.....	48
2.2 O município de Santo Antônio do Pinhal	52
2.2.1 Segundo caso.....	54
2.3 O município de Tremembé	61
2.3.1 O assentamento Conquista e a reforma agrária na região	63
2.3.2 Terceiro caso	70
2.3.3 Quarto caso.....	76
3 TRANSFORMAÇÕES NO CAMPO DA AGRICULTURA	83
3.1 A (re)construção do sistema alimentar	83
3.1.1 O Brasil se transforma.....	85
3.1.2 Mudanças no Rural do Vale do Paraíba/SP	87
3.2 O caipira diante das transformações	90
3.2.1 A relativa importância da terra como propriedade.....	99
3.2.2 Relações com o poder público	100
3.3 Para além da Revolução Verde	107
3.4 Produção alternativa	109
3.5 Escolhas produtivas	112
3.5.1 O uso de agrotóxicos	117
3.5.2 Outros limitantes produtivos	119

3.6 O agricultor consumidor: trânsitos pelo mercado.....	121
4 ENTRE A PRODUÇÃO E O CONSUMO: POSSIBILIDADES VALORATIVAS ...	128
4.1 Da fome à insegurança alimentar.....	131
4.1.1 Enfrentando as crises: a inflação no preço dos alimentos e os impactos da pandemia	142
4.1.2 A “mistura”	145
4.2 O valor econômico.....	148
4.2.1 O dinheiro como medida objetiva de “valor”.....	150
4.3 Entre familiares, vizinhos e amigos	157
4.4 A casa.....	164
4.5 A mulher como agente na produção e transformação do alimento em comida.....	167
5 ALIMENTAÇÃO COMO OBJETO	177
5.1 As variações valorativas da alimentação	180
5.2 Produção de alimento, consumo de comida.....	183
5.2.1 A classificação da alimentação nos casos: valores e possibilidades	184
5.2.1 O Campo dos possíveis no espaço social alimentar.....	198
5.3 Autoconsumo: presenças e ausências	201
5.3.1 Mais ao Sul.....	205
5.3.2 A escala do valor econômico	209
5.4 Considerações sobre a culinária caipira.....	210
5.4.1 A comida como lazer.....	214
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	225
REFERÊNCIAS	232
MATERIAIS CONSULTADOS	244
APÊNDICE A – Tabela de Identificação das Famílias.....	248
APÊNDICE B – Relação entre área plantada (hectare) e quantidade produzida (toneladas) de arroz, feijão e mandioca na mesorregião geográfica do Vale do Paraíba/SP Brasil, entre 1990- 2020	249
APÊNDICE C – Relação entre área plantada (hectare) e quantidade produzida (toneladas) de arroz, feijão, cana-de-açúcar e soja no Brasil, entre 1990-2020.....	251
APÊNDICE D – Comparação da frequência de consumo alimentar urbano e rural.....	253

1 INTRODUÇÃO

As descrições encontradas sobre como as populações rurais se organizavam para obter comida, e assim seus modos de vida, mostraram sua dieta em uma economia de subsistência, que correspondia ao cultivado, à coleta e à caça. Essa dieta se modificou com o avanço da agroindustrialização e todos os campos que ela mobiliza, ganhando atenção dos pesquisadores que se debruçaram sobre suas resistências e modificações (BRANDÃO, 1981, 1995, 1999; CANDIDO, 2010; DÓRIA; BASTOS, 2018).

Em pesquisas anteriores (BENJAMIM-VIEIRA, 2015; 2017), as diversas situações encontradas em campo eram intrigantes, uma vez que os alimentos vindos de fora (refrigerantes, temperos prontos e diversos itens industrializados) eram valorados positivamente, enquanto os alimentos cultivados pelos agricultores ficavam muitas vezes longe da boca: na mesa e no discurso. Diante disso, a questão que vinha era: quais seriam hoje as classificações utilizadas pelos agricultores perante os alimentos que produzem e os que consomem?

Ao fazer a revisão bibliográfica, foi observado algo nem sempre encontrado entre os agricultores do interior de São Paulo: estudos que apontavam a reemergência de produtos “da terra” e da produção para o autoconsumo, relacionados com as estratégias de segurança alimentar e reprodução familiar dos grupos rurais (GRISA, 2008; MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008; MENASCHE, 2010; TONEZER; PINHEIRO; PAGNUSSAT, 2019).

Assim, essa tese buscará mostrar que, no contexto atual, a organização para a obtenção da alimentação diária e os significados dela podem passar por diferentes caminhos, a depender dos Campos² dos possíveis (BOURDIEU, 1979). Esse seria um intervalo de limites do alcance das estratégias dos agentes, relacionado com a satisfação da reprodução socioeconômica do grupo e da sua posição no espaço social.

Com os Campos dos possíveis, distancia-se a presente pesquisa da sentença de que os agentes rurais, com as transformações capitalistas, estariam fadados ao desaparecimento ou destinados ao “negócio”, não tendo possibilidades de escolhas. Ao mesmo passo que também afasta-se da interpretação de que as possibilidades de escolhas e resistências às mudanças sejam ilimitadas, fazendo isso através da análise das práticas produtivas e alimentares.

Isso posto, desenvolve-se nesse texto o registro de uma pesquisa qualitativa que possui o objetivo de analisar sociologicamente como os agricultores transitam entre serem produtores

² No presente texto, “Campo”, enquanto conceito, será grafado com a primeira letra maiúscula, de forma a diferenciá-lo do “campo”, que corresponde ao espaço rural no qual a pesquisa foi realizada.

e consumidores de alimentos. O termo “transitam”, que pressupõe a separação das duas esferas (produção e consumo), intimamente imbricadas para as populações rurais tradicionais, dá-se pela disjunção dessas atividades com a modernização da agricultura e urbanização do país, o que faz com que os agentes precisem de diferentes dispositivos, os quais nem sempre endógenos, para transitar nos espaços (BOURDIEU;SAYAD, 2006).

Essa perspectiva permite evidenciar as diversas realidades socioeconômicas no rural brasileiro, que faz de cada trajetória familiar única, na combinação de atividades e localidades, assimilando, transformando e criando novos dispositivos.

Trata-se de uma pesquisa inspirada, teórica e metodologicamente, na sociologia reflexiva de Pierre Bourdieu. O autor, durante sua investigação etnográfica na Argélia (1950/1960), observou que a dominação colonial exercia diversas formas de violências na população local e, entre elas, a imposição de uma norma econômica. Essa impactava nos sistemas produtivos, no trabalho, nas relações sociais e familiares, na percepção do tempo, na qualidade de vida e no entendimento de mundo.

Fazendo com que os argelinos não pudessem mais se reproduzir através de sua cultura, e, para a sobrevivência, tentavam se adaptar ao contexto imposto, gerando descompassos em seus sistemas de disposições (o *habitus*³ dos agentes). Essa pesquisa iniciou um caminho de proposições reflexivas do autor, questionando as construções das racionalidades e do entendimento sobre essas.

O fazer sociológico de Bourdieu buscava assim desconstruir o senso comum, analisando a gênese dos objetos investigados, seus contextos e suas múltiplas relações, bem como as informações objetivas, os discursos, as posições dos agentes, etc. Para isso, o autor formulou algumas explicações conceituais que pretendiam ser utilizadas em diferentes estudos, sendo universais em sua aplicação, mas particulares em seu tratamento. Além do Campo dos possíveis, algumas dessas ajudam na compreensão dessa tese: Campo, Capitais e espaço social.

Brevemente conceituar “Campo” é falar de um espaço social que tem leis próprias, “no interior do qual há uma luta pela imposição da definição do jogo e dos trunfos necessários para dominar nesse jogo” (BOURDIEU, 2004, p. 119), regras essas que são construídas e reforçadas pelas instituições (Estado, Família, Mercado, Escola, etc.). Já o espaço social, que não necessariamente corresponde ao espaço físico, seria o contorno relacional no qual situa e se realiza o agente⁴.

³ Constitui aquelas características inculcadas com a posição social e que serão identificadas na ação do agente, mas que não são determinantes, sendo uma predisposição do indivíduo para realizar algo.

⁴Dentro da perspectiva da sociologia reflexiva, o indivíduo possui capacidade de ação, por isso um agente.

Nesses espaços, os posicionamentos estão relacionados com o alcance dos diferentes Capitais. Já esses, se referem à eficiência das características dos agentes, por exemplo, dos saberes formais ou informais, das redes de relações sociais, da quantidade e qualidade de poder econômico.

Dessa forma, para se manter ou alçar novos espaços sociais, os agentes lançam mão de estratégias, que se darão conforme seus Capitais, mas que não são necessariamente racionalizadas, sendo o resultado do senso prático. As estratégias seriam, ao mesmo tempo, uma antecipação do futuro e uma adaptação ao presente.

Mencionada a inspiração na sociologia reflexiva, pode-se ter com mais clareza que o trânsito entre produção e consumo se dá nos espaços sociais, nos quais os Capitais possuirão diferentes valores e as estratégias serão traçadas conforme o Campo dos possíveis.

Assim, apresentam-se os objetivos específicos: 1) Apontar quais variáveis contornam o Campo dos possíveis no trânsito entre produção e consumo de alimentos; 2) Traçar paralelos entre as relações socioeconômicas atuais dos moradores da área rural do Vale do Paraíba Paulista com os estudos sobre os caipiras do passado e; 3) Analisar, no trânsito entre a produção e o consumo, como os alimentos se posicionam na escala valorativa⁵ para os agentes rurais.

1.1 As fronteiras analíticas

A sociologia reflexiva de Bourdieu, com seu fazer etnográfico e os conceitos apontados, permite desconstruir pré-noções e se debruçar sobre temas relacionais, como a alimentação por quem a produz. Com isso, essa tese enfrentará o desafio de dialogar com outras linhas analíticas necessárias no entendimento do objeto: as sociologias da alimentação, rural e econômica.

Na perspectiva das sociologias⁶ da alimentação, além de “quem produz” e “quem consome”, é importante olhar para “o que produz” e “o que consome”, pois os mesmos alimentos teriam classificações e escalas valorativas diferentes a depender da sua posição no espaço social alimentar (POULAIN, 2013).

Por exemplo, o milho pode ser lido como uma *commodity* que expressa o monocultivo mecanizado, diminui a diversidade alimentar substituindo lavouras, que precariza o trabalho no campo, contamina o solo usando o meio de forma desmedida, sendo a base de produtos ultra

⁵ A proposição que aqui fazemos da escala de valorativa é uma referência a Brandão (1995) sobre as classificações dos agentes rurais; essa será apresentada de forma mais ampla no item 1.1.1.

⁶ O uso do termo no plural indica que não haveria uma única sociologia da alimentação, mas sim correntes diferentes que desembocam na temática (POULAIN, 2013).

processados de altos índices calóricos e poucos nutrientes, ao mesmo tempo que é a matéria-prima de pratos tradicionais, que sustentaram por muito tempo a cultura caipira, e é alimento representante da agricultura de subsistência.

A partir das considerações das sociologias da alimentação, também faz-se a ressalva de não ser um pressuposto dessa pesquisa a questão de que os agricultores consumam apenas o que plantam, nem mesmo seria “indesejável” o fato desses comprarem alimentos. Ao mesmo tempo que não se ignora a existência de uma alimentação considerada adequada, ou seja, em quantidade e qualidade suficientes para suprir as necessidades fisiológicas e sociais dos agentes, de forma que, durante a análise, buscou-se afastar a alimentação idealizada da alimentação adequada (como direito⁷).

Já a sociologia rural contribuiu para mostrar as transformações e os impactos da modernização da agricultura para a população rural, além de apontar que as organizações, as racionalidades e as escolhas dos agentes do campo possuem especificidades em suas relações com o mundo e que essas não são as mesmas do homem urbano ou do *homo economicus*.

Sobretudo as pesquisas da sociologia rural⁸ (BOURDIEU, 1979; BRANDÃO, 1981, 1995, 1999; GARCIA Jr., 1983; GARCIA-PARPET, 1984; WILLEMS, 1947; CANDIDO, 2010; e outros) permitiram aproximar a pesquisa daquilo que as famílias de agricultores são em suas formas de vida, relacionando-as com a bibliografia sobre como elas eram, na tentativa de afastamento daquilo que elas deveriam – ou não – ser como expectativa social, econômica e produtiva.

Em contrapartida, a sociologia econômica, ao questionar as racionalidades naturalizadas, permitiu outra visão das trocas (produção e consumo) que não as puramente utilitaristas, distanciando da sentença de que os agricultores, enquanto produtores, só buscariam maximizar seus lucros. Ao mesmo tempo que permitiu relativizar as condições para a resistência e adaptações às mudanças produtivas e sociais.

Calcada nesse horizonte, pode-se ainda dizer que aqui se buscou fazer uma análise da “economia das práticas” (BOURDIEU, 2006) alimentares, ou seja, das condições econômicas, culturais e sociais para que a alimentação seja realizada.

⁷ A alimentação como Direito no contexto brasileiro entra na nossa Constituição apenas em 2010 (pós-PEC 047/2003 – Alimentação como Direito Social). Antes dela (2000), é também acrescentada ao texto constitucional a moradia e, depois (2015), o transporte, passando a vigorar com a seguinte escrita: “Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”.

⁸ Apesar de ter como base a bibliografia que trabalha com o campesinato, evitei falar em “camponês” nesse trabalho, por ser um termo distante do universo do morador rural do Vale do Paraíba.

1.1.1 Considerações sobre o valor

Sob a premissa da sociologia econômica, de que os agentes não buscariam em suas ações somente maximizar lucros, tinha-se inicialmente como objetivo para a pesquisa analisar as percepções dos agricultores sobre o “valor” daquilo que é alimento, mas pode ser, também, produto.

Para isso, considerava-se o valor enquanto construto teórico, que permitia ver as representações dos alimentos para os produtores/consumidores. Esse foi pautado a princípio nas considerações de Simmel em *Filosofia del dinero* (1976), sobre o “valor” construído na distância e variável conforme a posição dos indivíduos perante o objeto desejado.

De maneira simplificada, o mecanismo de atribuição de valor funcionaria assim: surge a necessidade e, com ela, um desejo (que pode ser satisfeito por inúmeras⁹ possibilidades), formando então o valor conforme a distância entre o objeto e a satisfação.

A distância possibilitaria a valoração, ainda que não crescesse de maneira proporcional. Ela funcionaria dentro de um intervalo, de forma que a distância não pode ser nem muito longa, em que qualquer possibilidade de realização seja inviável, e nem muito curta, que não se possa separar o objeto do ser. As possibilidades de satisfação levariam em conta o quão difícil seria alcançá-la, quanto trabalho e tempo seriam necessários, e o reconhecimento socialmente compartilhado perante o que seria valorado.

Portanto, dentro desse intervalo, o valor seria construído na troca. Essas considerações sobre o valor em Simmel podem ser somadas à sociologia econômica de Bourdieu, para o qual “toda relação social é, sob certos aspectos, o lugar de troca no qual cada um oferece à avaliação seu parecer sensível” (BOURDIEU, 2002, p. 59).

Em Simmel (1976), quando esse fator é transportado para a relação entre indivíduo e sociedade, as representações de valor mais arraigadas se produziram por camadas sobrepostas: uma obtida das tradições do círculo social, das experiências, das exigências lógicas (racionalidades); e outra das inter-relações individuais, das aspirações do instante e da coerção do meio individual.

Ou seja, para Simmel, e também para a teoria do *habitus* de Bourdieu, os sujeitos são portadores de conteúdos culturais, para os quais os processos de interações são significativos

⁹ Assim, não seria o objeto em si valioso, mas a satisfação, e essa é sempre subjetiva, mesmo quando o desejo é consciente. E desejar atingir a satisfação por um objeto é negar todas as outras possibilidades de satisfazê-la com outro objeto. Por exemplo, ao escolher uma comida, negam-se outras.

(VISSER, 2017.), fazendo com que o conteúdo valorado possua tantos significados distintos, como há distintas relações entre os agentes e as coisas. Não seria do valor ético ou moral, necessariamente, que se estaria falando, mas passa-se por eles, por ter relação com as escolhas individuais e os hábitos, crenças e costumes compartilhados.

No início da pesquisa, ao deparar com diferentes graus de ausências e presenças de falas e momentos de refeições, sobretudo, em detrimento das considerações sobre a produção e seus rendimentos, e inspirada na valoração construída na troca, foi traçada a seguinte hipótese: conforme aumentava a dependência econômica da família na agricultura, mais distante ficava a valoração da produção como comida. Ela era tida como produto (alimento) e renda que, entre outras coisas, levaria à compra de alimentos. E de maneira inversa: os que menos dependiam da agricultura como fonte de renda, aproximariam a valoração de sua produção como alimento para o consumo.

Conforme o campo foi sendo percorrido e a pesquisa vivenciada, muito mais que pensada, distanciamos-nos da questão da atribuição de valor por dois motivos: dificuldades metodológicas em acessar falas e momentos de práticas alimentares que permitissem analisar a “atribuição de valor” e por depararmos com o contexto de insegurança alimentar.

Não é a escassez em si, mas um meio-termo entre escassez e não escassez que, na maioria dos casos, determina as condições do valor (SIMMEL, 1976.). Portanto relativizou-se sobre analisar a atribuição de “valor” em condições de escassez, pois não haveria igualdade de condições entre os agentes no momento da troca.

Amartya Sen (2010), inspirado no economista Adam Smith, pontuou a importância da liberdade de troca econômica no mercado. Levando para o recorte teórico aqui escolhido, essa liberdade específica seria a de valorar aquilo que se produz e consome pressupondo a possibilidade de escolha

De fato, “escolher” por si só pode ser considerado um funcionamento valioso, e obter um x quando não há alternativa pode, sensatamente, ser distinguido de escolher x quando existem alternativas substanciais. Jejuar não é a mesma coisa que ser forçado a passar fome. Ter a opção de comer faz com que jejuar seja o que é: escolher não comer quando se poderia ter comido. (SEN, 2010, p. 106)

Isso posto, não se abandonou por completo na análise a questão do valor, por ainda considerar que os agricultores tinham agência, mas refletiu-se sobre aquilo que, dado o Campo dos possíveis, poderia ser valorado. Manteve-se assim a perspectiva do “valor” em partes, pois

trazê-la auxiliava no trato de que as percepções sobre a produção e o consumo, ainda que compartilhadas, mudam de escala conforme o espaço social dos agentes.

A proposição da escala valorativa é uma referência a Brandão (1995), o qual, ao acompanhar um grupo rural do alto do Vale do Paraíba (Catuçaba, em São Luís do Paraitinga), apontou que as percepções sobre o rural, sobre o trabalho na agricultura, sobre o “do lugar” e o “de fora”, ter terra/não ter terra, criar gado ou ter lavoura, etc., enfim, sobre “o que cada sujeito é e faz frente aos outros” (BRANDÃO, 1995, p 73) estariam diante de uma “escala de valor”, como um sistema de classificação que opõe e diferencia as pessoas e as coisas.

Somamos essa proposição aos apontamentos de Simmel (1976) e Bourdieu (1979), de forma que a escala de valor dos alimentos poderia ser materializada nas trocas e também pensada na atribuição de preferências alimentares, do que é gostoso e ansiado pelo comedor, dentro do seu Campo dos possíveis.

Nas práticas alimentares, a relação estabelecida entre o sujeito que deseja e o objeto desejado é uma quando há fome; outra no ato de comer, e outra, diferente das anteriores, quando a fome foi saciada. No momento do gozo, sujeito e objeto anulam suas contradições e o valor desaparece, e só volta a aparecer quando o sujeito se opõe novamente ao objeto.

A questão teórica apresentada, portanto, seria: como se manifesta a valoração de produtos alimentares (objetos) por produtores de alimentos (sujeitos), dadas as considerações sobre distância e proximidade entre ambos? O uso da escala permite responder essa questão, pois, diante da diversidade de posições dos casos acompanhados, os alimentos que eles produziam e o que eles consumiam transitariam por lugares e com sentidos diferentes.

1.2 A cozinha da pesquisa

Inspirada na sociologia reflexiva, trata-se essa tese de uma pesquisa qualitativa composta por estudos de casos, ou seja, pelo recorte e pela análise de objetos construídos (Garcia Jr, 1983, em referência à Bourdieu, 1973), que serão usados para mobilizar questões da macro e microsociologias envolvidas no trânsito entre a produção e o consumo de alimentos. Formam esse recorte quatro famílias que trabalham com a agricultura e que moram no Vale do Paraíba (SP).

Os casos serão apresentados de forma detalhada no próximo capítulo e no Apêndice A encontra-se uma tabela sobre eles, organizada segundo as variáveis relacionadas com a produção e o consumo, que podem ajudar a situar o leitor no avançar dos capítulos. As famílias

foram identificadas por sobrenomes fictícios aleatórios com a finalidade de evitar possíveis constrangimentos para os agentes, sendo identificadas da seguinte forma: Oliveira, Cunha, Ribeiro e Manoel.

O que é nomeado como família corresponde às pessoas que moram juntas na mesma casa, ou no mesmo lote, e que, por essa proximidade, fazem refeições juntas e/ou trabalham juntas na agricultura.

Uma ressalva a ser feita é que, quando indicadas as diferenças entre as famílias, o intuito não é que uma pareça mais adequada que a outra, nem mesmo aparentar contrariedade com o esperado dos agentes no espaço rural, mas sim mostrar que a vida nesse espaço é diversa.

1.2.1 Pressupostos sobre os agentes

*- E na sua família eram agricultores?
- Não. Trabalhavam na roça.
(Sr.^a Cunha)*

Conforme indica a fala registrada durante o campo, existiriam diferentes formas do agente se referir à sua atividade de produção de alimentos através da terra. Por ser na família que se aprende a comer e poder ser nela que, também, se aprende a plantar, nessa pesquisa, a família é tida como elemento central, mas ela não se prende ao engessamento categórico da “agricultura familiar”.

Para atingir o objetivo, precisava-se de uma variável que chegasse em moradores da área rural produtores e consumidores de alimentos. Portanto, foi procurando por agricultores familiares na região que se chegou até esses casos, mas, feito o caminho, não haveria como não refletir sobre o termo.

A agricultura familiar é, de forma abrangente, definida como “uma unidade de produção onde trabalho, terra e família estão intimamente relacionados” (CARNEIRO, 1999, p. 327). Essa definição abarca grupos distintos, não designados por uma classe social ou valorações únicas, e não se restringe à dualidade de um grupo à margem da economia ou, apenas, a um braço do agronegócio.

Já a “agricultura familiar” como categoria (ABRAMOVAY; VEIGA, 1999; SCHNEIDER, 2009) é uma ferramenta de comunicação que nos permite questionar como um construto legal institucional pode ser instrumentalizado na relação social, pois, no dia a dia, os agentes mobilizariam ao mesmo tempo a agricultura familiar da prática e a do conceito, diante de diferentes Campos dos possíveis.

Uma outra reflexão é aquela para a qual Brandão (1995) já tinha chamado a atenção, de que há diferenças em se dizer “eu sou agricultor” ou “fulano é agricultor”, ou dizer “eu cuido da horta”, “tenho horta”, “fulano também planta”; agricultor seria “palavra aprendida”. E, em campo, ficou evidente que o autorreferenciamento dos agentes como “agricultores familiares” é instrumentalizado principalmente para o acesso a políticas públicas, pois, no discurso costumeiro, o ser “agricultor” ou o “eu planto” já bastava.

Declarar-se como “Agricultor Familiar” faz parte de jogar as regras do Campo da agricultura, dentro do qual a Instituição Estado legitima uma terminologia específica, na tentativa de unificar, centralizar e descaracterizar a amplitude e a diversidade dos grupos rurais pelo Brasil que fogem do latifúndio agroexportador.

Assim, nesse texto, optou-se, na maior parte do tempo, por referir-se aos agentes apenas como agricultores, afastando da categoria “agricultura familiar” enquanto forma, por serem os casos estudados compostos antes por famílias de agricultores, do que por “agricultores familiares”.

No entanto, a despeito das ressalvas feitas à categoria, o arcabouço teórico contou com estudos e banco de dados (IBGE) que se valem dessa identificação, os que adotam as definições legais do Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF), mas se manteve essa postura reflexiva e não se limitou a eles.

Conforme indicado parágrafos antes, a escolha por aqueles que se autointitulavam como “agricultores familiares” deu-se por serem esses agentes os que participavam diretamente das esferas da produção e do consumo. Esse fato também reflete o motivo de que, mesmo que na região escolhida – o Vale do Paraíba Paulista – fossem abundantes as fazendas de gado e de arroz, não houve agentes desses setores nos casos acompanhados, pois, em grande parte, as famílias à frente de tais estabelecimentos não moravam nos locais e/ou não lidavam diretamente com a criação/produção¹⁰.

1.2.2 O locus da pesquisa

A escolha pelo Vale do Paraíba Paulista deu-se pela lacuna sociológica de estudos

¹⁰ Um exemplo disso é esse trecho de uma entrevista com o dono de fazenda que cria gados em Pindamonhangaba: “Como moramos em São Paulo, acompanhamos tudo remotamente e, pessoalmente com viagens durante a semana, então contamos com o comprometimento de nossos excelentes colaboradores, que fazem parte de todo o desenvolvimento do projeto”, (SINDICATO..., 2020, p. 3).

atuais¹¹ sobre uma região que teve grande representação na economia agrícola no passado e da qual, a despeito da decadência da cafeicultura, sua população rural não foi extinta. Essa tese demonstrará que nessa região há vida, pessoas interagindo, reconstruindo suas formas de vida e resistindo.

O homem tradicional do local corresponderia ao caipira. No passado, esse era identificado pelo ofício (com a terra) e pelo lugar (rural paulista), definições dadas pelos “de fora”, conforme o que “viu e pensou uma gente letrada e urbana” (BRANDÃO, 1983. p 5) enquanto o seu oposto. Como veremos no andamento da tese, o caipira continua existindo na região, de forma real ou imaginária (BRANDÃO, 1983), mas estaria hoje menos relacionado com o ofício, e mais com a reemergência da culinária “tradicional”.

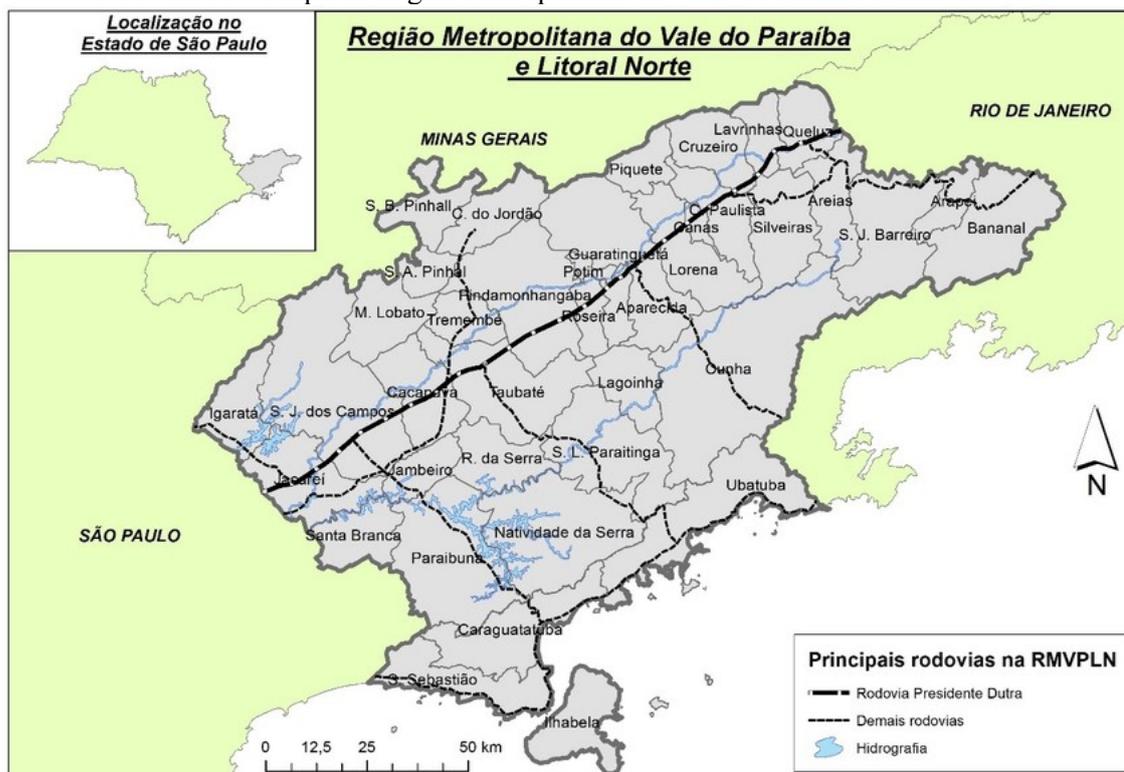
O Vale do Paraíba é a região em torno do rio Paraíba do Sul, no meio da Serra da Mantiqueira e da Serra do Mar, entre os estados de São Paulo e Rio de Janeiro. Nessa pesquisa, falaremos especificamente sobre o lado paulista, que, em anos recentes, passou a ser chamado institucionalmente como Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte¹² (Lei Complementar 1.166/2012) (SÃO PAULO, 2012), a qual conta com 39 municípios (FIGURA 1) agrupados em cinco sub-regiões¹³.

¹¹ Em revisão bibliográfica feita no portal de periódicos da CAPES sobre pesquisas que contemplavam os termos “Vale do Paraíba”, apesar de apontarem 156 periódicos revisados por pares, a maior parte das pesquisas era das áreas da saúde e técnicas da produção agrícola, principalmente da pecuária leiteira. Nas humanidades, destacam-se pesquisas históricas, sobretudo relacionadas ao Vale do Paraíba fluminense no período da economia cafeeira.

¹² Uma ressalva quanto à abrangência da pesquisa é o fato de que não se trabalhou com os municípios do litoral, nos quais há comunidades caiçaras e quilombolas, por essas possuírem características produtivas e culturais distantes das observadas nas cidades não litorâneas da região e dos caipiras.

¹³ Conforme o artigo 4º do texto da Lei 1.166/2012: “I - Sub-região 1: Caçapava, Igaratá, Jacareí, Jambeiro, Monteiro Lobato, Paraibuna, Santa Branca e São José dos Campos; II - Sub-região 2: Campos do Jordão, Lagoinha, Natividade da Serra, Pindamonhangaba, Redenção da Serra, Santo Antônio do Pinhal, São Bento do Sapucaí, São Luis do Paraitinga, Taubaté e Tremembé; III - Sub-região 3: Aparecida, Cachoeira Paulista, Canas, Cunha, Guaratinguetá, Lorena, Piquete, Potim e Roseira; IV - Sub-região 4: Arapeí, Areias, Bananal, Cruzeiro, Lavrinhas, Queluz, São José do Barreiro e Silveiras; V - Sub-região 5: Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba” (SÃO PAULO, 2012).

FIGURA 1 – Mapa da Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte



Fonte: Gomes, Reschilian e Uehara (2018).¹⁴

Durante o século 19, predominava na região a economia cafeeira, baseada no latifúndio e no trabalho escravo. A supressão desse tipo de mão de obra, o desgaste da terra e a transferência do café para as regiões do centro e do oeste paulistas fizeram com que, em um curto período (1850-1888), o Vale fosse de seu auge ao declínio econômico produtivo, e, por mais que houvesse apelos políticos – como o Convênio de Taubaté (1906) –, na segunda década do século 20, pouca coisa restara (RICCI, 2008).

O cenário da região passou a ser caracterizado pela baixa mão de obra, terra degradada e fuga de capitais. E, mesmo com o esforço para a criação de gado leiteiro e o cultivo do arroz, com a perda da centralidade do café, alguns autores (QUEIROZ, 1950; BRANDÃO, 1999) falaram do contexto de abandono do local, imagem reforçada por Monteiro Lobato (2009), em 1906, ao se referir à região como composta por “Cidades Mortas”.

Léguas a fio se sucedem de morraria áspera, onde reinam soberanos a saúva e seus aliados, o sapé e a samambaia. Por ela passou o Café, como um Átila. Toda a seiva foi bebida e, sob forma de grão, ensacada e mandada para fora. Mas do ouro que veio em troca nem uma onça permaneceu ali, empregada em restaurar o torrão. (LOBATO, 2009, p. 25)

¹⁴ Elaboração de Daniel José de Andrade – IBGE (2010); DNIT (2013)..

No entanto, outros autores apontaram que o declínio econômico não foi homogêneo entre os espaços da região, pois a dinâmica da produção de café e seus desdobramentos impactavam de formas diferentes os desenvolvimentos das cidades. No “fundo do Vale”, a queda econômica/produtiva foi mais acentuada, mas, nas cidades próximas dos caminhos comerciais, a economia/produção se manteve ou mesmo cresceu. Essas diferenças seriam significativas na medida em que a população das cidades crescia conforme a economia.

Assim, um grande marco no desenvolvimento do Vale do Paraíba foi a construção da Rodovia Presidente Dutra (1950), que, somada às políticas de industrialização, fez com que o contingente populacional atingisse mais de 100 mil pessoas entre as décadas de 1960 e 1970. Contudo, os municípios sem acesso direto à rodovia continuaram com a economia baseada na agropecuária e no extrativismo, com saldo migratório negativo e empobrecimento da qualidade de vida da população (MELLO; TEIXEIRA; MELLO, 2012).

Alguns autores (RICCI, 2008; WHITAKER *et al.*, 2011) utilizaram-se dos termos “fundo do Vale”¹⁵ e “Vale histórico”¹⁶ para falar dessas cidades, tidas como “tradicionais” devido ao seu isolamento geográfico e socioeconômico, diferenciando-as das cidades do “Vale econômico” ou “Vale principal”, localizadas na beira da Dutra e marcadas pelo desenvolvimento industrial e tecnológico. Apesar da proximidade física, essa diferenciação entre as cidades se referiria às mudanças e conservações em relação ao passado rural.

Hoje nessa localidade encontra-se uma população estimada em 2,5 milhões de habitantes (IBGE, 2021)¹⁷ e, mesmo sendo a principal região produtora de arroz¹⁸ do estado de São Paulo, a agricultura possui uma baixa expressão na economia (SEADE, 2017), sobressaindo os outros setores, principalmente devido à sua localização comercial privilegiada, estando no eixo Rio-São Paulo, além de ter acesso à costa litorânea e às serras.

Esse contexto faz com que, na atualidade, possamos transitar de maneira fluida dos “polos tecnológicos” (setores automobilísticos, aeronáuticos, aeroespaciais, etc.) para os

¹⁵ Composto, segundo esses autores, pelas cidades de Arapeí, Bananal, São José do Barreiro, Areias, Queluz e Silveiras.

¹⁶ Durante uma conversa, uma historiadora da região fez a seguinte ressalva: que, apesar de usual, evitava-se falar em “Vale histórico”, pois essa diferenciação pressupunha que as outras cidades da região seriam isentas de história. E na realidade “todo o Vale é histórico”.

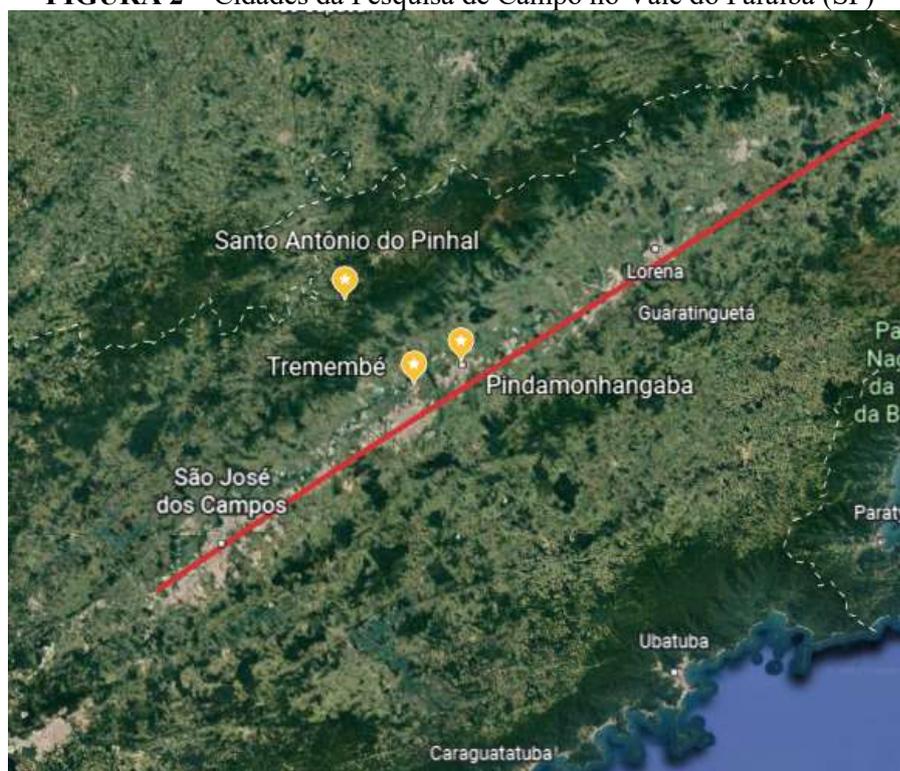
¹⁷ Somatório dos dados das cidades do Vale do Paraíba.

¹⁸ Pindamonhangaba produz 27% de todo o arroz irrigado no estado de São Paulo. Ver mais em: <https://www.saopaulo.sp.gov.br/spnoticias/vale-do-paraiba-se-destaca-pela-producao-de-arroz/#:~:text=Um%20quilo%20da%20iguaria%20custa,R%24%2050%2C7%20milh%C3%B5es.>

casarões do café e/ou as “belezas naturais”, os quais procuram os agentes do turismo rural (Serra da Mantiqueira e da Bocaina), gastronômico e ecológico¹⁹, além do litoral.

Os casos que compõem essa pesquisa estão localizados em três cidades vizinhas do Vale do Paraíba: Pindamonhangaba, Santo Antônio do Pinhal e Tremembé (FIGURA 2). Em cada cidade das duas primeiras, mora uma família dos casos acompanhados, e, na terceira, moram dois casos.

FIGURA 2 – Cidades da Pesquisa de Campo no Vale do Paraíba (SP)



Fonte: elaborado pela autora através do Google Earth, 2022.

*Em vermelho: a Rodovia Presidente Dutra;

** Nos marcadores amarelos: as cidades que correspondem aos municípios onde o campo foi feito.

A escolha por cidades próximas deu-se por questões logísticas que viabilizassem o desenvolvimento da pesquisa, ao mesmo tempo que havia a preocupação de que esses municípios tivessem características diferentes, as quais representassem os outros municípios da região na relação com a área rural, com o turismo, no acesso à rodovia Dutra, na industrialização e no acesso a políticas públicas de reforma agrária. O histórico das cidades e as relações dos agentes escolhidos com elas estão abordados no capítulo 2.

¹⁹ São áreas de proteção ambiental criadas nos anos 1970 e legalmente instituídas: o Parque Estadual da Serra do Mar e o Parque Nacional da Serra da Bocaina. No total, 37% do território do Vale do Paraíba paulista pertencem às unidades de conservação ambiental (WOJCIECHOWSKI *et al.*, 2020).

1.2.3 Encontrando os agentes

Tendo em vista a busca por agentes que fossem agricultores (familiares) produtores de alimentos, procurou-se por esses nos locais de comercialização, através de indicações de municipais e de um intermediário institucional (funcionário do ITESP²⁰). Inicialmente foram delimitadas aquelas quatro famílias com a intenção de buscar outros agentes, conforme a indicação dos primeiros e durante o andamento da pesquisa. No entanto, devido à pandemia de Covid-19, readequou-se o planejamento ao novo cenário de restrições.

Contudo, sendo essa uma pesquisa qualitativa, as múltiplas variáveis encontradas nos quatro casos, de acordo com as características produtivas, o acesso à terra, a estabilidade financeira, a representação econômica da agricultura, o acesso ao consumo alimentar e as políticas públicas, bastaram para que o exercício sociológico ficasse entre esses casos.

A escolha por acompanhar entre os agentes famílias assentadas da reforma agrária objetivou observar se o fato de acessarem a terra através dessa política pública indicaria outros dispositivos entre a produção e o consumo de alimentos. Principalmente, quando acompanhadas ao lado de famílias que acessaram a terra por outras vias (compra e herança).

As informações sobre os assentamentos na região valeparaibana foram construídas a partir de consultas feitas aos sites do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) e do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), da pesquisa de campo, de duas entrevistas realizadas – uma com um funcionário da Fundação Instituto de Terras do Estado de São Paulo de Taubaté (ITESP) e outra com um representante do MST na região –, e da tese de Brosler (2015), que dedicou parte dela à análise das construções das casas no assentamento de Tremembé/SP.

Uma questão metodológica que precisa ser justificada é como colocar no mesmo trabalho analítico casos familiares tão distintos. De acordo com o que se observa em Candido (2010), os moradores do bairro rural compartilhavam das práticas culturais caipiras, mesmo com propriedades de extensões diversas e diferentes formas de trabalho, ainda que essas variáveis implicassem na autonomia e mobilidade deles. Mas era a localidade que permitia que essas diferentes famílias fossem tidas como caipiras. Aqui, o que une essas famílias e possibilita a análise é o fato de serem todas moradoras da área rural do Vale do Paraíba Paulista, e, se no

²⁰ Instituto de Terras do Estado de São Paulo.

estudo de Candido o recorte feito foi a condição de parceiros, nessa pesquisa, é o fato de serem agricultores que produzem alimentos.

A construção dos dados primários se deu da seguinte forma: realizaram-se três idas a campo (julho/agosto de 2019; dezembro/janeiro de 2020; setembro/outubro de 2021), nas quais se visitavam as famílias dos casos acompanhados, observando os aspectos produtivos e de consumo com base em perguntas-guia e discursos espontâneos.

Fizeram-se ainda outras três entrevistas semiestruturadas pontuais: com um funcionário do ITESP de Taubaté, com um integrante do MST e com a presidente do Conselho Municipal de Turismo de Pindamonhangaba, a qual também está à frente de um restaurante. Também foram analisadas as publicações do Sindicato Rural de Pindamonhangaba (jornais e informativos disponíveis no site da instituição).

Em todos os contatos com os agentes, explicava-se que a pesquisa era voltada para a observação dos aspectos produtivos e alimentares do grupo. Foi privilegiado o contato com as mulheres das famílias, por serem elas, geralmente, as responsáveis pela alimentação diária. Também se pedia a permissão para gravar e fazer registros de imagem. Dessa maneira, ficou composto o acervo da pesquisa da seguinte forma: gravações, diário de campo e fotos.

Além do período da realização dessa pesquisa (2019-2022) ter sido atravessado pela pandemia de Covid-19, outros obstáculos apareceram. O primeiro foi chegar até os agentes. Tentou-se uma aproximação com as seções das prefeituras envolvidas com a agricultura, através dos e-mails institucionais, e não se obteve resposta alguma. Também não foram encontrados com facilidade munícipes que conheceriam algum agricultor local. A maneira mais efetiva foi indo aos locais de comercialização e falando diretamente com eles e, no caso dos assentados, o intermédio do funcionário do ITESP foi fundamental.

Um outro obstáculo foi: entendia-se, ao fazer a pesquisa de campo, que o ideal seria fazer como Brandão (1981) e comer com os agricultores a “comidinha de todo dia”, mas não se encontrou a receptividade esperada para a mesa.

A bibliografia já havia alertado sobre isso. Além de a mesa ser um local reservado aos que pertencem ao grupo (BOURDIEU, 1979; MONTANARI, 2013), haveria também o que Candido (2010) chamou de “cerimonial do convite e da recusa”. Na etiqueta da sociedade tradicional do interior paulista, não seria costume oferecer comida para as visitas no primeiro momento e, caso fosse oferecida (pelo aproximar da hora da refeição), deveria ser recusada.

Além dos pontos levantados acima, não se desconsiderou que pudesse haver vergonha ou constrangimento de presenciar ou falar sobre o que era comido, devido à possibilidade de um juízo negativo (MENASCHE, 2010).

No contexto encontrado, haveria ainda duas outras explicações a somar: a maneira como os agentes validavam a recepção não era no compartilhamento da refeição, mas mostrando e oferecendo itens da sua produção para serem levados embora, ou seja, a hospitalidade em relação a pesquisadora não passava por recebê-la a mesa, mas sim, na materialização do trabalho familiar através da entrega de hortaliças recém colhidas; a outra explicação, consiste no fato de que haveria limites de acesso aos alimentos, e, assim, não poderiam oferecer a comida que era ausente.

Posto o obstáculo metodológico, para alçar as práticas alimentares dos agentes teve-se que lançar mão de outras estratégias. A primeira foi o autorregistro alimentar, no qual se pediu para que os familiares enviassem imagens fotográficas, através do WhatsApp, das principais refeições durante uma semana. A análise das imagens e mensagens enviadas estão presentes no capítulo 5.

A segunda foi a realização de uma dinâmica com as famílias, envolvendo uma cesta de alimentos (FIGURA 3), a qual será detalhada a seguir.

Com essas observações, selecionou-se de maneira preliminar alguns itens que iriam compor a cesta. E para diminuir as possíveis lacunas, como a falta de alguma categoria alimentar, levou-se em conta os itens da cesta básica do Dieese²¹, ficando o material da dinâmica composto da seguinte forma:

TABELA 1 – Cesta de Alimentos

<p>Feijão; Arroz; Farinha de mandioca; Óleo de soja; Leite de vaca; Farinha de trigo; Açúcar; Molho de tomate; Macarrão; Bolacha recheada; Suco em pó; Tempero em tablete; Frango; Refrigerante; Margarina; Café; Iogurte de sabor; Banana; Tomate; Batata.</p>

Fonte: elaborado pela autora, com base em dados da pesquisa de campo. 2022.

Para a realização da dinâmica, com cada família²², combinou-se previamente o momento do dia em que o maior número de familiares pudesse participar. Assim além da oficina proporcionar uma maior riqueza de informações, poder-se-ia observar as diferenças nos consumos conforme as posições de gênero ou geração.

No momento da dinâmica, já com a cesta de alimentos na mesa, se explicava que o objetivo da atividade era o registro de informações sobre o consumo alimentar familiar, ressaltando que a atividade não visava nenhuma avaliação ou julgamento sobre a qualidade e variedade do consumido.

O próximo passo era deixar que os familiares se manifestassem livremente sobre os alimentos disponíveis. Após isso, a pesquisadora conduzia a dinâmica lendo algumas perguntas-guias, essas eram sobre (1) quais alimentos da cesta elas consumiam com frequência; (2) quais alimentos costumavam comer, mas que não estavam na cesta; e (3) quais alimentos da cesta não consumiam. Dentro dessa primeira leva de questionamentos tomava-se nota dos alimentos consumidos e não consumidos.

Com isso era solicitado aos agentes que falassem de aspectos específicos de cada alimento consumido, por exemplo: se o arroz era integral ou polido; o tipo do feijão, do açúcar ou do leite; sobre onde eram comprados os alimentos ou se eram da própria produção; e etc.

Após novas perguntas guias eram feitas: (4) sobre o que gostariam de consumir se não houvesse impedimentos como preço, quantidade, acesso ou restrição alimentar; e,

²¹ Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos.

²² A dinâmica foi feita com cada família separadamente. No entanto, se não fosse as restrições da Pandemia de Covid-19, não se desconsiderava realizar uma variação da dinâmica de maneira conjunta.

especificamente, (5) sobre os alimentos oriundos da produção própria, a frequência de consumo desses e sobre produções exclusivas para o consumo familiar.

No final da dinâmica a cesta era oferecida para a família como agradecimento e, conforme a disponibilidade dos agentes, compartilhava-se um lanche, que para além da confraternização e estreitamento de laços, ajudava a prolongar as conversas sobre a alimentação²³. A dinâmica deu corpo a essa tese evidenciando as diferenças de consumo conforme os trânsitos das famílias no espaço social, e ressaltando que a despeito do que as diferiam, ainda assim tinham em comum a forte presença dos (super)mercados no consumo alimentar, esses resultados serão analisados no capítulo 5.

A última estratégia foi fazer uma entrevista específica sobre a alimentação na terceira incursão ao campo²⁴. Nesta, já tendo mais intimidade com os agentes, pôde-se perguntar sobre os períodos de fartura e escassez alimentar, sobre o custo da alimentação, sobre estratégias para suprir a demanda alimentar, etc.

Infelizmente não se realizou essa entrevista com uma das famílias (os Oliveiras), devido às restrições impostas pela Covid-19. Mas esse fato pontual não prejudicou a análise, pois essa mesma família era a que mais tinha fornecido informações sobre a alimentação nas etapas anteriores da pesquisa de campo.

As dificuldades encontradas em acessar o universo alimentar dos agentes acabaram, também, por ressaltar a relevância sociológica da tese e a singularidade da abordagem de pautas já exaustivamente trabalhadas. Ao atravessar temas como agricultura familiar, alimentação e circuitos de mercado de maneira imbricada, volta-se não só para as relações do agricultor com a produção, mas sobretudo com o consumo. No entanto, não se trata de uma tese sobre o autoconsumo. A pesquisa se propõe a olhar para o agente agricultor/consumidor que transita por espaços para além da porteira e que se relaciona e se expressa enquanto consumidor de alimentos. Em que esse atravessamento é atingido pelo paradoxo brasileiro de ser as famílias que moram na área rural, e que poderiam produzir alimentos, as que estariam em situação mais acentuada de insegurança alimentar (IBGE, 2018).

Além disso a pesquisa contribui com os estudos sociológicos sobre a diversidade de configurações da população rural na atualidade e propõe cobrir parte da lacuna sociológica

²³ Foram feitos registros fotográficos das dinâmicas, as quais não se reproduz aqui por aparecer cômodos das casas ou rostos de familiares que poderiam ser identificados, atrapalhando o anonimato das identidades.

²⁴ Para fazer a última visita a campo, devido à pandemia de Covid-19, estabelecemos que todos os agentes precisavam estar vacinados, que não tiraríamos as máscaras e que as entrevistas seriam feitas em ambiente aberto.

sobre os agricultores no Vale do Paraíba (SP), colocando em evidência uma parcela da população do interior paulista regional, que vai além dos polos tecnológicos e turísticos.

Conforme a metodologia da sociologia reflexiva de Bourdieu, para suprir algumas lacunas que se apresentaram no andamento da análise, também se lançou mão de dados secundários, principalmente de pesquisas do IBGE: Censo Agropecuário, Produção Agrícola Municipal (PAM) e Pesquisa da Pecuária Municipal (PPM), através do Sistema IBGE de Recuperação Automática – SIDRA. E, no que se refere ao consumo alimentar, baseou-se nos dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF – 2017/2018) (IBGE, 2020) e no *Guia alimentar para a população brasileira* (BRASIL, 2014), principalmente em relação às práticas alimentares dos brasileiros e nas classificações segundo os graus de processamento/industrialização dos alimentos.

1.3 Composição da tese

Além desse preâmbulo introdutório, a tese conta com mais quatro subdivisões. Buscou-se durante esses capítulos o constante diálogo entre as linhas teóricas (sociologia rural, sociologia econômica e sociologias da alimentação) e os dados construídos com o campo. Sobretudo o esforço foi: partir do encontrado, com a observação das famílias e dos dados secundários sobre a região, para pressupostos teóricos e estudos que permitissem o exercício reflexivo do apresentado e não o contrário.

Assim o segundo capítulo apresenta de maneira detalhada o contexto no qual se encontram os casos das famílias acompanhadas. O objetivo é mostrar que elas não estão isoladas e, apesar de diferentes, compartilham características com outros agricultores da região. Relaciona-se o cenário encontrado com estudos já feitos no passado e também com dados do IBGE. E, ainda que não fosse o intuito, indica-se que existiriam teias invisíveis que ligariam as famílias dos casos.

Dada a lacuna sociológica de trabalhos sobre a região, considerou-se importante trazer um histórico sobre as cidades, os assentamentos e as particularidades das zonas rurais, bem como suas relações com a localidade. Essas descrições ajudaram nas análises feitas nos próximos capítulos e ainda podem servir como um breve inventário para futuras pesquisas.

Construiu-se a descrição dos casos dando prioridade não só para os aspectos produtivos e de consumo, mas também para as histórias relatadas pelos agentes como marcadoras de suas trajetórias. Em muitos momentos, fez-se a descrição conjugada no passado (momento no qual foi realizado o campo), pois, dada a dinâmica de instabilidade produtiva e comercial, nada

garantiria que, no instante seguinte, continuasse tudo igual.

Assim, no terceiro capítulo, a sociologia rural serve como base para mobilizar o contexto macrossocial, passando pela transformação, modernização e industrialização da agricultura. Em diálogo com a sociologia reflexiva de Bourdieu, trabalha-se o setor enquanto um Campo, no qual os agentes rurais irão assumir diferentes posições conforme o espaço social e os capitais que dispõem.

Esse capítulo também dialoga com estudos que abordaram os impactos das transformações na agricultura para os caipiras (WILLEMS, 1947; CANDIDO, 2010) e de como o universo da vida rural, natureza, espaço, tempo e laços sociais são ressignificados. Tais estudos, ao encontrar com os dados construídos sobre o campo, ajudam a refletir sobre as possibilidades de resistência, as adaptações e as escolhas dos agentes perante a produção e o consumo de alimentos.

A proposição de “ordens alimentares” de Nierdele e Wesz (2018), contida nesse capítulo, permite organizar as principais pautas que envolvem a produção e o consumo de alimentos. A classificação enquanto “ordem” consiste em uma ferramenta analítica para o estudo das práticas alimentares e seus significados com o objetivo de fugir de dualismos. Nessas, os atores circulariam entre os mercados, estabelecendo relações diversas que precisam ser interpretadas no contexto imediato.

Assim, as ordens seriam modos específicos de produzir, distribuir, vender, comprar, preparar e comer, que, para serem compreendidas, necessita-se analisar como articulam seus valores, regras e artefatos (materiais). Os autores (NIERDELE; WESZ, 2018) classificam as ordens alimentares coexistentes em seis: Industrial, Comercial, Doméstica, Estética, Cívica e Financeira.

Esse capítulo também aborda que o processo de modernização da agricultura, com a implantação do pacote tecnológico e tudo o que ela acarretou, não se dá sem resistências, como o despontar da agricultura agroecológica ou alternativa. Mas que, dado o Campo dos possíveis de cada família, nem todos os agentes se tornaram “orgânicos”, da mesma forma que não se tornarão representantes do agronegócio. Em suma, a análise apresentada dos casos evidencia que nenhuma variável isolada explica a condição atual das famílias.

No quarto capítulo, encontra-se uma discussão, apoiada principalmente na sociologia econômica, sobre os limites do Campo dos possíveis dos agentes, ou seja, sobre as condições econômicas e sociais para que eles possam (ou não) escolher os caminhos transitados entre produzir, comercializar e consumir. Traçando um diálogo com os camponeses

“descamponizados” (BOURDIEU;SAYAD, 2006), o que se busca mostrar é que os agricultores, ao participarem de um sistema econômico não endógeno, necessitarão de garantias, sobretudo econômicas, para continuarem reproduzindo. Essas garantias, ou a falta delas, farão com que os agricultores se relacionem de maneira diferente com a sua produção, no momento em que ela pode ser produto e alimento.

Com isso, aborda-se como as famílias rurais lidam com os valores econômicos e sua materialização através do dinheiro, pois é, principalmente, através do dinheiro que os agricultores acompanhados acessariam os alimentos. E isso não quer dizer que as relações entre familiares, vizinhos, amigos e clientes não sejam relevantes para o aspecto alimentar, sendo também essas variáveis analisadas nesse item.

O capítulo também traz uma discussão importante para a agenda sociológica, que é a condição de fome, ou da insegurança alimentar, de quem produz alimentos. Essa dialogará tanto com o contexto macro do Campo da agricultura como com o encontrado em campo, mostrando os diferentes acessos das famílias aos alimentos e as estratégias que elas lançaram para diminuir o impacto do aumento dos preços dos alimentos com a crise econômica e sanitária (desencadeadas pela Covid-19). Ainda pontua o contexto produtivo e econômico das famílias durante a pandemia.

Além disso, nesse momento do texto, são discutidos dois pontos que fazem com que a produção e o consumo se reencontrem através da alimentação: a casa e o trabalho da mulher.

O quinto e último capítulo tem como foco discutir a alimentação como objeto, analisando os caminhos percorridos pelos agricultores/consumidores até os alimentos, por isso, ele possui como embasamento teórico, sobretudo, as proposições das sociologias da alimentação. Com elas, veremos que, por mais que haja limites diferentes no acesso alimentar, não se come “*qualquer coisa*”, e que pode haver diferentes classificações valorativas entre alimento/comida e produção/consumo. Analisa-se assim, caso por caso, os valores assumidos pela alimentação e pela produção de alimentos em relação ao Campo dos possíveis das famílias.

Também se reflete sobre o peso do consumo da própria produção, mostrando que a representação do “valor” econômico é importante para o acesso alimentar das famílias no rural hoje, mas que essa não é a única chave explicativa. E aborda ainda os motivos de o encontrado em campo ser diferente do apontado pelos estudos sobre a agricultura familiar no Sul do Brasil, principalmente em relação ao autoconsumo.

Isso posto, fez-se algumas considerações sobre a culinária caipira, enquanto proximidade cultural das práticas alimentares do agente rural do Vale do Paraíba/SP no passado,

sobre suas transformações, as quais acompanham as mudanças no Campo da agricultura e no Campo dos possíveis das famílias, e sobre como o setor do turismo tem se relacionado com a “culinária caipira” e com o espaço rural na região.

2 OS AGRICULTORES DO VALE DO PARAÍBA PAULISTA: CONHECENDO OS CASOS

As famílias acompanhadas nessa pesquisa moram em uma região onde a agricultura, cada vez mais, apresenta menores números, já que os esforços produtivos estão voltados para as indústrias, principalmente nos municípios cortados pela rodovia Dutra, ou para o turismo, nas cidades próximas das serras. Isso não quer dizer que a atividade agrícola seja inexistente, nem mesmo que as áreas rurais estejam despovoadas.

O recorte feito para a realização do campo nos levou para três municípios vizinhos, situados no meio do Vale do Paraíba Paulista e que trazem características dessa região. Sendo cortadas pela Dutra, sua dinâmica é atrelada às cidades vizinhas e/ou se valem do turismo. Nesse capítulo, o contexto das cidades onde moram as famílias será apresentado primeiro, ressaltando o âmbito agrícola, os setores econômicos privilegiados e as características da área rural, pois essas são variáveis que compõem o espaço social e o Campo dos possíveis das famílias. Apresentadas as cidades, as descrições dos casos foram construídas através das histórias familiares escutadas em campo e costuradas, pessoalmente, através das características produtivas e alimentares.

Apresentar o histórico das famílias possui o intuito de levar o leitor para o campo realizado, dando indícios sobre as análises que serão feitas nos próximos capítulos. Mas evitou-se realizar as análises nesse momento, por ainda não estar desenvolvido no texto o diálogo com os marcos históricos e teóricos que envolvem o fazer sociológico. Optar por essa estrutura significa que se parte do encontrado em campo para uma teoria que ajuda a entender esses casos, e não o contrário.

2. 1 O município de Pindamonhangaba no Vale do Paraíba

O povoado de Pindamonhangaba (chamado popularmente de Pinda) se emancipou como vila no século 18, época na qual tinha o açúcar e o aguardente como produções predominantes. No século seguinte, ganhou destaque produtivo no cenário cafeeiro da região, tornando-se cidade em 1849²⁵. Devido às riquezas levantadas nessa época, Pinda ainda exhibe grandes edifícios históricos e turísticos, como a sede do Museu Histórico e Pedagógico Dom Pedro I e Dona Leopoldina e os palacetes “10 de julho” e “Tiradentes”.

²⁵ Histórico baseado nos dados da página oficial da Prefeitura de Pindamonhangaba.

A fertilidade de sua terra e a mão de obra escrava pautaram o Ciclo do Café (1820-1920). Com menos força, as produções das décadas seguintes se expressam na criação de gados de leite, cultura de arroz, hortifrutigranjeiros e farinha de mandioca. Nos anos 1970, as indústrias de base²⁶ são atraídas pela localização privilegiada do município (beira da via Dutra), pelo relevo plano e pela disponibilidade de água (Rio Paraíba do Sul), energia elétrica e incentivos fiscais (BORGES; PANHOCA; RICCI, 2006), industrializando-se e crescendo a população urbana da cidade.

Hoje, a área de Pindamonhangaba é de 730 km², com uma população aproximada de 170 mil habitantes (IBGE, 2021). A taxa de urbanização é de 97, 27%, e a participação nos empregos formais da agricultura, pecuária, produção florestal e aquicultura, de 2,12% (SEADE, 2018).

Além de supermercados, mercearias e hortifrútiis, os consumidores de Pinda podem acessar a produção local, regional e de outras partes do país, diariamente na feira livre (FIGURA 4) que ocorre em frente ao mercado municipal, na região central da cidade.

FIGURA 4 – Feira livre de Pindamonhangaba



Fonte: elaboração própria, com base nos registros feitos pela autora, 2021.

Descrição: à esquerda, barracas montadas na rua em frente ao mercado municipal de Pindamonhangaba. À direita, barracas montadas dentro da estrutura coberta em frente ao mercado, destinada à feira livre.

²⁶ “Neste período, instalaram-se as grandes indústrias de base na cidade: Alcan Alumínio do Brasil Ltda em 1977, Confab Tubos S/A em 1974, Confab Equipamentos S/A em 1977 e Villares Indústria de Base S/A em 1978” (BORGES; PANHOCA; RICCI, 2006, p. 1339).

É preciso voltar um pouco no tempo para entendermos melhor o contexto agro produtivo atual. Nos anos 1980, Pinda liderava a produção leiteira entre as cidades da região. Afinal, não era aleatoriamente que a cidade comemorava seu aniversário dentro de um grande evento leiteiro: a Exposição Agropecuária de Pindamonhangaba (EXPOVAP), iniciada nos anos 1970 e organizada pelo sindicato rural em parceria com a prefeitura. Essa contava com torneios de produção leiteira, rodeios, exposição de empresas ligadas ao setor, praça de alimentação e shows musicais.

Ainda que esse evento tenha perdido o prestígio nos últimos 10 anos²⁷, a pecuária continua possuindo um lugar central no cenário produtivo da cidade, como mostra os dados do Censo Agropecuário (IBGE, 2019). O município acompanha o perfil produtivo do Vale do Paraíba (SP) em que a maioria dos estabelecimentos agropecuários está ocupada pela pecuária e criação de outros animais (TABELA 2).

TABELA 2 – Número de estabelecimentos agropecuários (Unidades) por grupos de atividades econômicas (2017) no Vale do Paraíba e em Pindamonhangaba

	Total	Produção de lavouras temporárias ²⁸	Horticultura e floricultura	Produção de lavouras permanentes ²⁹	Pecuária e criação de outros animais
Vale do Paraíba Paulista	10.003 (5.920 AF)*	812 (454 AF)	676 (481 AF)	432 (299 AF)	7.525 (4.470 AF)
Pindamonhangaba	301 (132 AF)	38 (11 AF)	18 (14 AF)	12 (8 AF)	226 (98 AF)

Fonte: IBGE – Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2019), adaptado pela autora.

* Esses dados correspondem à parcela de estabelecimentos com Agricultores Familiares (AF).

A importância desse ramo é identificada também na atuação do Sindicato Rural. Ao analisar as publicações da instituição disponíveis na internet (edições do jornal *Nossa terra*, *Nossa gente* e informativos de 2019 a 2021), percebe-se manifesta a preocupação com o aumento do ICMS que impactaria no preço do leite pasteurizado, o esforço resgatarem-no resgate das histórias ligadas a fazendas de gado leiteiro na cidade, o registro da participação em reuniões da FAESP (Federação da Agricultura de Pecuária do Estado de São Paulo), o reforço das memórias ao publicarem fotos antigas da EXPOVAP e seu torneio leiteiro, com presenças

²⁷ Devido aos fatos de a festa ter sido transferida para uma área mais afastada do centro da cidade, não coincidir mais com o aniversário da cidade e ter uma programação com artistas menos populares, modificando o nome do evento para ExpoPinda, ainda que nesse continue a realização do torneio leiteiro, de exposição e julgamentos de animais e vitrine de máquinas agrícolas.

²⁸ São culturas de curta duração (menos de um ano) e que, depois de plantadas, só produzem uma vez (IBGE, 2017); um exemplo é a mandioca.

²⁹ São culturas de longa duração que, plantadas uma vez, não necessitam de um replantio e produzem por anos consecutivos (IBGE, 2017); um exemplo são os pés de frutas.

ilustres como a de Delfim Neto, então Ministro da Agricultura, em 1979, e a de Geraldo Alckmin, prefeito da cidade na mesma época.

As ações voltadas para esse setor não param por aí. Em uma área doada por fazendeiros nos anos 1970 para a realização da EXPOVAP, local onde se encontra hoje a sede do sindicato, foi construído um supermercado nos anos 2020. A instalação do empreendimento no local trouxe uma renda extra para o sindicato, com a promessa de ser investida, entre outras coisas, em um centro de formação profissional rural com infraestrutura e instalação para cursos de bovinocultura e área de processamento de alimentos derivados da carne (embutidos) e do leite. Além de defenderem nos informativos a reputação dos pecuaristas, conforme pode ser visto na seção “Palavra do Presidente”, do jornal *Nossa terra, nossa Gente*:

Pessoas desinformadas ou mal intencionadas afirmam que a atividade agropecuária é das que mais agridem o planeta pois, o metano produzido durante o processo de ruminância seria um grande fator que contribuiria para a destruição da camada de ozônio e a elevação da temperatura. Diversas entidades de pesquisa, no entanto, demonstram que não é essa a realidade pois, as gramíneas durante o seu crescimento vegetativo retiram muito mais carbono da atmosfera do que todo o carbono resultante da produção da carne, o que torna o sistema altamente sustentável. (SINDICATO..., 2021)

Mesmo sendo maioria na cidade e na região, há dois fatores que levaram a não ter pecuaristas entre os casos aqui presentes. O primeiro deles é que, dado o objetivo da pesquisa, se buscou inicialmente por agricultores familiares (por serem eles os produtores, e não só quem manda produzir) com diversidade entre os itens plantados e comercializados. O segundo é pela dificuldade de acessar esses produtores, que não estavam nas feiras, e muitos não moram nos locais onde os animais são criados.

A seguir, alguns exemplos significativos dessas dificuldades: um morador local, sabendo da pesquisa que estava sendo realizada, procurou-nos em busca do contato de alguém que pudesse lhe vender o leite de forma direta para ele usar em seu negócio de confeitaria, já que esse estava procurando há meses e não conseguia um fornecedor; e, também, os agentes acompanhados relataram que possuem dificuldade de comprar o leite diretamente de quem produz. Um dos indicativos da dificuldade da compra direta com os produtores é a presença de uma cooperativa de laticínios na região, para a qual o leite é destinado (Comevap).

Aqui, a luz jogada nas ações do Sindicato Rural se justifica por ser ele uma importante instituição que atua no espaço social da agricultura de Pinda e por manter relações próximas com a política local. Suas veiculações nos ajudam a compreender o que está em pauta na agricultura de Pinda e também da região.

Essa instituição contava, à época da pesquisa, com aproximadamente 200 associados, entre os quais figuras importantes na cidade (como Geraldo Alckmin³⁰), na região (como a presidente da AMAVAP – Associação de Amigos das Serras Mantiqueira, do Mar e do Vale do Paraíba, que representa o turismo rural) e para essa pesquisa (como a família Oliveira, caso apresentado mais adiante).

Além disso, o sindicato possui uma atuação na sociedade de Pinda que se desdobra, promovendo ações solidárias: distribuição de brinquedos nos bairros, arrecadação e doação de cobertores e doações de testes de Covid-19. E é responsável, ainda, por parte da formação dos agricultores locais, indicando de certa forma o caminho produtivo requerido por essa instituição. Os cursos oferecidos podem ser resumidos em três pautas: criação de gado leiteiro e processamento de derivados de leite, turismo rural e manejos orgânicos.

Se na visão do sindicato a pecuária é um “sistema altamente sustentável”, não seria contraditório o incentivo ao manejo orgânico de produção. Assim o sindicato é também o idealizador de duas Feiras do Produtor Rural, das quais participavam produtores orgânicos da cidade, entre eles a família Oliveira.

2.1.1 Primeiro Caso

A família Oliveira é composta por um casal que se tornou agricultor, possuindo outras ocupações anteriormente. Ele (com idade acima dos 75 anos³¹), engenheiro agrônomo, antes de se aposentar participou da implementação do cultivo de arroz irrigado no Vale do Paraíba, sendo um conhecedor das características produtivas regionais. Ela (próxima dos 60 anos) trabalhou em escritório de administração e contabilidade.

A horta foi iniciada para que a família pudesse consumir produtos orgânicos (FIGURA 5). A produção orgânica é caracterizada por um sistema que não utiliza agrotóxicos e também pelo discurso favorável ao desenvolvimento sustentável, visando a saúde de quem planta, consome, para o ambiente e para a economia (BENJAMIM-VIEIRA, 2015). São essas as características que compunham as ações valorizadas pela família Oliveira.

³⁰ Geraldo, como é conhecido na cidade, foi o vereador pindense mais votado e mais jovem de seu mandato em meados dos anos 70; de lá pra cá, foi eleito Prefeito do município, Deputado Estadual (SP), Deputado Federal, Vice-Governador e Governador de São Paulo, além de ser candidato à Prefeitura de SP e à Presidência da República pelo PSDB (2006 e 2018).

³¹ Trazer a idade dos agentes é importante em termos geracionais, em especial para analisarmos a disponibilidade da mão de obra. Porém indicaremos idades aproximadas, afastando as possíveis identificações desses agentes.

FIGURA 5 – Canteiro de horta da família Oliveira

Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2019.

A produção extrapolou o consumo familiar, levando à idealização de uma feira no bairro em que moram (Ribeirão Grande), em uma área “Rururbana” (PINDAMONHANGABA, 2006³²) da cidade. A feira tinha o intuito de beneficiar a população do bairro com a venda e compra desses produtos localmente. Uma propriedade particular foi cedida por um vizinho; com recursos próprios e com o apoio do prefeito, fizeram a terraplanagem para melhor acomodar as barracas.

No entanto, essa mobilização ocorrida em meados dos anos 2000 no bairro, chamou muita atenção, pois, junto com a proposta de uma feira de produtores orgânicos, levantavam-se outros questionamentos socioeconômicos, “interferindo no domínio das questões dos coronéis” (Sr.º Oliviera). Isso ocorreu devido à possibilidade de ameaçar a mão de obra de baixo custo – ofertando aos moradores do bairro outra opção de fonte de renda – e ameaçar o “negócio” de locais que exploravam, sem preocupações ambientais, o acesso aos espaços de lazer (ligados a quedas da água, cachoeiras e piscinas naturais). Essas tensões levaram os moradores do bairro a não prestigiarem aquela feira.

³² Conforme a Lei Complementar N° 3, de 10 de outubro de 2006, institui o Plano Diretor participativo do município de Pindamonhangaba. (PINDAMONHANGABA, 2006).

A família Oliveira foi então fazer os cursos oferecidos pelo Sindicato Rural de Pinda. Após o curso de Produção Orgânica em 2008, fundaram uma associação que unia produtores agroecológicos na cidade e região. Em 2012, com aproximadamente 50 associados, ela teve a certificação de seus produtos pela auditora Ecocert. Apesar de ser onerosa, essa certificação permitia a utilização do selo Orgânico Brasil e a permissão de venda dos produtos como orgânicos em outros estabelecimentos, além da venda direta.

Estiveram à frente da associação por 4 anos e posteriormente se desvincularam por divergências ideológicas ligadas à comercialização dos produtos, juntamente com outros 10 produtores. Então, fundaram uma nova associação com esses produtores e outros da região, que tinham a característica coincidente de serem todos aposentados.

Isso permitia que os agricultores tivessem uma fonte de renda estável, além da comercialização de seus produtos (“de jeito nenhum sobreviver disso, é mais ideologia”), que eram vendidos com um preço médio superior aos convencionais, acréscimo justificado pelo maior emprego da mão de obra e custos de certificação.

Apesar da vitalidade do casal, expressa no envolvimento em cursos, viagens, participações em associações, aulas de música, natação e pintura, eles não eram tão jovens e, por isso, contavam com um funcionário que auxiliava na produção.

Circulando com suas barracas feitas manualmente de bambu, os Oliveiras acreditavam no espaço das feiras de produtores como uma aposta para o presente e o futuro. Já tinham passado por quatro feiras de produtores na região, mas também apostavam nas cestas para comercializarem seus produtos através do aplicativo de mensagens instantâneas WhatsApp.

As feiras eram frequentadas por clientes que eram amigos de “longa data”. Nelas, eles podiam comprar produtos cultivados pela família Oliveira, pelos integrantes da associação e por outros agricultores, desde que fossem todos produtos cultivados dentro do sistema orgânico de produção. Os itens vendidos pela família sempre eram controlados em uma planilha, na qual anotavam a quantidade e o valor rigorosamente, até mesmo dos itens eventualmente doados para os parentes.

Consumir o cultivado em sua propriedade é para eles um atestado de que o que plantam possui uma boa qualidade. Como a horta não dá conta da diversidade dos itens consumidos pela família, frutas, grãos e produtos processados são comprados no mercado, preferencialmente orgânicos. O cuidado com a alimentação é, sem dúvida, uma preocupação desses agentes. Ele possuía diabetes e tinha infartado nos últimos anos, ela era intolerante à lactose, por isso evitam

adicionar açúcar e gorduras em suas refeições, sendo essas baseadas sobretudo em alimentos orgânicos e integrais.

O local em que moravam foi adquirido nos anos 2000, transformado de plantação de arroz para um espaço com horta e galinheiro, um grande jardim com árvores nativas e exóticas, algumas árvores frutíferas e outras plantas ornamentais. A casa principal compunha um ambiente aconchegante, com fogão a lenha, forno de pizza, lareira, uma pequena biblioteca e, decorando os cômodos, havia quadros pintados pelo Sr.º Oliveira. Na propriedade havia também um rancho com churrasqueira, que dava acesso a um deck sobre um tanque de peixes e uma vista privilegiada para a Serra da Mantiqueira (FIGURA 6).

FIGURA 6 – Quintal da Família Oliveira



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2019.

Descrição: deck com tanque de peixe ao centro, bananeiras ao fundo e parte do jardim da casa ao redor.

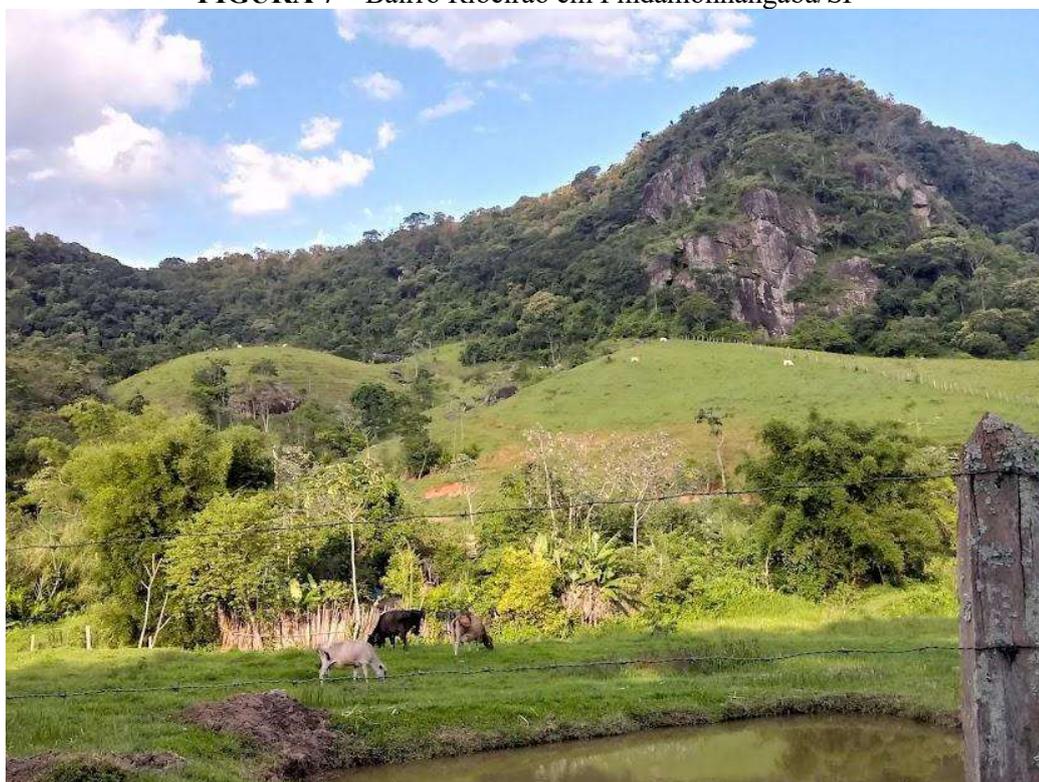
O casal transitava diariamente entre o centro da cidade e a propriedade no bairro Ribeirão Grande. Prática comum entre os moradores do bairro, seja para trabalho ou para realizar suas compras. O bairro fica a aproximadamente 30 km do centro da cidade, com estrada de boa qualidade, escola pública e posto de saúde. A mobilidade rural/urbano é uma das características dos moradores dessa área, sendo que muitos já moraram na “cidade” e alguns ainda mantêm as casas nesses dois ambientes (BROSLER, 2015), como é o caso dos Oliveiras.

Apresentaremos o bairro no subtópico a seguir, por esse trazer um cenário que levanta algumas das complexidades da região.

2.1.2 O bairro Ribeirão Grande

O bairro Ribeirão Grande (FIGURA 7) foi povoado no passado por mineiros, na busca de trabalhos em fazendas produtoras de leite. Mas, desde os anos 2000, é crescente a presença de casas de “fim de semana”, espaços voltados ao lazer e ao descanso, diminuindo o número de propriedades com famílias agricultoras.

FIGURA 7 – Bairro Ribeirão em Pindamonhangaba/SP



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2021.

Brosler (2015) identificou que essas mudanças impactavam na diminuição da produção para o consumo alimentar no bairro. As entrevistas feitas pela autora em 2013 mostraram a queda no número de famílias que faziam suas hortas e plantavam legumes, tinham pomar, criavam animais e produziam mandioca, milho e feijão. Mesmo que ainda restassem algumas que faziam o agroprocessamento de seus produtos para a comercialização (queijos, compotas, mel, própolis, pinga, licor e fubá).

O caso da família Oliveira e de alguns vizinhos, integrantes da cooperativa de orgânicos, é o reforço da existência de produções agrícolas no bairro, as quais têm entre seus destinos o autoconsumo de um manejo específico de produção. Mas os moradores também estão no bairro para permanecerem próximos aos seus parentes (a irmã da Sr.^a Oliveira, por exemplo, é moradora do bairro) ou pela busca de sossego e descanso com a aposentadoria (BROSLER, 2015).

Ao olhar para o processo de transformação do bairro, fica evidente que foram construídos obstáculos para os agricultores, que antes moravam ali, em se manterem na terra e produzirem. Um desses obstáculos é a exploração do turismo.

Parte das casas é ocupada por pessoas que moram e trabalham em outros lugares, mas têm lá um espaço de descanso. Temos como significativo um cartaz para a venda (FIGURA 8) de uma chácara no local, no qual a ênfase é dada nas características de lazer, mais do que nas produtivas.

FIGURA 8 – Cartaz de venda de uma chácara



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2020.

O turismo no local pode ser descrito, sobretudo, pelo acesso a quedas de água e banhos de rio, pesqueiros, lanchonetes, bares, restaurantes e pela questão religiosa. Essa última, além de o bairro ser passagem dos romeiros para a Basílica de Aparecida, se dá devido à presença da Fazenda Nova Gokula, pertencente ao movimento Hare Krishna, espaço que também funciona

como Área de Soltura e Monitoramento de Aves e Animais Silvestres, homologado pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Renováveis (Ibama).

No bairro há também a presença da Fazenda São Sebastião (ou fazenda da Baronesa, para os moradores do local), registrada em 1994 como Sítio Arqueológico do Ribeirão Grande no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Uma área de 1.600 ha, que era da Votorantim e agora pertence a Fibria³³.

Outros chamarizes turísticos são a vista serrana e a qualidade do ar (FIGURA 9). Suas características ambientais fazem com que o bairro seja parte da Área de Proteção Ambiental da Serra da Mantiqueira (APASM). Criada em 1985, a APASM fica entre os estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, com mais de 430 mil hectares. Na proporção paulista, essa área fica totalmente situada no Vale do Paraíba³⁴.

FIGURA 9 – Vista da Serra da Mantiqueira / Marcas avermelhadas no tronco de uma árvore*



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2019.

*As marcas indicariam a pureza do ar, segundo um agente local entrevistado.

³³ Desde 2019 incorporada a Suzano Papel e Celulose. Considerações sobre a exploração do eucalipto na região serão feitas mais adiante.

³⁴ Abarcando as cidades e as respectivas parcelas dos municípios de Campos do Jordão (56,41%), Cruzeiro (34,68%), Guaratinguetá (35,21%), Lavrinhas (45,40%), Pindamonhangaba (25,18%), Piquete (45,82%), Santo Antônio do Pinhal (12,39%), São Bento do Sapucaí (100%) e Queluz (39,06%).

A delimitação da APASM visava à conservação da mata atlântica, desmatada primeiro pelo cultivo do café e, depois, transformada em pasto, além de buscar controlar os impactos da instalação de indústrias siderúrgicas na região. Mesmo que o texto de sua criação (BRASIL, 1985) traga a garantia da “conservação do conjunto paisagístico e da cultura regional” entre seus objetivos, destaca apenas proteger aspectos da fauna e da flora, não contemplando a proteção da população local e sua cultura.

Não sem motivo, no recente plano de manejo publicado para a área (ICMBIO, 2018), tem-se registrado o descontentamento da população local, em relação à restrição do uso da terra, dificultando o trabalho nela.

Estar na APASM é uma especificação que, na percepção de alguns moradores, implica em empecilhos na produção agrícola e na criação de animais. Já que não se pode criar nas proximidades de mananciais e encostas, há a necessidade de se adequarem às regras quanto ao tratamento dos dejetos de suínos, de precisarem lidar com animais silvestres em suas plantações/criações, além da presença constante do Ibama atuando na fiscalização (BROSLER, 2015).

Dessa maneira, esse é um contexto que leva alguns moradores do Ribeirão Grande a se sentirem inseguros em manterem suas casas e produções, por não se adequarem às exigências da APASM e de outras legislações. No bairro há diversas placas que sinalizam as ocupações irregulares de forma a alertar futuros moradores, principalmente nas áreas sem saneamento, muito próximas aos mananciais, ou menores que a Fração Mínima de Parcelamento (INCRA), correspondente a 2 ha em Pindamonhangaba.

Apesar dessas questões não serem um problema para a família Oliveira, e as características de proteção ambiental serem uma perspectiva que atinge o “ideal” da família, ela não deixa de se preocupar com seus vizinhos, tanto que buscaram construir uma feira que beneficiasse a população local.

Por serem áreas vizinhas, Pinda e Santo Antônio do Pinhal compartilham regras quanto ao uso dos recursos naturais, ao que plantar e criar, bem como a respeito da exploração do turismo e dos entraves colocados por isso. As aproximações são tantas que o Sindicato Rural de Pindamonhangaba ocupa uma cadeira no plenário do Conselho de Desenvolvimento Rural e Sustentável de Santo Antônio, de acordo com a Lei nº 1.447/ 2018 (SANTO ANTÔNIO DO PINHAL, 2018), cidade na qual mora a família Cunha.

O fato de a APASM estar em Pinda e também em Santo Antônio do Pinhal seria uma das teias invisíveis que ligam dois dos casos aqui acompanhados, mas suas características se

relacionariam de formas diferentes com o Campo dos possíveis de cada uma dessas famílias, como ficará mais evidente adiante.

2.2 O município de Santo Antônio do Pinhal

Por estar em uma fronteira benéfica ao comércio, a história do município de Santo Antônio do Pinhal é marcada por disputas territoriais, tanto entre os estados de Minas Gerais e São Paulo, como pelas cidades de São Bento do Sapucaí, Campos do Jordão e Pinda, o que faz com que Santo Antônio conquiste sua autonomia política apenas em 1959³⁵. Com a emancipação, cresce a horticultura e os cultivos de flores na cidade, principalmente orquídeas e cerejeiras, devido à presença de imigrantes japoneses, sendo esses então os principais cultivos entre os agricultores do município até hoje (IBGE, 2017).

Em 1967, a localidade é decretada estância climática do estado de São Paulo, o que confere à cidade uma verba maior para a implementação e o funcionamento do turismo³⁶, contando com trilhas, mirantes e igrejas. Hoje, Santo Antônio do Pinhal é, sobretudo, uma cidade que vive do turismo rural, gastronômico e de aventura.

Quanto à produção agrícola, o que se evidencia é a queda dos plantios de subsistência nas últimas décadas. Dos anos 1990 para 2020, cai significativamente a área plantada com os alimentos básicos: o feijão passa de 80 para 4 ha, o milho, de 150 para 20 ha, o arroz (55 ha) zera seus registros, e a mandioca, de 30 para 5 ha, além de cair o número de cabeças de bovinos por rebanho (IBGE)³⁷. O único item a crescer na cidade nos últimos 10 anos foi a plantação de azeitona, destinada a fabricação de azeite³⁸, uma produção que faz parte também do turismo gastronômico da cidade.

Atualmente Santo Antônio tem uma população estimada em 6.843 habitantes (IBGE, 2021), uma área de 133 km², e sua taxa de urbanização é de 69,87%. A participação no total

³⁵ Cf. IBGE. Santo Antônio do Pinhal.

³⁶ Cf. SANTO ANTÔNIO DO PINHAL. História e geografia. Site oficial da prefeitura do município: <https://www.santoantoniopinhalsp.gov.br/a-cidade/historia-e-geografia>.

³⁷ Dados secundários baseados na pesquisa de Produção Agrícola Municipal (PAM) e na Pesquisa da Pecuária Municipal (PPM), disponíveis no banco de tabelas do SIDRA, consultado em abril de 2022.

³⁸ Esse ramo é parte também de um empreendimento coletivo, com 50 produtores da região, entre os quais estão moradores de Santo Antônio do Pinhal, Campos do Jordão e São Bento do Sapucaí, que leva o nome de “Raízes da Mantiqueira”. Em seu site, os itens vendidos não se limitam a alimentos. Sendo a maioria denominada artesanal e orgânica, fica implícito que essas vendas atendem a um público específico, disposto a pagar acima do comum nesses alimentos, com tipos de arrozes especiais que variam de 26,00 a 58,00 reais o quilo, e azeites que não custam menos de R\$ 56,00 o vidro com 250ml.

dos empregos formais da agricultura, pecuária, produção florestal e aquicultura corresponde a 13,35%³⁹.

Os dados do censo Agropecuário (IBGE, 2019) registraram que a maioria dos estabelecimentos agropecuários está ocupada por Agricultores Familiares, seguindo a média do Vale do Paraíba, mas superando-a quanto à presença de horticultura e floricultura. Nesse município, porém, a Pecuária e a criação de animais são menos expressivas que as outras atividades econômicas (TABELA 3).

TABELA 3 – Número de estabelecimentos agropecuários (Unidades) por grupos de atividades econômicas (2017) no Vale do Paraíba e em Santo Antônio do Pinhal

	Total	Produção de lavouras temporárias	Horticultura e floricultura	Produção de lavouras permanentes	Pecuária e criação de outros animais
Vale do Paraíba Paulista	10.003 (5.920 AF)*	812 (454 AF)	676 (481 AF)	432 (299 AF)	7.525 (4.470 AF)
Santo Antônio do Pinhal	166 (101 AF)	6 (3 AF)	74 (58 AF)	13 (7 AF)	68 (30 AF)

Fonte: IBGE – Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2019), adaptado pela autora.

* Esses dados correspondem à parcela de estabelecimentos com Agricultores Familiares (AF).

O Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural de Santo Antônio, instituído em 2018, tinha entre suas funções acompanhar e criar políticas públicas para o desenvolvimento sustentável e para esses agricultores familiares. Uma dessas políticas é a manutenção, no centro turístico da cidade, de um lugar para a realização de uma feira do produtor (FIGURA 10). Espaço o qual a família Cunha não consegue acessar, conforme falaremos no tópico a seguir.

³⁹ Perfil das cidades em SEADE, 2020.

FIGURA 10 – Prédio da Feira do Produtor de Santo Antônio do Pinhal, no centro turístico da cidade



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2020.

2.2.1 Segundo caso

A família Cunha é composta por um casal. Ele tem menos de 60 anos e é nascido em Santo Antônio do Pinhal, ela, mais de 65, é natural de Campos do Jordão; não possuem filhos. Ambos são agricultores como seus pais, com os quais aprenderam o ofício e trabalham nisso desde a adolescência.

Moram em uma pequena propriedade, que corresponde a uma parcela da área herdada pelo Sr.º Cunha. Essa fica no caminho que dá acesso à cachoeira do Lageado em Santo Antônio do Pinhal, sendo um local de passagem de turistas e costurado por morros. Mesmo em um limitado espaço, há na propriedade uma venda na parte mais alta, uma horta na parte mais baixa, e a casa entre essas. Fazem divisa com esse terreno a propriedade pertencente a uma irmã do Sr.º Cunha e a casa de um turista.

A morada da família é composta por um único cômodo de alvenaria (o quarto do casal) complementada por uma varanda aberta que abriga fogão, pia, mesa, geladeira, e, na frente dessa estrutura, há uma estufa de mudas frutíferas e de flores (FIGURA 11), que ganha uma lona e uma churrasqueira para aquecer o ambiente no inverno mais rigoroso da Serra da Mantiqueira.

FIGURA 11 – Varanda dos Cunhas*

Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2020.

*Com cobertura de estufa, caixas de paletes, mudas e antigas garrafas para a venda de aguardente.

A venda, feita em madeira, era o local onde comercializavam a sua produção e outros itens e dava acesso para a rua, facilitando a circulação dos clientes. A quantidade e a variedade de itens comercializados se modificavam, significativamente, conforme os dias da semana e as épocas do ano (FIGURA 12), sendo mais abundantes aos finais de semana e no inverno, períodos nos quais circulavam um maior número de turistas pela cidade.

FIGURA 12 – Venda da Família Cunha



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2020.

Descrição: registro dos itens disponíveis em um dia de final de semana, sendo esses tomate-cereja, alho, melancia, melão, alface roxa, alface mimosa, cheiro verde (salsinha e cebolinha), abobrinha menina brasileira, berinjela, vagem, tomate rasteiro (em grande quantidade), cebola, laranja, jiló, abobrinha italiana, pepino caipira, banana e abacaxi.

Para dar conta dessa diversidade e por conta do limitado espaço onde moram, os produtos vendidos são cultivados além de sua horta, em outra propriedade (como meeiro). Alguns, ainda, são fornecidos por produtores de cidades vizinhas, e outros, comprados na central de abastecimento de Taubaté (MERCATAU). No passado, já venderam também alguns alimentos processados e a granel (mel, cachaça, etc.), mas deixaram de comercializá-los pela falta de piso frio, banheiro e refrigeração no estabelecimento, o que gerava problemas com a fiscalização.

Durante um período da pesquisa de campo, os Cunhas estavam endividados perante seus fornecedores, o que limitava a disponibilidade de produtos para a venda e também para o consumo, já que eles costumavam comer os itens da venda que estariam “passando do ponto” e que não seriam mais comercializados. Um contexto de restrição alimentar bem diferente do passado da família, no qual, entre outras coisas, a terra (ainda não desmembrada) e a maior disponibilidade de mão de obra familiar proporcionavam a fartura alimentar.

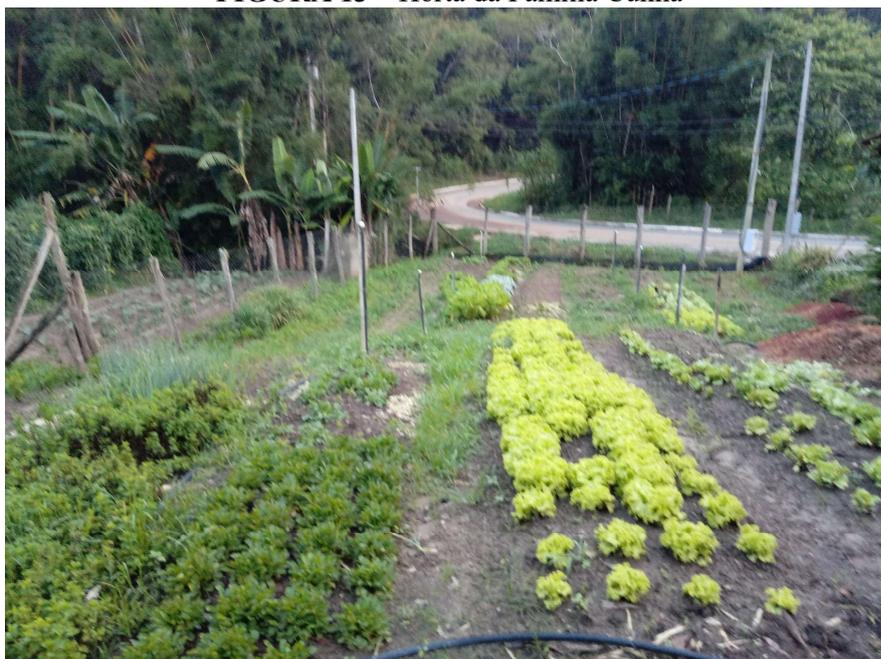
O vazio da geladeira, as dívidas da venda, a falta de discursos sobre a alimentação e a presença de falas sobre a fome durante as conversas levantaram a questão de que a família vivia em escassez alimentar. Isso ficou ainda mais evidente com o pedido das fotos das refeições por WhatsApp e durante a oficina da cesta de alimentos.

A resposta à solicitação dos registros alimentares veio com uma única imagem e depois de mais de três meses, no dia 25 de dezembro, sendo o registro do almoço deles (o qual não reproduziremos, pois aparece a Sr.^a Cunha) com a seguinte mensagem: “Eu acredito em Deus, tenho tudo e só agradeço?”. Na foto, havia sobre a mesa uma panela de arroz, outra de feijão, uma vasilha com tomates em rodela e um prato com bifês de carne de vaca. Era esse o almoço de Natal, não era uma refeição trivial.

Já durante a atividade da cesta de alimentos, depois de alguns minutos diante da felicidade dos agentes em ver aquela cesta sobre a mesa, ficou clara a insegurança de que não fossem deixados para eles os itens que falassem que não comiam com frequência. Por esse motivo, disseram sim para a maioria dos itens, por mais que não fossem habituais.

Voltando às características da comercialização, os produtos provenientes da própria horta (FIGURA 13), como as folhagens e ervas aromáticas, não ficavam disponíveis na venda. Esses eram colhidos na hora para o cliente, atendimento feito pelo Sr.^o Cunha, que era quem cuidava predominantemente dessa parte do negócio.

FIGURA 13 – Horta da Família Cunha



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2020.

Já esses mesmos produtos circulavam em abundância no bairro central de Santo Antônio, em um carrinho de mão guiado pela Sr.^a Cunha. Foi assim a primeira imagem que tivemos dela: aproximava-se uma mulher esguia e com menos de um metro e meio, empurrando de forma enérgica na ladeira um carrinho de mão cheio de verduras. Muito sorridente e prestativa, não deixava de receber testemunhos dos seus clientes sobre a aparência e qualidade das verduras e de como ela era “trabalhadeira”.

Devido à idade e à atividade que sempre exerceu, a família entendia que a Sr.^a Cunha teria direito à aposentadoria rural – destinada à trabalhadora rural (mulheres) com idade mínima de 55 anos e ao trabalhador rural (homens) com mais de 60 –, benefício que não conseguia por não “fazer prova”. Faltavam-lhe documentos sobre os períodos nos quais trabalhou nas plantações de outras pessoas – plantações de flores e frutos na cidade – bem como a documentação referente ao local em que moravam, pois esse possuía menos de 3 hectares, o que correspondia à Fração Mínima de Parcelamento (INCRA) na cidade. Essa área ficou limitada com o processo de herança, os desentendimentos entre parentes e a venda de parte da propriedade, deixando a família sem acesso à sua documentação.

Não terem o documento do local em que moravam era também uma barreira para conseguirem comprovar a condição de “agricultores familiares” e serem beneficiados por políticas públicas destinadas a essa categoria. Esse seria um dos motivos da família não conseguir acessar a feira de produtores organizada pela prefeitura da cidade (mencionada anteriormente).

E, mesmo que os Cunhas sempre buscassem estratégias para manterem o seu negócio e se reproduzirem socioeconomicamente, não ter a documentação, da terra e do ofício, deixava-os à margem das ações de instituições públicas e dos bancos, conforme informa o próprio Sr.^o Cunha:

É sempre a mesma coisa que fala, e sempre difícil, porque[...] pra mim eles falam que eu tenho que comprovar isso aí, e pra eu comprovar isso aí eu tenho que ter uma propriedade de 30 mil metros [...] é isso que eles falam e como eu não tenho nada eu não consigo. Nem um cartão pra mim trabalhar, pra mim comprovar que eu sou agricultor eu não consigo. [...] Eles propõe pra mim procurar uma pessoa rica que tem bastante terreno pra fazer acordo [...] pra mim tentar trabalhar, mas já tentei assim e não consigo[...]. É muitas leis que tinham que rever e às vezes até mudar porque hoje muita gente está sofrendo por causa disso [...]. Você não pode plantar em morro, não pode plantar em beira de rio, você não pode arar ali, você não pode cortar árvore. (SR.^o CUNHA)

Essa fala, além de mostrar os limites da família por não terem uma terra do tamanho documentável, indica que eles não conseguiam lugares para arrendar ou trabalhar enquanto parceiro e/ou meeiro. Esse fato seria o reflexo do não interesse de muitas propriedades locais, por serem de turistas e voltadas para o lazer, bem como das limitações para os cultivos e criações na região, devido às regras da Área de Proteção Ambiental da Serra da Mantiqueira.

Nos últimos anos, além de sua venda e do carrinho de mão que percorre as ruas do centro da cidade, a família também fornecia seus produtos para os restaurantes locais. Um desses estabelecimentos fazia parte do movimento *Slow Food* e só funcionava aos finais de semana, com reserva e cardápios sazonais. O restaurante anunciou em suas redes sociais seu fechamento temporário em 2020 por conta da pandemia de Covid-19; logo após, anunciou que estaria fechado definitivamente.

Esse exemplo foi trazido para mostrar que a família lançava mão de diversas estratégias de comercialização e, também, que a pandemia impactou nas suas vendas, mas não somente ela. Na última visita de campo, a Sr.^a Cunha estava se recuperando de uma série de cirurgias, devido a uma fratura causada pela queda na horta e ao aparecimento de catarata⁴⁰, além de estar tratando outras doenças recém diagnosticadas (hipertensão e pré-diabetes). Situações que ajudaram a modificar a condição da família, que deixou, portanto, de trabalhar com a venda das verduras: “Então a gente perdeu o chão, na realidade foi no fundo do poço [...] agora que tá levantando a cabeça ainda” (Sr.^o Cunha).

Foi uma série de fatores que levou a família a deixar momentaneamente o comércio da agricultura: os problemas de saúde da Sr.^a Cunha, que era quem fazia as vendas na área urbana da cidade; a disponibilidade do Sr.^o Cunha, que agora precisava cuidar da esposa e acompanhá-la em consultas e internações; e, também, a pandemia de Covid-19, que impactou no turismo na cidade e diminuiu a circulação de pessoas na sua venda. Mas o casal deixava claro o desejo de retomar esse trabalho

vai fazer dois anos ainda que parou [a plantação]. Eu considerei quase mesmo que acabou tudo já [...] às vezes que eu cheguei no momento que quis estressar, dar depressão eu falava pra ela [esposa] ‘a pandemia matou todo mundo só ficou eu aqui’, eu não podia conversar com ninguém [...]. A pandemia pra mim não acrescentou nada, ela só acelerou o que tava vindo e a gente não estava preparado pra situação [...] mas a gente tá começando a reerguer com a ajuda de muita gente, tem muito amigo, muita gente boa, essa gente que nós temos aí de amizade e conhecimento. Eu acredito que [sem eles] eu nem aqui tava, só tô porque deram muita força [...] não vou falar pra você que está bom, mas a gente tá reerguendo. (SR.^o CUNHA)

⁴⁰ Uma doença ocular que compromete a visão nítida.

A dificuldade depois de quase dois anos “parados” e acumulando dívidas é ter recursos para comprar mudas e insumos. É nisso que os amigos estão dispostos a ajudar e também na construção de uma nova casa para eles, “pra você ver esse bloco [material de construção] que a gente tem ali embaixo, foi tudo que deram pra gente [...] aí eles vão dar mais ferro, mais cimento, aí eles vão ajudar a gente a construir” (SR.º CUNHA, 2021). Os laços de amizade se despontaram mais fortes para essa família do que aqueles constituídos por parentes e vicinais, muitas dessas amizades foram construídas pelas relações estabelecidas na atividade do casal como comerciante.

Apesar do comércio vazio e de pararem de vender com a regularidade de antes, não deixaram completamente de plantar (FIGURA 14): no ano de 2021, tinham plantados feijão, abóbora madura e algumas verduras para o consumo próprio, e, no caso da abóbora, como “colheu muito”, acabaram vendendo parte do item também.

FIGURA 14 – Venda e horta dos Cunhas em 2021



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2021.

Descrição: em cima, imagem do interior da venda vazia no dia da última visita de campo. Embaixo, imagem do canteiro da horta com losna, cebolinha e almeirão nesse mesmo dia.

O casal sempre trabalhou com a agricultura, plantando e vendendo. No momento do início da pesquisa, a única renda da família vinha da agricultura, mas ficou comprometida com o adoecimento da Sr.ª Cunha, o fechamento do comércio e o impacto no turismo por conta da

pandemia. Eles passaram então a receber, temporariamente, o auxílio emergencial e um auxílio doença de um salário mínimo, sendo esse último a única renda da família no momento final da pesquisa de campo.

Estavam, também, recebendo uma cesta básica mensal de alimentos do setor de Assistência Social da cidade, uma situação da qual não se orgulhavam. Mas essa cesta, o auxílio e alguns poucos itens plantados complementavam a alimentação familiar.

Outros itens necessários para a sua reprodução socioeconômica eram comprados em outras cidades da região, fato esse devido aos altos preços praticados no município turístico. O sociólogo Willems (1947), que realizou um estudo na região do Vale do Paraíba na primeira metade do século 20, já havia alertado para um movimento bidirecional em que a população local sairia das cidades, devido às relações comerciais, e outros agentes iriam para essas, na busca pelo lazer. O Sr.º Cunha chega a comparar sua cidade com Campos do Jordão, cidade vizinha e que também sobrevive do turismo, conhecida como “A Suíça Brasileira”, pela arquitetura e gastronomia nela encontradas.

Santo Antônio do Pinhal já virou Campos do Jordão, tudo caro, não tem mercado mais barato, nada barato, então quer dizer que ele só é pra turista. Nós quando temos que comprar vamos pra Pinda, Taubaté, São José, pra Minas. Aqui não dá pra comprar. (SR.º CUNHA)

A família atribuía sua condição atual, que é de restrição alimentar e socioeconômica, além das questões de saúde e suas implicações, ao fato de estarem em uma cidade turística e à falta da terra para plantar. A busca pela terra foi um caminho trilhado nos casos dos Ribeiros e dos Manoel, conquistando seu acesso na cidade vizinha de Santo Antônio do Pinhal, em Tremembé, mas apenas o acesso à terra não responderia a todas as questões, conforme veremos a seguir.

2.3 O município de Tremembé

Como muitas cidades valeparaibanas, a construção do município de Tremembé é recortada pela questão religiosa. Sua nomeação como povoado, em 1672, é celebrada na primeira missa do Senhor Bom Jesus de Tremembé, em uma capela que atraía fiéis do santo e de seus milagres. Em 1904, instalou-se no local um grupo de monges trapistas fugidos da

França, que iriam comandar o cultivo do arroz⁴¹ e a mão de obra cabocla. É alçada à cidade em 1906, depois disso, foi marcada pelo funcionamento da Estrada de Ferro Central do Brasil (EFCB) inaugurada em 1914, a qual escoava a produção agrícola da região.

Desde a época do povoado, Tremembé tem sua dinâmica atrelada à cidade de Taubaté. Uma relação que se mantém, na atualidade, pela proximidade fronteiriça, a ponto do Sindicato Rural de Taubaté atender, também, essa cidade.

Em 1993, Tremembé foi caracterizada como Estância Turística do estado de São Paulo, fazendo parte da Estrada Real, em que antigas instalações religiosas (igrejas, capelas e conventos) convivem com a paisagem natural da Serra da Mantiqueira, seus rios e cachoeiras. Mas o evento que sempre atraiu a maior parte dos turistas foi a Festa do Bom Senhor Jesus de Tremembé, que acontece desde o século passado.

Outro evento importante seria a Festa do Arroz⁴², que ocorre desde 2009 em comemoração ao centenário da primeira safra na cidade, mostrando a importância histórica desse cultivo para o local. Esse rito é feito anualmente e atrai turistas da região, e, mesmo durante a pandemia (2020), ocorreu uma versão *delivery*.

Tremembé possui uma área de 191 km², com uma população estimada em 48.228 habitantes (IBGE, 2021). Sua taxa de urbanização (2018) é de 93,01%, com o PIB *per capita* de R\$ 17.226,75. A participação total dos empregos formais da agricultura, pecuária, produção florestal e aquicultura correspondia a 4,29% em 2018 (IBGE, 2022).

O Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2019) registrou 162 unidades de estabelecimentos agropecuários (UA), sendo que em 107 delas estão agricultores familiares, uma proporção um pouco acima da encontrada na região. Já a expressão de UA com a ocorrência da pecuária e a criação de outros animais é menor quando comparada à média do Vale do Paraíba, sendo mais diversa a distribuição entre outras atividades econômicas (TABELA 4).

⁴¹ A produção do arroz chega ao Brasil primeiro na Bahia, em 1530, sendo sua produção insignificante até o século 18 (DÓRIA;BASTOS, 2018). Para saber mais do cultivo no município, ver: Manfredini Júnior e Rezende Filho, 2010.

⁴² Ver mais em: 1ª FESTA... (2009).

TABELA 4 – Número de estabelecimentos agropecuários (Unidades) por grupos de atividades econômicas (2017) no Vale do Paraíba e em Tremembé

	Total	Produção de lavouras temporárias	Horticultura e floricultura	Produção de lavouras permanentes	Pecuária e criação de outros animais
Vale do Paraíba Paulista	10.003 (5.920 AF)*	812 (454 AF)	676 (481 AF)	432 (299 AF)	7.525 (4.470 AF)
Tremembé	162 (107 AF)	41 (27 AF)	20 (16 AF)	28 (23 AF)	69 (41 AF)

Fonte: IBGE – Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2019), adaptado pela autora.

* Esses dados correspondem à parcela de estabelecimentos com Agricultores Familiares (AF).

Um dos fatores que explica essa diversidade é a presença de dois assentamentos de reforma agrária na cidade; em um desses, o assentamento Conquista, moram as famílias dos próximos casos que serão apresentados.

2.3.1 O assentamento Conquista e a reforma agrária na região

A região do Vale do Paraíba possui 7 assentamentos instituídos, com capacidade para abrigar 410 famílias (TABELA 5). Os assentamentos estão centralizados na metade próxima à capital paulista, não havendo nenhum no fundo do Vale; dois deles ficam na cidade de Tremembé.

TABELA 5 – Assentamentos no Vale do Paraíba (em ordem cronológica)

Assentamento	Cidade	Criação	Área (ha)	Capacidade	Nº de famílias assentadas
PA Tremembé Conquista	Tremembé	1995	1.290	101	91
PA Nova Esperança I	São José dos Campos	2001	447	64	63
PDS Manoel Neto	Taubaté	2005	379	47	42
PDS Olga Benário	Tremembé	2005	692	64	50
PDS Comunidade de Remanescentes de Quilombo da Caçandoca	Ubatuba	2007	890	53	51
PA Macuco	Taubaté	2013	693	26	19
PA Egidio Brunetto	Lagoinha	2018	1.560	55	S/I

Fonte: tabela elaborada pela autora, baseada nos dados do documento “Projetos de Reforma Agrária Conforme Fases de implementação”, MAPA, 2021.

No Vale, a maioria dos lotes estaria atualmente com baixa produção de alimentos, pois, como são assentamentos muito próximos da área urbana, seria mais fácil, diante das dificuldades em plantar, os moradores encontrarem empregos e “bicos” em outras atividades.

Os obstáculos para a atividade agrícola se refeririam ao solo degradado, por ser “uma região de trezentos anos de exploração” (AGENTE DO MST), pela falta de recursos para os insumos e recuperação desse solo, pela falta de assistência técnica, pela ausência de um histórico com a agricultura de parte das famílias e pelos preconceitos sofridos.

Muitos termos pejorativos estariam associados aos assentamentos no Vale do Paraíba, considerados locais de vagabundos, criminosos, “drogados”, etc. Além de serem relacionados com “sujeira”, devido ao descarte irregular de lixo nesses locais. Uma saída para superar essas dificuldades poderia vir com os agentes políticos locais, mas a relação deles não seria das melhores. Os governos locais não só criam entraves para os assentamentos já existentes, como se opõem à criação de novos projetos de reforma agrária.

Durante uma entrevista, relataram a tentativa de criação de um assentamento em Pinda, em uma área pública de 1.000 ha destinada inicialmente para o desenvolvimento de pesquisas. A proposta era que, desse total, 120 ha ficassem para os parques municipais voltados ao lazer e esportes na cidade e 5 ha para o Sindicato Rural Patronal. Houve então um movimento do MST (e também do ITESP) para que entre 200 e 300 ha fossem destinados a assentar 100 famílias. Mas, ainda que ficasse mais da metade da área inicial disponível para o desenvolvimento de pesquisas, as negociações não foram favoráveis para o projeto de reforma agrária.

Para o funcionário do ITESP, essa negativa seria uma questão política acompanhada de preconceito com o movimento e seus integrantes. Ter um assentamento nessa área, e um assentamento que fosse estadual (já que todos os outros do Vale são federais), justificaria, para ele, até mesmo a existência desse instituto na região. Além de ser uma forma de apoiar a diversificação da produção local e de resistência para os agricultores, mostrando que “o Vale do Paraíba não é só arroz e mandioca” (Funcionário do ITESP).

A despeito da falta de apoio político e daqueles obstáculos apontados, alguns assentados, ao conseguirem uma fonte de renda (benefícios e trabalhos fora), empregam parte do recurso para a formação da produção. De maneira geral, o que se produzia nos assentamentos da região, no período atual, seriam as hortaliças, algumas através de agroflorestas, e os pomares de citrus, esse último principalmente no assentamento Conquista.

O assentamento Tremembé, conhecido localmente como “Conquista”, fica na divisa entre Pinda, Tremembé e Taubaté, possui um acesso facilitado com estradas em boas condições, sendo próximo à rodovia Presidente Dutra. É o assentamento mais antigo do Vale, com o maior número de famílias assentadas e o segundo maior em área da região.

Seu histórico pode ser remontado da seguinte forma: a Petrobrás adquiriu uma fazenda em Tremembé para explorar a extração de xisto betuminoso, a qual foi descartada pela qualidade do material encontrado, sendo então a área destinada à plantação de eucalipto. Essa fazenda, em 1994, foi ocupada (FIGURA 15) por famílias ligadas ao Movimento Sem Terra vindas de outros acampamentos do estado de São Paulo.

FIGURA 15 – Acampamento anterior ao assentamento Conquista



Fonte: Imagem do acervo da família Ribeiro.

Cerca de 100 famílias ficaram acampadas até conquistarem a área para o projeto de reforma agrária, tornando-se o primeiro assentamento implantado no governo Fernando Henrique Cardoso, em 1995, e o primeiro assentamento da região do Vale do Paraíba, com uma área de 1.290 ha e capacidade para abrigar 101 famílias. Além dos lotes, o espaço conta com Reserva Florestal, área comum e a sede.

Muitos moradores do Conquista vieram da parte urbana da região de Campinas. Antes de serem assentados, trabalhavam predominantemente na construção civil (homens) e como “do lar” (mulheres); já assentados, tinham majoritariamente a agricultura como ocupação (BROSLER, 2015).

Quando realizou sua pesquisa em 2013, Brosler (2015) identificou que a renda média mensal dos moradores do assentamento era de até 3 salários mínimos, composta, sobretudo, pela combinação de trabalhos na agricultura e fora dela (assalariado, autônomo ou informal), e ainda por auxílios ou benefícios governamentais.

Em termos produtivos, aquela autora identificou que em boa parte dos lotes havia a criação de animais para o consumo, soltos e confinados, sobretudo aves. Hoje, além de as famílias que acompanhamos não terem esse tipo de criação, ao percorrer o assentamento, notamos que essas criações não são visíveis, a não ser alguns bovinos. A ausência da criação de animais fica mais evidente quando as famílias relatam não encontrar com facilidade, seja para compra ou troca, porcos, ovos, leite ou galinha caipira para o consumo.

A mandioca foi, e continuava sendo, uma produção que se destacava no assentamento Conquista, destinada para o consumo e comercialização. O pomar frequente entre os lotes, principalmente com espécies de citrus, era o principal produto comercializado pelas famílias assentadas (FIGURA 16) durante os anos 2010.

FIGURA 16 – Caixas de laranja ponkam



Fonte: imagem do acervo da família Ribeiro.

No entanto, esses pomares precisaram ser arrancados em 2017, devido à doença do *greening*. O Fundo de Defesa da Citricultura (Fundecitrus) define o *greening* (conhecido também por *huanglongbing* e HLB) como “A mais destrutiva doença dos citros no Brasil e a

maior ameaça à citricultura mundial”, identificada pela primeira vez no país em 2004. Consiste no ataque às árvores por bactérias transmitidas pelo inseto que frequenta os pomares, fazendo com que elas adoeçam e deixem de produzir. Não há cura, e a eliminação das plantas acometidas é obrigatória por lei, recomendando, também, que se evite um novo pomar nos locais com alta incidência da doença⁴³. Essa obrigatoriedade ajudaria, em partes, a explicar o cenário encontrado durante a pesquisa de campo, que remetia a um vazio de plantações no assentamento.

Além dos obstáculos gerais encontrados entre os assentamentos do Vale, outros fatores ajudam a explicar esse cenário. Os lotes, inicialmente, eram abastecidos por poço raso. Conforme o clima e a chuva, o abastecimento de água não era suficiente durante todo o ano, prejudicando as plantações. Além disso, a presença do xisto trazia inseguranças quanto ao seu potencial de contaminação da água (BROSLER, 2015). Na atualidade, algumas famílias que trabalhavam com a agricultura conseguiram investir no aumento da profundidade dos poços, ampliando, assim, a disponibilidade de água, mas essa ainda não era uma realidade entre todos os lotes.

A presença do eucalipto, e seus resquícios, no assentamento seria também um entrave para a utilização da terra. Esses precisavam ser retirados, destocados, e o solo, corrigido, o que requeria mão de obra e recursos financeiros. Ainda hoje encontramos tocos e a presença do eucalipto no assentamento (FIGURA 17).

FIGURA 17 – Eucaliptos e tocos da planta no assentamento Conquista



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2021.

⁴³ Mais informações em: <https://www.fundecitrus.com.br/doencas/greening>.

Os problemas com as plantações de eucalipto não são uma particularidade do assentamento. Entre os anos 2000 e 2010, o avanço do monocultivo do eucalipto no Vale do Paraíba gerou conflitos devido aos seus impactos ambientais e sociais.

A presença de empresas de celulose na região levou alguns agricultores a substituírem suas plantações por eucalipto. E os impactos dessa cultura, bem como dos insumos utilizados nela, resultaram na contaminação de lençóis freáticos e nascentes, diminuindo a disponibilidade hídrica e a diversidade da flora e da fauna local, além da intoxicação dos trabalhadores que lidavam diretamente com a espécie.

Esses fatores levaram a reivindicações dos movimentos sociais (MST, Associação de Favelas de São José dos Campos, Movimentos Populares da América Latina-Compal e Movimento em Defesa dos Pequenos Agricultores – MDPA) contra esse cultivo na região e à proposição de duas ações civis públicas (2007/2009) contra uma empresa de celulose (Nobrecel S.A.)⁴⁴.

No assentamento Conquista, os efeitos dessa plantação na qualidade do solo ainda são sentidos pelos agricultores. Além deles, há outras questões ambientais geradas pelos poluentes das indústrias de papel, pela extração de argila nas proximidades e pelo fato de a área destinada aos resíduos sólidos ser próxima ao assentamento (BROSLER, 2015), para onde vai o “lixo” não só de Tremembé, mas de outros municípios da região, como os do litoral.

Além da mandioca e do citrus, um outro cultivo encontrado no assentamento era o das hortas. Apesar da produção de hortaliças ter como limitantes o abastecimento de água (só abundante no período de chuvas) e o solo “cansado” do cultivo do eucalipto, mesmo assim ainda era incentivada pelo escoamento através das políticas de compras públicas institucionais (PNAE e PAA⁴⁵), uma demanda diminuída nos últimos anos.

As descrições feitas até aqui serviram para indicar que foram inúmeros os problemas que fizeram alguns lotes não produzirem ou deixarem a atividade agrícola no assentamento Conquista. Além disso, há de somar ainda outra questão, já apontada anteriormente, sobre o tratamento preconceituoso com os assentados. A área na qual fica o assentamento Conquista – comprada pela Petrobrás – era ocupada por posseiros que ainda moram na cidade de Tremembé. Esses associam o fato de terem perdido suas terras não com a empresa, mas sim com a presença dos assentados.

⁴⁴ Cf. Neepes, ENSP, Fiocruz, 2010.

⁴⁵ Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Esses preconceitos são sentidos pelos moradores do Conquista no tratamento dado às crianças pelos colegas nas escolas e no descaso da prefeitura com essa área:

Aqui em Tremembé sempre teve um pouco de preconceito com essa parte do pessoal que mora aqui, sempre foi [...] uma coisa meio dividida sabe? E na prefeitura sempre foi muito difícil conseguir qualquer coisa [...]. Então aqui a gente é meio que independente de prefeitura, sabe. É meio como se fosse outro lugar, outra cidade. (MANU⁴⁶)

Em Tremembé, também não há opções de escoamento da produção viabilizadas pelo governo local, o que seria um dos motivos para que os agricultores assentados se sentissem abandonados pela prefeitura,

A gente não é valorizado não, e quando não é o contrário. O povo olha torto pra gente, por a gente ser assentado. Mas o que a cidade poderia melhorar? [...] Pelo menos cumprir com a obrigação deles de comprar pelo PNAE, já era uma boa ajuda. (SR.^a RIBEIRO)

Depois de anos de reivindicações e manifestações na porta da prefeitura, os assentados tiveram algumas conquistas na relação com a política municipal. No governo do último prefeito (2020), foi implantada uma política pública municipal que beneficiava os assentados. Atendendo pelo nome de “Patrulha Rural”, permitia que os agricultores acessassem tratores e outras máquinas e ferramentas pela metade do preço praticado no mercado, além disso,

hoje, o prefeito meio que se tocou, mas antigamente era uma luta muito grande pra transporte escolar, pra gente conseguir um trator pra tampar os buracos aqui. Polícia não vinha aqui de jeito nenhum [...]. Só que hoje em dia melhorou muito isso, essa parte do policiamento, até porque aqui agora tá tendo muito roubo [...]. O importante é não voltar pra trás, a gente não regredir, né, em todo esse progresso que a gente fez, pra ser aceito, pra ser incluso nas coisas, porque a gente só conseguia uma coisa na prefeitura quando tinha um programa do governo (MANU).

Desde a tese de Brosler (2015), o contexto de mudanças no assentamento – principalmente pela doença do *greening*, pela disponibilidade das políticas públicas e pelo contexto macroeconômico brasileiro – fez-nos encontrar um cenário no qual em apenas 1/3 dos lotes havia produção, sendo mais da metade dos assentados aposentados. Esses fatores geravam grandes diferenças entre as condições socioeconômicas dos moradores: enquanto havia famílias

⁴⁶ A Manu é uma das filhas da família Manoel, caso que será apresentado no item 2.3.3.

com rendimentos acima de 5 salários mínimos, outras precisavam da doação de cesta básica para se alimentarem.

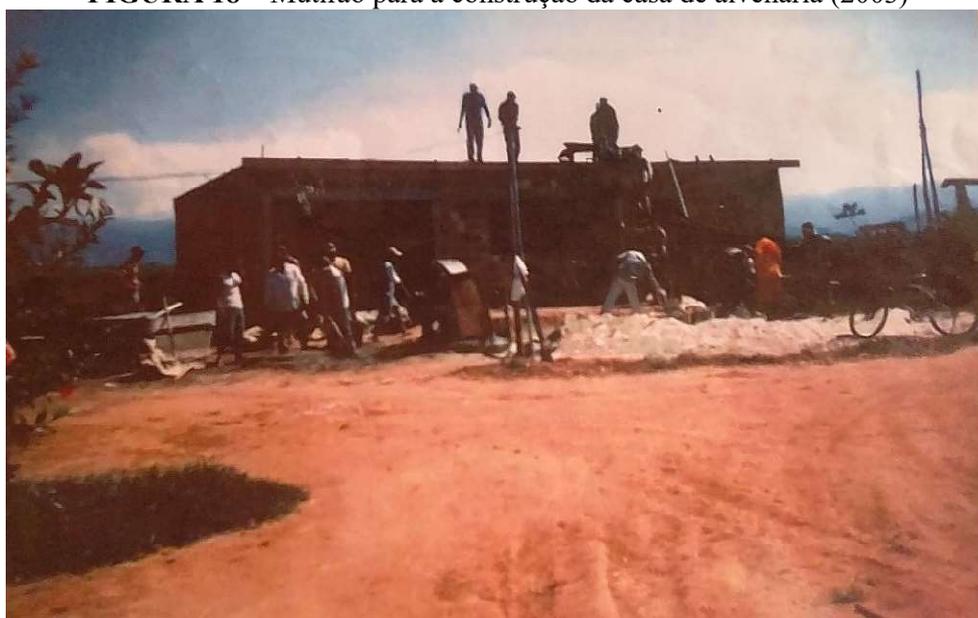
O funcionário do ITESP que fez a ponte com os agentes, diante dos objetivos indicados para a pesquisa (em torno da produção e do consumo de alimentos), indicou duas famílias de assentados com lotes produtivos, mas com características socioeconômicas diferentes⁴⁷. Apresentaremos os casos a seguir.

2.3.2 Terceiro caso

A família Ribeiro é composta por quatro membros. A Sr.^a Ribeiro, de 45 anos aproximadamente, nascida no extremo noroeste de São Paulo e o Sr.º Ribeiro, com cerca de 50 anos, natural do noroeste do Paraná. Formam um casal desde os tempos do acampamento, tornando-se titulares em 1997, e depois tiveram seus dois filhos homens, com idades atuais entre 15 e 20 anos.

Nos primeiros anos assentados, moraram em uma casa de madeira, afinal a presença dos eucaliptos facilitava seu acesso para a construção. Depois, essa deu lugar a uma de alvenaria, contando com a ajuda de crédito habitacional e da mão de obra de parentes e vizinhos (FIGURA 18).

FIGURA 18 – Mutirão para a construção da casa de alvenaria (2003)



Fonte: imagem do acervo da família Ribeiro.

⁴⁷ Diferenças as quais ele mesmo se mostrava curioso por uma explicação.

Hoje a área de aproximadamente 10 ha do lote é ocupada por uma grande casa, avarandada, com garagem, churrasqueira, pia e uma estrutura para a higienização da produção. Na frente da casa, há um gramado, sempre aparado, no qual os filhos jogam bola; atrás, a plantação de couve a perder de vista (FIGURA 19), mas que acaba ao encontrar os pés de lichia (450), de goiaba (230) e a plantação de mandioca. No lote há também dois tanques para irrigação (FIGURA 19), o rancho que abriga as ferramentas de produção (FIGURA 19), um corredor de plantas nativas e uma área de 1 ha destinada à Preservação Permanente, na qual há nascente de água. É um lote plano, como toda a área do assentamento, facilitando o manejo da plantação, o uso de máquinas e o escoamento.

FIGURA 19 – Plantação, tanque e rancho da Família Ribeiro



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2019.

O processo para destocar o eucalipto no lote levou 3 anos, nesse período, a Sr.^a Ribeiro trabalhou como agente comunitária, e o Sr.^o Ribeiro, em cozinha industrial. Parte da renda obtida era destinada à formação da horta (iniciada primeiro devido aos ciclos curtos) e do pomar. Quando o pomar estava formado com seus pés de lichia, ponkam, laranja pera e goiaba, puderam deixar os trabalhos externos, tornando a agricultura a única fonte de renda da família nos últimos 20 anos.

Acampar, morar nos barracos de lona, viver de doações, conquistar o lote, morar na casa de madeira, trabalhar fora para conseguir destocar o eucalipto e formar a plantação foi o caminho trilhado para que a família trabalhasse com a terra, para que pudessem se fazer como agricultores, conforme falou a Sr.^a Ribeiro: “foi pra isso que a gente lutou”.

A opção pelos pés de frutas deu-se por seu maior “valor” comercial e também pela necessidade reduzida de mão de obra, já que eram culturas permanentes. Os Ribeiros plantaram frutas com sazonalidades diferentes, de forma que houvesse produção o ano inteiro: o limão “dava” o ano todo, mas a safra dele era em fevereiro; a laranja pera era colhida de julho para agosto; da goiaba, são feitas podas em épocas diferentes, tendo a fruta o ano todo; e a lichia se colhe em dezembro. A escolha sobre o que plantar contou, também, com a ajuda da assistência técnica do ITESP.

Devido à doença do *greening*, os pés de citrus precisaram ser retirados do lote nos últimos anos e o impacto dessa perda só não foi maior pela existência dos outros tipos de frutas cultivadas, principalmente a lichia. E também porque puderam colocar outro cultivo no lugar, mesmo que esse demandasse mais mão de obra:

Era plantado tudo de tangerina, laranja, então a gente vendia melhor, né, porque agora a gente planta mandioca, e mandioca é aquele negócio, ela tira e ela dá. Você tem que investir todo ano, e as ponkam não, você investiu uma vez. Claro que você tinha que cuidar dela durante o ano, mas já era uma planta fixa, né, permanente que a gente fala, lavoura permanente é mais fácil de lidar, você só vai cuidar dela, não precisa ficar plantando, preparando terra. (SR.^a RIBEIRO)

No passado, os Ribeiros plantaram através do sistema orgânico de produção durante 7 anos. Deixaram o sistema pelos custos e burocracia da certificação e pela falta de garantia de não contaminação dos produtos usados nas produções vizinhas, mas continuam utilizando algumas práticas aprendidas nesse cultivo, por serem mais eficientes e com menos custo.

E as coisas é tão cara pra gente manter isso daqui, né?, que é adubo, veneno... é... é, se bem que a gente não usa muito, usa pouco, porque a gente foi orgânico

por muito tempo, então a gente sabe de muita coisa que não tem necessidade [...] que nem a mandioca mesmo, a mandioca você não precisa plantar com nada, bastou você preparar a terra, calcariar a terra, preparou ela bem preparada, pegou uma muda boa, uma rama certinha que vai dar outra. [...] A couve que é um pouco mais exigente, mas assim mesmo, [...] tem um produto “biológico” que é orgânico, que os orgânicos usam, você passa, acaba com tudo que é lagarta. Aqueles bichinhos, aqueles pulgão, você faz uma bela calda de pimenta você resolve mais do que você comprar um veneno de 300/400 contos. (SR.^a RIBEIRO)

A couve cultivada é comercializada minimamente processada, ou seja, lavada, picada e embalada. Ela proporciona a entrada de recursos para a família durante todo o decorrer do ano, e o processamento é um trabalho feito predominantemente pela Sr.^a Ribeiro. Não sem motivo, a máquina de picar couve foi comprada com o recurso do projeto “Fomento Mulher”(INCRA). Já as outras plantações que são sazonais (frutas e mandioca) ficam a encargo do Sr.^o Ribeiro.

O final do ano marca para os Ribeiros o período de maior volume de trabalho, pois é a safra de sua principal produção atualmente: a lichia, tanto pela área plantada quanto por seu “valor” econômico. Na colheita, no processamento – retirar os frutos dos galhos, colocar na embalagem e pesar (FIGURA 20) – e na entrega é mobilizada a família toda, incluindo irmãos, cunhados, tios, bem como alguns vizinhos do assentamento para os quais são pagas diárias.

FIGURA 20 – Caixas de lichias*

Fonte: Registro feito pela própria autora, Tremembé, 2019.

* Embaladas para serem destinadas ao supermercado.

Devido aos cultivos da família, que tem suas produções comercializadas em épocas específicas do ano, seus rendimentos e gastos não são marcados pelo ciclo mensal. O que impacta na compra de alimentos, de modo que os Ribeiros fazem sua despesa trimestralmente em supermercados atacados, estocando itens não perecíveis como arroz, feijão, café, óleo e etc,. Alimentos perecíveis como as “misturas” são obtidos por compras fracionadas nos açougues da cidade; já o consumo de verduras, frutas e legumes vem de seu lote ou através da troca de itens com seus parentes.

Os Ribeiros vêm de famílias de agricultores, em que os pais do casal, a maioria já falecidos, tinham lotes no assentamento. Os 5 irmãos da Sr.^a Ribeiro são agricultores que moram naquele local, e, dos 8 irmãos do Sr.^o Ribeiro, 7 moram no assentamento e são agricultores e o oitavo vive no Mato Grosso, criando gado.

Assim, na família Ribeiro, é próxima a convivência entre pais, irmãos, irmãs, cunhados/as, tios/as, sobrinhos/sobrinhas e netos/netas. Ter os parentes como vizinhos faz com que a família consiga somar suas produções para venda em atacados, trocar itens para a alimentação e se auxiliarem nos trabalhos com as plantações.

Os familiares compartilham também as estratégias para o futuro. Uma dessas é adaptar a casa de um parente, um local mais próximo ao centro da cidade, para manipular produtos minimamente processados agregando “valor” às suas produções.

O casal da família Ribeiro espera que seus filhos deem continuidade aos plantios no lote, e isso não exclui o desejo para que eles também estudem e façam uma faculdade, já que, para a família, é preciso de qualificação para ser agricultor, pois “a agricultura é uma profissão de alto risco” (SR.^a RIBEIRO). Nas últimas idas a campo, o filho mais velho, que terminou recentemente o Ensino Fundamental, já estava trabalhando com eles no lote.

Durante a pesquisa de campo, algumas mudanças produtivas puderam ser presenciadas. Nas primeiras visitas ao lote (agosto de 2019), havia alguns corredores com verduras e legumes intercalados na plantação de couve. Nesses, tinham plantados quiabo, alface, beterraba, cheiro verde, abobrinha, para o consumo familiar e para a venda. Alguns desses itens eram somados às produções dos assentados integrantes de uma cooperativa, da qual a família participa.

Essas produções respondiam aos chamados das políticas públicas de compras institucionais, uma demanda que diminuiu bastante nos últimos 2 anos, a ponto de, nas visitas finais (setembro de 2021), serem quase inexistentes esses corredores.

A produção da família e da cooperativa era destinada, através do Programa Paulista da Agricultura de Interesse Social (PPAIS), do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), para os presídios e escolas dos municípios da região (Tremembé, Pinda, São José e Taubaté).

Os programas de compras públicas, como o PAA, priorizavam a compra de produtos nativos. Esse foi um dos motivos que fez a família Ribeiro plantar o mais recente cultivo de fruta no lote: o cambuci (FIGURA 21). Esse cultivo corresponde a uma árvore nativa da mata atlântica, que dá uma fruta “boa, que se aproveita 100%” (SR.^a RIBEIRO).

FIGURA 21 – Pés e fruto do cambuci

Fonte: Registro feito pela própria autora. Tremembé, 2020.

Na cooperativa da qual a família Ribeiro faz parte, e na qual estiveram na direção por alguns anos, estão outras famílias de agricultores assentados, entre elas, está a família Manoel.

2.3.3 Quarto caso

O Sr.^o e a Sr.^a Manoel são nascidos em Campinas (SP), cidade na qual tiveram duas filhas. Por intermédio de parentes que participavam do MST, foram para o acampamento de Getulina (SP) em meados dos anos 1990, nascendo a filha mais nova num distrito do município (Macucos). Em 1995, com suas 3 filhas ainda crianças, a família foi sorteada para o acampamento de Tremembé, conquistando seu lote assim que o assentamento foi instituído. Hoje a família Manoel é composta por 8 pessoas, que se dividem em duas casas no lote.

Na primeira casa, moram o casal e as duas filhas mais novas (entre 25 e 30 anos). A Sr.^a Manoel, 50 anos (aproximadamente), é agricultora e faz faxina como diarista, enquanto o Sr.^o Manoel, cerca de 60 anos, não tendo “aptidão” para a agricultura, sempre trabalhou como encanador, porém, no último ano (2021), precisou parar com seu ofício devido aos problemas

na visão. A filha do meio é agricultora e já trabalhou em comércio como atendente, e a filha mais nova é gerente em um hortifrúti no centro da cidade.

A segunda casa abriga a filha mais velha (32 anos aproximadamente), do lar e agricultora, seu marido (cerca de 30 anos) que trabalha com aquecedores solares e seus dois filhos, que possuem entre 5 e 2 anos. São casas diferentes, que, apesar de contarem com rendimentos diferentes oriundos dos trabalhos “fora”, estão no mesmo lote compartilhando parte das refeições e o trabalho na agricultura, feito pelas mulheres da família.

As casas ficam a menos de 50 metros de distância uma da outra, estando dispostas lado a lado em relação à composição do lote. No início da pesquisa de campo, havia na frente delas uma área arrendada com plantações de mandioca e maracujá, espaço que era antes ocupado pelos pés de laranja acometidos pelo *greening*. Atrás das casas, ficava a horta (FIGURA 22), da qual a filha do meio (que chamaremos de Manu) tem a maior responsabilidade nos cuidados. Uma outra parte do lote estava sob responsabilidade de um parente (meeiro); no fundo dele, ainda tinha o tanque para irrigação e um espaço destinado à reconstrução futura do pomar.

FIGURA 22 – Horta da Família Manoel



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2019.

Ainda que não isentos, utilizam o mínimo possível de agrotóxicos na horta, já que esse item aumentaria os gastos com insumos, além de ser uma preocupação familiar a contaminação

da terra, da água e da produção. Cabe ao Sr.^o Manoel manusear o produto e, apesar de não ser identificado pela família como agricultor, ele “ajuda” com esse serviço.

O casal da família Manoel sempre trabalhou fora do lote. Nos primeiros anos do assentamento, parte desses rendimentos foi destinada para iniciar as plantações. Essa é uma época lembrada pela família pelas dificuldades vividas, principalmente pelas restrições ao acesso dos alimentos.

Com a horta formada, vendiam suas verduras de bicicleta pelas ruas da cidade, algo indicado como comum entre os agricultores no assentamento. Mas “as coisas melhoraram mesmo” (MANU) através do acesso às políticas do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), com elas puderam formar o pomar de ponkam e vender para compras institucionais e entrepostos da região. Esse período é lembrado como o de maior fartura alimentar, seja pelo volume da produção ou pela renda acessada através dela.

A família atual e a de origem não eram de agricultores, possuindo apenas um parente que trabalha com eles no lote nessa atividade. Quem começou a prática foi a Sr.^a Manoel:

Quem começou foi ela e aí ela foi ensinando pra gente, foi passando e... no começo a gente não queria, né? Mas, aí a gente tem que errar pra aprender. Foi vendo que trabalhar pra fora, ser empregado dos outros é bem difícil, então a gente acabou pegando o gosto forçado, mas pegou. [...] A única coisa que eu peço muito pra Deus é pra eu não ter mais que sair de dentro da minha casa pra trabalhar pra outras pessoas. Que o problema não é nem trabalhar, porque trabalhar a gente tem coragem, o que tiver que fazer a gente faz, põe a mão na massa, o problema são as outras pessoas. Que hoje em dia é muito difícil você encontrar alguém que valoriza a sua mão de obra. (MANU)

Essa última fala é da filha do meio do casal, a Manu. Quando ela completou 18 anos, foi “trabalhar fora”, no comércio, como atendente e começou a fazer faculdade (um curso semipresencial de Pedagogia). As exigências do serviço fizeram com que ela tivesse que deixar o curso. E, depois de trabalhar durante 3 anos no comércio da cidade, ela escolheu tomar a frente do cultivo da horta no lote com a ajuda da irmã mais velha, em 2017.

Um trabalho que estava se tornando penoso para Sr.^a Manoel, devido aos seus problemas de saúde (hipertensão), sendo também esse um dos motivos pelo qual parte do lote era arrendada. A Sr.^a Manoel passou então, de forma gradual, o “comando da horta” para as filhas sem deixar, entretanto, essa atividade totalmente.

As filhas, por sua vez, passaram a investir na diversificação da plantação e em produtos minimamente processados: couve fatiada (FIGURA 23), cheiro verde picado, molho de tomate

e doces de frutas. Além disso, como as verduras no verão ficam mais escassas, a alternativa encontrada por elas foi começar a produzir polpas de frutas congeladas para comercializar.

FIGURA 23 – Maços e couve picada da Família Manoel



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2020.

Os gastos com mudas, sementes, bomba de irrigação, energia, combustível, etc. só permitiram que a família tivesse retorno financeiro com a nova horta em 2019. Mesmo assim, não em grandes montantes. Isso fazia com que a Manu trabalhasse, esporadicamente, como *freelancer* na cozinha de um restaurante da cidade vizinha (Taubaté).

Atualmente, eles fazem a comercialização de frutas, verduras e legumes (*in natura* e beneficiados) através de divulgação e recebimento de encomendas pelo WhatsApp, realizando a entregas em Tremembé e Taubaté.

Os itens comercializados não eram unicamente exclusivos de sua produção. Eles eram comprados de vizinhos, do parente/meeiro e também do hortifrúti no qual a irmã trabalhava. Por outro lado, esse estabelecimento também comercializava os produtos da família Manoel e de outros agricultores assentados.

A família também escoava a sua produção, através da cooperativa do assentamento, para os programas de compras institucionais (PAA e PNAE), mas essa foi uma demanda que havia diminuído bastante nos últimos anos.

Quanto ao consumo alimentar da família, o que compravam de vizinhos e do hortifrúti para a revenda acabava sendo consumido também por eles. Esses alimentos supriam a demanda alimentar ao lado dos itens básicos (arroz, feijão, óleo, macarrão, etc.) comprados nos supermercados, das verduras e legumes cultivados na horta, e dos itens que conseguiam acessar sem custos (doações) do hortifrúti no qual a filha mais nova trabalhava.

Além disso, alguns itens que comercializavam através da revenda possuíam plantados no lote, mas esses eram destinados para o consumo da família por serem em pouca quantidade, “coisa que é exclusiva nossa que a gente não vende [...]. É o que a gente tem aqui de manga, de goiaba, de amora, isso é bem de consumo nosso mesmo, algumas frutas que a gente tem aqui, banana é mais pra nós.” (MANU)

A família fazia, também, alguns alimentos processados para consumirem, como a farinha de mandioca e os pães. Esse último item, a Sr.^a Manoel produzia aos domingos no fogão a lenha, um fogão que ela mesma construiu e para o qual os pés de laranja arrancados estavam servindo de combustível.

No último ano (2021), a família enfrentou alguns problemas que impactaram em seus rendimentos, na produção e na alimentação: o Sr.^o Manoel adoeceu e parou de trabalhar, a área arrendada foi devolvida, e, mesmo testando negativo para a Covid-19, a Manu teve uma pneumonia grave e precisou ficar internada sem poder trabalhar. A irmã mais velha cuidou da horta nesse período, mas ainda assim sentiram a pandemia e seus problemas econômicos na demanda das vendas:

É que assim, eu perdi muito cliente do começo do ano pra cá. Porque o pessoal tá sem dinheiro [...] corta gastos, porque tem que economizar. Eu tenho muito cliente em condomínio, gente que paga muito caro aluguel... aí tá vendendo carro... todo mundo caçando um jeito. (MANU)

A família também estava “caçando um jeito” de continuarem se reproduzindo socioeconomicamente. Um desses foi diminuir o consumo alimentar em quantidade e diversidade. A panela de arroz que passaram a fazer era menor, a proteína animal, consumida com menos frequência, e, quando queriam consumir peixe, eles mesmos iam pescá-lo.

Os produtos da horta e os que vinham do hortifrúti sem custos passaram a ser vistos, ainda mais, como fundamentais na diminuição dos gastos. Além disso, estavam traçando novos planos para o futuro, com um projeto de agrofloresta acessado por meio da cooperativa da qual participavam.

O projeto para a implantação de áreas com agrofloresta no assentamento estava sendo desenvolvido por um instituto de empreendedorismo socioambiental, com o financiamento do Banco do Brasil. Ele tinha a promessa de arcar com os custos dos insumos e ferramentas, viabilizar mão de obra (mutirão) e assistência técnica (profissionais agrônomos).

Essa aposta para o futuro seria uma “última cartada” da família:

Quando eu comecei, o meu objetivo era ganhar dinheiro. O meu pensamento era esse: montar um negócio que me desse um retorno, a quantidade de dinheiro que eu precisava pra viver. Aí hoje... o meu pensamento é mais no futuro, eu penso mais lá pra frente (MANU)

Por isso decidiram participar do projeto de implantação de agrofloresta no assentamento:

A gente sentou, conversou e aí a gente decidiu, pensando lá pra frente, porque essa parte de horta é uma coisa que exige muito da gente, e ninguém aqui vai ter saúde pra trabalhar pro resto da vida nisso. [...] Pra você plantar e cuidar de uma área desse tamanho, você precisaria ter uma mão de obra, e, pra bancar uma mão de obra, um dia de serviço de uma pessoa é caro. E hoje em dia está caro hora de trator, tá caro hora de adubação, tudo tá caro. (MANU)

A expectativa da família era que a agrofloresta possibilitasse ter no lote árvores nativas, pés de frutas, horta e criação de animais (porcos e aves), que demandassem menos insumos e mão de obra que o cultivo convencional. Ademais, que aumentasse a diversidade de itens para comercializar e para o consumo, além de fornecer matéria-prima para uma demanda antiga dos Manoel: cercar o lote (cerca viva).

A agrofloresta não seria uma forma de cultivo totalmente alheia à família. Em sua horta “espinafre virou mato” e tinha um pouco em cada canto, a alface crescia espontaneamente sob as ramas da couve, e “de primeiro, a gente pensava que tinha que ser tudo separadinho”, mas hoje sabem que não.

O processo de (re)implantação de agrofloresta na região e no assentamento não seria algo novo. Em 2012, foi criada a Rede Agroflorestal do Vale do Paraíba e, em 10 anos, essa já realizou mais de 50 mutirões com a participação popular para a implantação de Sistemas Agroflorestais (SAF) e 28 capacitações, com o objetivo de recuperar a mata atlântica. As primeiras ações da Rede foram feitas no município de Pindamonhangaba, em parceria com a Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA) e a Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI). Esses também já realizaram diversos mutirões no Conquista; foi em um desses, inclusive, que foram plantados os pés de cambuci da família Ribeiro.

Esse capítulo teve o objetivo de apresentar os casos e o cenário geográfico, social e econômico no qual as famílias se encontravam entre agosto de 2019 e outubro de 2021 e relacionar esse contexto com algumas características agropecuárias gerais da região do Vale do Paraíba. A construção da apresentação dos casos deu algumas pistas das variáveis analíticas que serão abordadas nos próximos capítulos. Essas variáveis envolvem o trânsito dos agentes entre a produção e o consumo de alimentos, como o acesso à terra e às políticas públicas, a composição das famílias, a composição da renda, a estabilidade produtiva, os planos para o futuro e as características locais e regionais.

Podemos ver que as situações das famílias podem mudar em um curto período de tempo e que elas possuem distintivos muito diversos entre si. E, apesar disso, por estarem em uma mesma região, existem linhas invisíveis que ligam os seus espaços sociais em algum ponto.

As casas dos Oliveiras e dos Cunhas, mesmo em cidades diferentes, estão dentro da mesma Área de Preservação Ambiental. Essas duas cidades também compartilhavam do mesmo sindicato rural. Além disso, os Oliveiras estavam à frente de uma associação que possuía agricultores de Santo Antônio do Pinhal, cidade dos Cunhas.

Já os Cunhas, pelo preço praticado na cidade turística em que moram, fazem suas compras nas cidades vizinhas (Pinda e Taubaté). São nesses municípios que as famílias Manoel e Ribeiro (moradores de Tremembé) também entregavam seus produtos, incluindo uma rede de supermercados que organizava uma feira de orgânicos em Pinda, da qual fazia parte a família Oliveira.

Uma das hipóteses dessa tese é que as diferenças e as aproximações entre as famílias, enquanto produtores e consumidores de alimentos, podem estar relacionadas com o processo de transformação e modernização do Campo da agricultura no Brasil e no Vale do Paraíba (SP), o qual modifica o Campo dos possíveis dos agentes segundo suas posições no espaço social. É o que veremos no capítulo a seguir.

3 TRANSFORMAÇÕES NO CAMPO DA AGRICULTURA

Historicamente, a população brasileira e da região valeparaibana morava majoritariamente na área rural, com uma economia de subsistência, em que a produção e o consumo não eram dissociados.

As descrições anteriores dos casos foram construídas conforme as características produtivas e alimentares, ficando evidente que as famílias, ainda que moradoras da área rural, hoje não consomem tudo o que produzem, da mesma forma que não produzem tudo o que consomem, necessitando recorrer a outros espaços e outros mercados. Além disso, as descrições dos casos mostraram que as escolhas produtivas e o acesso aos alimentos são diferentes entre as famílias.

Nosso argumento é que isso ocorre pelo entrelaçamento das mudanças econômicas e sociais que não se dão de forma homogênea na sociedade. A seguir, será construído um histórico com as mudanças que levaram, por diferentes caminhos, os agricultores a serem também consumidores.

3.1 A (re)construção do sistema alimentar

O sistema alimentar que era originalmente baseado na relação entre homem e natureza⁴⁸ sofre uma série de transformações ao longo do tempo. Essas mudanças, que até o século 19 ocorriam sobretudo dentro do espaço rural, intensificam-se no século seguinte com a aproximação entre agricultura e indústria.

Ao remontar o histórico a seguir com os principais marcos das transformações agroprodutivas, buscou-se evidenciar que, ao transformar a agricultura, muda-se a relação com a natureza, com o rural e com a alimentação.

Conforme Goodman, Sorj e Wilkinson (2008), o que houve foi um processo de transformações no qual as atividades rurais foram trocadas pelas industriais, através de apropriações dos processos da agricultura (Apropriação) e substituições daquilo que não podia ser apropriado (Substituição). Foi um movimento orquestrado, sobretudo, pelo

⁴⁸ A natureza, enquanto categoria pensada, é uma invenção humana, relacional e histórica, que não existe sem o homem, pois é criada por ele (WILLIAMS, 2011). Diante disso, assumimos a perspectiva de que a relação entre homem e natureza tem como uma de suas principais expressões a agricultura, no trabalhar a terra que em troca “dá” o sustento. No entanto, não perdemos de vista que há diferentes classificações de natureza conforme o sistema de saberes e crenças (LEFF, 2009). Para alguns grupos, a natureza é sagrada, parte integrante de sua existência no mundo e integrada com suas formas produtivas; para outros, ela é uma barreira que precisa ser superada. Interessamos saber que esses diferentes grupos convivem no Campo da Agricultura.

capital industrial na busca por ultrapassar os limites produtivos naturais e que começa antes da Revolução Verde, sendo potencializado por ela.

A Revolução Verde, desencadeada pela Europa e Estados Unidos na década de 1940 e difundida para os países do então classificado “terceiro mundo” nos anos 1960, tinha como objetivo discursivo solucionar os problemas relacionados com o adensamento populacional e o abastecimento alimentar.

Na prática, o capital industrial, somado à ociosa indústria química bélica e apoiado pelos governos, desenvolveu uma série de inovações e apropriações com vistas a “modernizar” a produção no campo, criando um “pacote tecnológico”, que consistia no uso em larga escala de fertilizantes, herbicidas, pesticidas, inseticidas, tratores, arados, ordenhas, etc.

O pacote tecnológico da Revolução Verde foi responsável pela modernização da agricultura, criando um novo paradigma produtivo nomeado como “convencional”. Apesar de impactar de maneira disforme a população, esse paradigma transforma a produção doméstica rural, homogeneiza técnicas e modifica as relações com o trabalho, com o tempo, com a natureza e com os alimentos, passando a agricultura a contar cada vez mais com atividades além da porteira.

Se até o início do século 20 a ligação entre alimentação e indústria estava centrada em processos como enlatamento, refrigeração e desidratação, na segunda metade do século, as transformações resultam em um segmento no qual a indústria estava presente desde a fabricação de sementes e aditivos químicos, até o processamento, transformação e criação de novos alimentos.

Assim, a modernização da agricultura, ao interferir na relação entre homem e natureza, interfere também nas práticas alimentares. O processamento na indústria e suas características (padronização, embalagem, marca registrada, etc.) apagam a forma natural e rural do produto, e o alimento passa a ser, também, mercadoria (GOODMAN; SORJ; WILKINSON, 2008).

A mudança da produção agrícola em si não é alheia à população rural. Essa também desenvolveu suas transformações ao longo do tempo e do espaço (seleção de sementes, manejo do solo, ferramentas, processamento, conservação, etc.), saberes que ora foram desconsiderados e ora apropriados pela égide da modernização da agricultura.

O que ocorreu é que o capital industrial, pautado no discurso de racionalização da produção e reforçado por áreas como a microbiologia, a bioquímica e a engenharia química, passou a exigir demandas externas à população rural, que passavam pelo domínio de sementes patenteadas, produtos para correção do solo, controle de agentes nocivos, padronização

produtiva e financeirização da compra futura. Um processo no qual a estrutura do setor alimentar se verticalizava e que se afastava das características incertas da natureza, aumentando a dependência e trazendo custos monetários para a produção no campo.

Somada a isso, a transição de atividades básicas de processamento (moagem de farinha, refinamento de açúcar, etc.) para os métodos industriais de grande escala, além de baratear o processo para as indústrias e encarecer (comparativamente) o feito em pequena escala, ajudava a desenvolver o substitucionismo, possibilitando o fornecimento de insumos padronizados. Alimentos como milho, açúcar, trigo passaram a ser substituídos por carboidratos e amidos e transformados em adoçante industrial, etanol, etc.

Foi uma série de transformações na produção, no processamento e na comercialização que modificou o sistema alimentar, antes baseado na relação entre sociedade e natureza. Para Nierdele e Wesz Jr. (2018), é nesse contexto que se consolidará uma nova ordem alimentar, a “ordem alimentar industrial”. E essa tinha uma relação estreita com o processo de industrialização e urbanização das cidades.

3.1.1 O Brasil se transforma

A visão histórica e processual das relações estabelecidas entre o rural e o urbano é parte da Sociologia Rural. Ao longo do século 20, houve três principais correntes de pensamentos para as quais Carneiro (2008) chamou a atenção: o modelo produtivista, que tinha a urbanização como tendência “natural” da sociedade; o renascimento do rural, que (no contexto francês) se referia ao aumento das atividades sociais e econômicas nas áreas rurais, por vezes desvinculadas das atividades agrícolas; e os estudos italianos, que colocaram fim na dicotomia rural/urbano, destacando que as diferenças estariam sustentadas pelas características das economias locais.

No contexto brasileiro, Brandenburg (2010) também apontou para três correntes de pensamento que trabalharam com a organização social do rural, na relação com a natureza e seus agentes: o rural tradicional, o moderno e o socioambiental.

O rural tradicional foi representado pelo surgimento das cidades e centros urbanos, do qual grandes fazendeiros – atrelados aos poderes políticos – e pequenos proprietários estariam distantes em suas formas de vida. As organizações dos grupos rurais eram feitas de maneira comunitária, com grande capacidade de adaptação ao habitat e uma racionalidade própria, que visava à reprodução física e social do grupo com relativa autossuficiência. Um segundo momento do rural emerge com a modernização do país.

No Brasil, a industrialização projetada desde os anos 1930 é intensificada na segunda metade do século 20 e, com ela, o êxodo rural, a urbanização e a necessidade de abastecimento alimentar para os trabalhadores na cidade. A resposta do governo brasileiro foi apostar na Revolução Verde e importar o pacote tecnológico.

Se, até então, era a produção de subsistência e seus excedentes que alimentavam a população, diante da aposta na modernização, o governo brasileiro mobilizará um discurso sobre a ineficiência daquele tipo de produção. E o agricultor que produzia alimentos básicos e de forma tradicional passa a ser tratado como atrasado (QUEDA, 1979).

Entre os anos 1960 e 1980, o Estado investiu em crédito rural, criou a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e a Empresa Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural (Embrater) para adaptar, desenvolver e aplicar tecnologias específicas às características produtivas no país. No entanto, até o final desse período, o pacote tecnológico não estava difundido de maneira homogênea pelo território e entre itens cultivados. A agricultura “moderna” se concentrava na produção de soja, milho, trigo, cana-de-açúcar, aves, suínos e fumo, sobretudo no Sul e no Sudeste do país (NIERDELE; WESZ JR., 2018).

Fornecer comida para os trabalhadores da cidade era uma das justificativas discursivas utilizadas para a modernização da agricultura, mas o movimento feito pelo governo (apoiado por capitais industriais e internacionais) se afastava dessa justificativa, pois o emprego do pacote tecnológico acabou se concentrando sobretudo em alguns itens destinados à exportação⁴⁹.

O cultivo do arroz e do feijão, por exemplo, alimentos básicos no prato do brasileiro, passou a ser considerado “cultura de pobre”, enquanto os itens comercializados no mercado internacional seriam “cultura de rico”, resultando na substituição de parte daquelas plantações pela pecuária, cana, soja e trigo.

Esse fator, somado ao processo de industrialização e urbanização no eixo Rio de Janeiro-São Paulo, levou esses estados, ainda nos anos 1970, à perda de autossuficiência no abastecimento dos itens básicos (QUEDA, 1979). Vale lembrar que a região valeparaibana se encontra nesse eixo.

⁴⁹ Privilegiar a produção de determinados itens voltados para a exportação não é nenhuma novidade na história do país. A nomeada, hoje, como produção de *commodities*, que tem como característica fornecer matéria-prima padronizada e em larga escala segundo as regras do comércio internacional, pode ser vista como herdeira da *plantation* colonial. Isso faz com que ainda persista a visão colonialista de que o Brasil, por suas riquezas naturais, seria o celeiro do mundo, que tem como vocação exportar sua produção agrícola ainda que a custo da degradação da natureza e do desabastecimento interno, haja vista as orientações do governo brasileiro atual (2018/2022) e da bancada do agronegócio passando “suas boiadas”.

3.1.2 Mudanças no Rural do Vale do Paraíba/SP

A população rural da região valeparaibana que foi transformada junto com seu território era composta pelos caipiras, “essa gente afeita na lida com o mato, com o roçado, enfim os habitantes rurais da Paulistânia” (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 104), sendo mais bem caracterizados pela localização geográfica do que racialmente (CANDIDO, 2010).

O estudo de Willems (1947) sobre o município de Cunha no Vale do Paraíba Paulista foi considerado como a primeira investigação científica no país acerca da cultura caipira (CAMPOS, 2012). Mesmo sendo um estudo feito antes da construção da Rodovia Dutra (inaugurada em 1951), marco das transformações econômicas e produtivas na região, a obra já apontava as modificações pelas quais a população regional vinha passando.

A queda do café (anos 1920) levou à estagnação econômica das comunidades do Vale do Paraíba, e a economia se mantinha próxima ao nível de subsistência, ou seja, centrada no local e no rural. O trabalho na agropecuária era promissor apenas para os proprietários de terra, enquanto os assalariados rurais ocupavam os mais baixos níveis de vida econômica e social. De maneira geral, as terras “cansadas” (WILLEMS, 1947) dos cafezais compunham um cenário produtivo de poucas plantações e algumas áreas de pasto.

Mudanças mais significativas na região teriam aparecido por volta dos anos 1930, devido ao crescimento acelerado de São Paulo e Rio de Janeiro, às melhorias nas estradas e ao aumento da pecuária:

A transição da lavoura para a criação é outra mudança que afeta, em escala crescente, sociedade e cultura locais. Ela decorre, diretamente, da expansão dos mercados metropolitanos, das necessidades de rezes de corte, de leite e seus derivados. Como a procura de mantimentos, a introdução da pecuária tende a transformar, cada vez mais, a antiga ordem econômica em economia pecuniária, acompanhada de todas as oscilações de preços que caracterizam o comércio de gado. [...] Assim, a criação, onde quer que se introduza, vem a competir com determinadas lavouras próprias da região. Algumas lavouras, como as do arroz e da batatinha em certos trechos do vale do Paraíba, continuam desenvolvendo-se. A pecuária não as suplanta, mas apenas se lhes acrescenta, pois há terras inaproveitáveis para aquelas lavouras. (WILLEMS, 1947, p 87)

O sistema produtivo que foi substituído pela pecuária baseava-se na lavoura de milho e de feijão, e nos cultivos e criações no entorno dessas. Ainda que a plantação de arroz se mantivesse, os produtores existentes na região não ficaram alheios ao movimento de

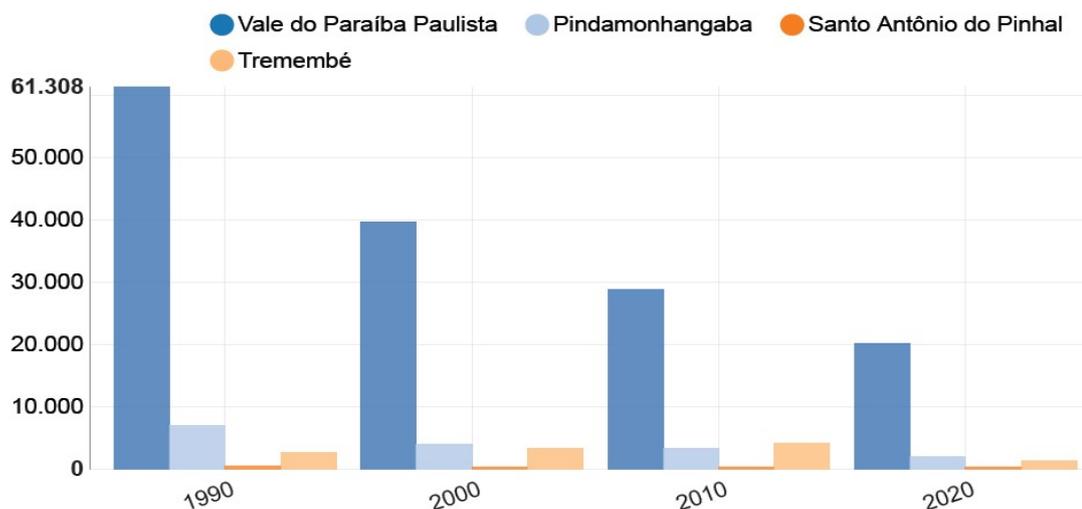
substituição de itens voltados para a exportação, uma dinâmica que se mantém até os dias atuais e que foi explicada pelo presidente do Sindicato Rural de Pinda:

Considerado produto básico na alimentação, principalmente, das classes com menor poder aquisitivo, o produtor de arroz vinha sofrendo com a alta dos custos de produção e recebendo pelo seu produto o mesmo valor há pelo menos dez anos. Nada mais natural e previsível, muitos produtores deixaram a produção e procuraram outra opção de produto agrícola como por exemplo o milho e a soja, produtos que estão encontrando grande procura por parte do mercado internacional e gerando mais renda. [...] No Vale do Paraíba não foi diferente, região outrora a maior produtora de arroz irrigado do Estado de São Paulo, a produção caiu drasticamente nos últimos anos em função dos prejuízos causados pela cultura. [...]. Se o produto se reveste de importância social pelo alto consumo nas camadas mais desfavorecidas da população, deveria ser tratado com a mesma importância durante os anos em que os produtores amargaram prejuízos e deram sinais claros de que estavam abandonando a produção, pois não só não era compensadora como também causadora de grandes prejuízos financeiros. (SINDICATO..., 2020b)

A escolha, mencionada pelo presidente do sindicato, do milho como produto que gera mais renda em detrimento do arroz, não é sobre o mesmo milho da lavoura tradicional. Aquele faz referência ao grão de milho, com qualidades específicas, destinado ao comércio internacional e/ou à fabricação de ração animal. Já o da lavoura tradicional era o milho verde consumido em diversos pratos da cultura local (pamonha, curau, na espiga, etc.) ou o seco, transformado em fubá, farinha, quirera e que alimentava, também, as criações (porcos e galinhas) e famílias, ainda que não fosse o único destino.

De maneira geral, no Vale do Paraíba, a produção com itens básicos cai nos últimos anos (Apêndice B), como cai, também, a área destinada à agricultura como um todo. Um movimento seguido pelas cidades onde moram as famílias dos casos acompanhados (Gráfico 1).

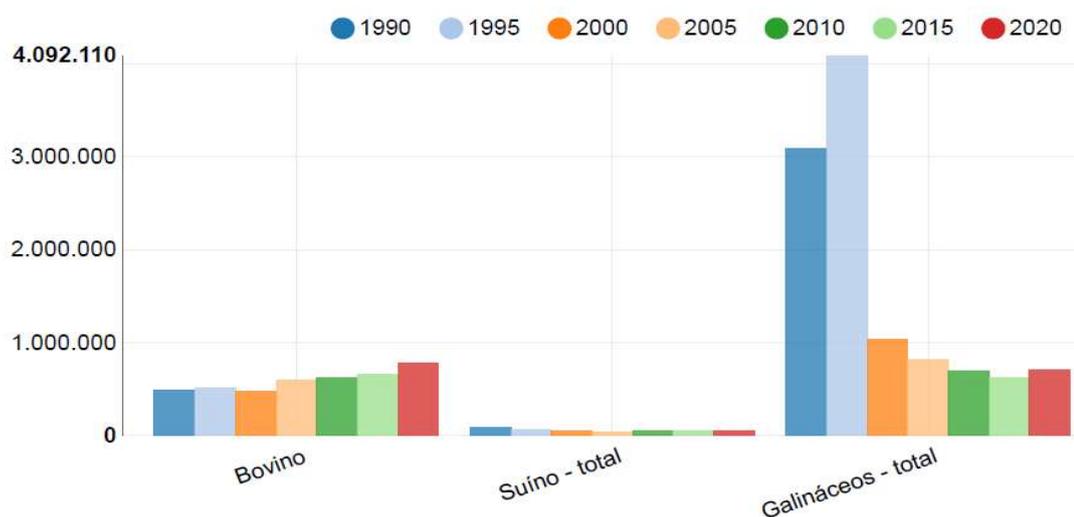
GRÁFICO 1 – Área plantada ou destinada à colheita (hectares), dos produtos das lavouras temporárias e permanentes na mesorregião geográfica do Vale do Paraíba Paulista, 1990-2020



Fonte: IBGE – Produção Agrícola Municipal, 2022

Cai também no Vale a criação de galinhas (GRÁFICO 2), item importante no passado para compor a dieta nutritiva do caipira. A pecuária cresce ligeiramente, ainda que não acompanhe o ritmo de queda dos demais produtos.

GRÁFICO 2 – Efetivos dos rebanhos por tipo dos rebanhos na mesorregião geográfica do Vale do Paraíba Paulista, 1990-2020



Fonte: IBGE – Pesquisa da Pecuária Municipal, 2022

Em síntese, devido às suas terras degradadas pela produção do café, ao baixo capital monetário no campo, à pecuária e à posição estratégica comercial do Vale do Paraíba/SP, já desde a segunda metade do século 20, a região contava com o abastecimento alimentar transitado na rodovia Dutra, período em que o desenvolvimento regional se volta para a

industrialização (indústrias de base e automobilísticas), um movimento que se mantém até os dias de hoje e que resulta na queda gradual da agricultura na região.

3.2 O caipira diante das transformações

Propõe-se inicialmente pensar a economia capitalista (imbricada na modernização da agricultura brasileira) para a população rural caipira, de forma homóloga à imposição do capitalismo na Argélia, devido às modificações da percepção do ambiente e do tempo.

Visser (2017) aponta que, no estudo de Bourdieu (1979) sobre os camponeses argelinos, o autor evidenciou a centralidade das relações com o espaço e com o tempo, principalmente como o ano agrícola pautava o entendimento do mundo, ao garantir as necessidades do grupo.

A temporalidade não segue mais a reprodução circular da natureza, mas firma-se em relação ao futuro abstrato, tomado enquanto ambição de acumulação constante de capital econômico. Trata-se de uma forma linear do tempo, buscando a imposição de um sistema de significação próprio e não mais mediado pelos ciclos naturais. Eis a grande contradição do desenraizamento argelino: um cosmos econômico cada vez mais desenvolvido e maduro se estabelece, sem que o subproletariado disponha do aprendizado sobre como lidar com o futuro no longo prazo. (VISSER, 2017, p. 69)

Na economia agrícola cíclica, o camponês não dissociaria o seu trabalho do produto, sendo que o tempo do trabalho seria equivalente ao tempo da produção, mesmo no período em que o único trabalho é esperar que a plantação esteja no ponto de colher. Encontramos nas transformações do Vale do Paraíba algo já previsto por aquele autor: a dissociação do trabalho e sua recompensa através do tempo e da “dádiva” da natureza passaria a ser feita pelo mercado.

O universo produtivo caipira (WILLEMS, 1947) era atrelado ao contexto social (mutirões), natural (fases da lua) e religioso, já que só depois da colheita do milho é que podia acontecer a Festa do Divino Espírito Santo, pois esse era o donativo da comemoração, ao lado do feijão, galinhas, porcos, bezerros e vacas, além de ser a benção do divino materializada na abundância produzida.

Com as mudanças socioeconômicas na região, os mutirões passam a ser substituídos pelo trabalho pago, o calendário lunar, parcialmente abandonado, e nem a Festa do Divino escaparia da interferência dos novos significados do dinheiro:

Em 1945, pela primeira vez na história da festa local, não se fez a distribuição de carne à população. “O estatuto da festa já é outro”, comentava um dos

auxiliares do festeiro. Outrora arrecadavam-se cerca de quinhentos porcos e duas mil galinhas. Houve anos em que mais de cem cabeças de “gado graúdo” figuravam no rol dos donativos. Quarenta reses haviam sido prometidas, mas somente trinta, na maioria, bezerros, foram entregues. Não faltavam explicações e todos reportavam-se à valorização dos animais de criação. De uma festa a outra, o preço da galinha subira de Cr\$ 1,20 a Cr\$ 7.00 e um garrote que dera 80 cruzeiros no leilão, valia 800 cruzeiros em 1945. (WILLEMS, 1947, p. 161)

Não que a fé no Divino teria sido suplantada, mas as ofertas passaram a ser feitas em quantidades menores ou com produtos de menor valor monetário. E, mesmo que economicamente Cunha ainda estivesse fundada na lavoura de milho e de feijão, os significados dessas culturas não eram mais só para a subsistência, e sim representavam “os esteios fundamentais de uma economia baseada em troca monetária” (WILLEMS, 1947, p 167), ou seja, milho e feijão não eram mais só alimentos, mas também produtos.

As transformações do complexo cultural caipira foram então marcadas por descompassos entre o que demandava a “civilização capitalista” e as práticas locais feitas, principalmente em relação às formas e circulações produtivas:

Essas atitudes recíprocas de incompreensão revelam o grau de diferença cultural entre o representante da civilização capitalista com sua valorização de todas as mudanças conducentes a novas fontes de renda pecuniária consideradas valores em si, e uma comunidade campesina presa a uma tradição cultural em que o dinheiro ocupa um lugar bem diferente na hierarquia dos valores. Está fora de dúvida, no entanto, que uma análise acurada das mudanças ocorridas ou em vias de ocorrer revela uma associação mais ou menos estreita de todas elas. Em última análise, todas elas tendem a acentuar o valor atribuído ao dinheiro como mediador universal das utilidades, como objetivo digno dos maiores esforços. Há outros exemplos que ilustram essa mudança fundamental na hierarquia de valores. Antigamente pouco se pensava na terra em termos monetários. A terra era muito mais um meio de subsistência do que um objeto de comércio, pois valia pouco e não havia compradores. (WILLEMS, 1947, p. 90)

Nessa sociedade caipira, as mudanças vindas com estradas, urbanização e a crescente pecuária sobrepõem a economia de subsistência e aumentam a importância atribuída ao dinheiro, ampliando também as relações externas (outras cidades e outras regiões) com a influência na oscilação dos preços e na destinação das produções.

Nos casos acompanhados nessa pesquisa, as famílias certamente estariam mais próximas da descrição de “desencantadas do mundo” (BOURDIEU, 1979). As magias e mitos acerca das atividades ritos e da natureza já teriam sido ressignificados, assim como a percepção do temporal.

Os grãos e os animais para o consumo, que pressupõem um tempo maior de cultivo e criação, eram sobretudo comprados nos supermercados. A maioria dos cultivos feitos era de ciclos curtos (hortaliças), em que o uso de mudas⁵⁰ (FIGURA 24) e fertilizantes encurtava ainda mais esse tempo. Cultivos de ciclos mais longos, como os das frutas, eram resolvidos (tendo como exemplo a família Ribeiro) com o plantio de uma grande área e o rodízio setorizado pelas podas, para que as frutas amadurecessem em diferentes estações do ano, tendo produção o ano todo. Culturas que dependiam mais de questões climáticas seriam racionalizadas, também, por suas safras e ditas como “atividade de alto risco”, sendo feito um cálculo na estratégia de plantá-las ou não.

FIGURA 24 – Bandeja de mudas



Fonte: Registro feito pela própria autora. Tremembé, 2019.

A resignificação não quer dizer completo abandono da racionalidade anterior. Ainda pediam e agradeciam a Deus pelo sucesso da colheita e volume de chuva. E, com a nova emergência temporal (do mercado e da garantia das necessidades), a racionalização da produção posicionará, de maneira desigual, os agricultores nas esferas do comércio e do consumo, antes

⁵⁰ Durante uma das visitas a campo, presenciamos o momento em que uma agricultora tirou “sarro” de uma pessoa que estava cuidando de uma muda (lichia) oriunda de uma semente de fruta que ela consumiu e depois jogou na terra, falando que ia demorar muito para a planta crescer naturalmente.

e depois da produção. Essas diferentes assimilações, resistências e modificações variariam conforme o Campo dos possíveis. Esse está relacionado com as estratégias utilizadas pelos agricultores perante a autonomia e a subordinação na economia de mercado.

Em Candido (2010), diante da impossibilidade de continuar igual, a tentativa do caipira em se “ajustar” às mudanças econômicas interferiria na organização do sistema alimentar. A simples instalação de uma máquina de beneficiar arroz transformava a percepção da função (feminina) de descascá-lo no pilão. Além de requerer menores tempo e esforço físico, haveria um prestígio associado aos “usos de caráter urbano; a tal ponto que a pessoa se sente diminuída quando é obrigada a manter os que se vão tornando, comparativamente, desprezados” (CANDIDO, 2010, p. 209), ou seja, as técnicas, ferramentas e produtos novos passam a ocupar lugar na escala valorativa.

Para esse autor, os elementos da cultura caipira tradicional eram o trabalho doméstico, a solidariedade entre vizinhos, a disponibilidade de terras (para a agricultura itinerante) e a margem de lazer. Em suma, ele era o proprietário ou posseiro, desprovido de recursos econômicos, que contava com o trabalho da família e dos vizinhos para o equilíbrio entre o mínimo social e vital.

Seria a relação entre essas duas variáveis que garantia a manutenção dos modos de vida caipira: o mínimo vital (alimentação e abrigo) e o mínimo social (a organização para conseguir o mínimo vital). E esses mínimos correspondiam ao limite em que a fome e a desorganização social levariam o cessar da vida. O equilíbrio dava-se no contexto de uma economia de subsistência, em que quase toda a produção se destinava para o autoconsumo; porém, essa foi transitória diante do processo de modernização.

As transformações trouxeram a “racionalização” da relação entre produção e mercado para o abastecimento alimentar. Foi nessa linha argumentativa que Candido (2010) respondeu como o homem rural obtinha o alimento necessário no sistema que escapava à economia fechada, ou seja, no contexto em que a produção não mais supria ou não se destinava totalmente à alimentação familiar.

O caipira precisava então vender parte da sua produção para que pudesse comprar alguns itens (banha, aguardente, sal, etc.) e processar outros (limpar o arroz e transformar o milho). Assim, dos elementos de sua alimentação básica (feijão, milho, mandioca e arroz) e seus complementos, apenas o feijão continuava ainda como uma cultura de subsistência, ou seja, não requeria, em sua produção e consumo, adentrar no ciclo comercial.

Se num primeiro momento os níveis mínimos (vital e social) estavam equilibrados, garantindo a reprodução social em uma economia semifechada, Candido (2010) apontará para a discrepância de condições (econômicas e produtivas) entre compra e venda, pois a necessidade da primeira tende a ser regular e homogênea, enquanto a segunda é variável. O preço pelo qual seria vendido o produto dependia da disponibilidade do item no mercado regional, do rendimento da safra (sendo uma aposta no futuro) e das negociações dos atravessadores.

O resultado era a desvalorização econômica da produção pela venda em relação aos custos dos itens comprados. E, quando a alimentação passa a ser cada vez mais comprada, essa balança pesava negativamente na organização familiar para a obtenção de comida.

Voltando à passagem da instalação da máquina de arroz, não se pode desconsiderar que ferramentas como essa desoneram o indivíduo, no caso a mulher⁵¹, dos processos de beneficiamento doméstico, podendo essa passar mais tempo no trabalho agrícola a despeito do trabalho de casa.

Movimento significativo para as famílias cada vez menos numerosas e que contam com uma menor mão de obra disponível. Se levamos em conta a busca pelo equilíbrio, o uso de novas ferramentas ou novos produtos não pode ser visto apenas como uma atitude preguiçosa ou de maior prestígio, mas é preciso considerar também como ela impacta na garantia das necessidades da família.

O debate sobre a busca pelo equilíbrio da população rural foi antecipado pelo economista Alexander Chayanov, em relação aos camponeses na Rússia dos anos 1920. Martinello e Schneider (2010), ao traçarem um diálogo entre o autor russo e o brasileiro Candido, apontam para convergências entre os dois autores clássicos da Sociologia Rural, mas fazem algumas ressalvas.

Na perspectiva chayanoviana, a resiliência se expressaria no modo produtivo de subsistência, priorizando as lógicas dos agricultores diante das mudanças agrícolas. Para isso, uma característica importante desse grupo era a capacidade de agência, ou seja, de agir autonomamente.

Tanto Chayanov quanto Candido argumentaram que a população rural teria uma lógica econômica própria. Mas, enquanto para Chayanov a autoexploração familiar buscava o equilíbrio entre trabalho/consumo como forma de manter a autonomia, mesmo diante das

⁵¹ Abordaremos a relação do trabalho das mulheres em relação à produção e ao consumo de alimentos no 4.5.

transformações capitalistas, Candido seguiria a linha marxiana, segundo a qual, perante essas transformações, a população rural gradativamente perderia sua autonomia e desapareceria.

A análise de Chayanov foi realizada em um contexto específico, que antecede a Revolução Verde, com uma organização familiar agrícola não assalariada e com disponibilidade de terra, na qual o camponês é autônomo em suas estratégias de reprodução. Condições que não se materializavam nos casos estudados por Candido.

Inspirados nesses autores clássicos da Sociologia Rural e nas considerações apontadas no estudo de Garcia Jr. (1983), posicionamos essa pesquisa em um caminho intermediário. Assim, entre os trânsitos, escolhas e valorações, das práticas produtivas e alimentares, afasta-se da sentença de que a população rural estaria condenada com o avançar da modernização da agricultura, ao mesmo tempo que se considera que a autonomia dessa população encontra barreiras.

Em um contexto de trocas econômicas abertas, a inserção das famílias de agricultores no mercado se daria por diferentes graus de autonomia e dependência do Campo produtivo. Assim, a autonomia se referiria à capacidade de agência desses agricultores (SCHNEIDER, 2016) de traçar estratégias (mercado/subsistência) conforme o estilo de agricultura, a disponibilidade de terra, os recursos financeiros, o acesso às políticas públicas, as necessidades de consumo, a disponibilidade de mão de obra e os saberes que a família carrega.

Esse caminho intermediário escolhido para a análise é possibilitado pela sociologia reflexiva de Bourdieu, que nos aponta que, dentro do Campo da agricultura, os agentes estariam entre um Campo dos possíveis.

O campo dos possíveis tem os mesmos limites das possibilidades objetivas. [...] Para que as condutas individuais – a começar pelos atos econômicos – possam organizar-se segundo um plano de vida e para que possa se formar uma consciência sistemática e racional do sistema econômico como tal, é preciso que a pressão da necessidade econômica se abrande. (BOURDIEU, 1979, p. 77)

O argumento do autor é que, diante do contexto de transformações capitalistas, o planejamento de estratégias para a reprodução dependerá de determinadas condições econômicas. Ou seja, é preciso um mínimo de condições de garantia das necessidades familiares para que se possam traçar estratégias para o futuro (BOURDIEU, 1979; BOURDIEU; SAYAD, 2006). Em outras palavras, para que a família possa projetar sua reprodução social.

A busca pela ascensão ou manutenção das famílias rurais no prisma do Campo dos possíveis não é sobre a obtenção de lucro, mas sobre a possibilidade (percebida, planejada e

limitada) de satisfazer as necessidades. Com ela, ainda que com limites muito diferentes, considera-se que os agentes dos casos acompanhados possuiriam algum grau de autonomia, um intervalo de possibilidades⁵², para tomar suas decisões sobre o plantar e o comer.

Esse caminho intermediário busca, por seu caráter reflexivo, afastar a pesquisa de disputas interpretativas. De um lado, utilizam os dados de concentração de terra, produção e renda para justificar a tese da desintegração camponesa e o avanço do agronegócio. E, do outro, pesquisas que evidenciam as resistências, através dos significados que os agricultores atribuem às suas formas de fazer agricultura, mas não refletem sobre as condições necessárias para isso.

No período em que as famílias foram acompanhadas, elas se posicionavam enquanto moradoras da área rural e produtoras de alimentos. Se esses agentes, que não garantem de forma direta a sua subsistência alimentar, são parte de uma cultura transformada, essa pesquisa questiona as implicações disso nos dispositivos necessários para a produção e consumo de alimentos.

Garcia Jr. (1983) mostrou que a população rural, ainda que não respondesse às expectativas da modernização, trabalharia com um cálculo longe de ser “antieconômico” (IBGE, 1980 apud GARCIA JR., 1983). Na diferenciação entre lavoura “de rico” (com destino para fora) e “de pobre” (destinação local), se não fosse o roçado e a criação dessa última, o abastecimento local dos alimentos básicos dependeria da importação de produtos de outras regiões com maior custo, um custo econômico, em dinheiro.

Assim, o campesinato não seria um maximizador de lucros como a empresa capitalista, pelo contrário, a organização dele voltava-se para suprir o consumo socialmente necessário (GARCIA JR., 1983), e a flutuação dos preços e os riscos envolvidos na plantação comercial não compensariam a especialização da plantação.

As decisões eram tomadas conforme as práticas cotidianas. Os produtos que serviam tanto para o consumo familiar como para venda eram colocados sob o princípio da alternatividade, que permitia suprir a necessidade doméstica através da produção de forma direta, ou da comercialização, proporcionando a compra de outros produtos socialmente requeridos.

⁵² A abordagem do Campo dos possíveis aproxima-se dos argumentos de Amartya Sen (2010), pois nesse a condição de agência dependerá de oportunidades econômicas, escolhas políticas, condições sociais, em suma, de disposições institucionais para a realização das oportunidades escolhidas. Bowman (2010) afirma a proximidade entre os autores contemporâneos, uma vez que ambos se voltam para a compreensão das desigualdades e dos seus aspectos que vão muito além dos materiais, nos quais poder e capacidade de agências estão imbricados.

O princípio da alternatividade possibilita trazer para essa análise a existência de tipos de produtos com classificações diferentes: os que são viáveis e os que não são viáveis de produzir, mas ainda assim fazem parte do consumo socialmente necessário:

Com o princípio de alternatividade conseguimos mesmo dar conta do paradoxo sobre o “excedente camponês”. Camponês que venderia um “excedente” de produção mas que simultaneamente passa fome. “Excedente” que deveria ser a marca do eventual, mas que se observa a venda durante o ano inteiro, no inverno e no verão, em todo ano bom da lavoura e em ano ruim de lavoura. Notamos simplesmente que o feijão sem sal não é comida, e que o orçamento doméstico é composto de dois tipos de produtos que têm que ser adicionados ou combinados para que se atinja os níveis de consumo socialmente necessário. Assim o mais do que o gasto vendido da farinha de mandioca em uma semana determinada era condição da aquisição do sal, para que o feijão possa ser consumido juntamente com a farinha, segundo padrões socialmente aceitáveis. (GARCIA JR., 1983, p 109-110, grifos do autor)

O consumo socialmente necessário, na fatia que corresponde à alimentação, ajuda-nos a compreender que entre as famílias é variável a composição do consumo, em consonância com a posição no espaço social. Esse não corresponderia a um mínimo que desse conta da sobrevivência fisiológica, mas sim àquela lista de itens que precisam ser alçados para a família se reproduzir socialmente, sendo que diferentes estratégias podem ser usadas para dar conta dele.

Por exemplo, ainda que faça parte da maioria das refeições dos agentes acompanhados hoje, podemos ver na apresentação dos casos que os agricultores não são produtores de arroz e feijão. Diante da modernidade transformada que circunscreve o contexto do Vale do Paraíba, não haveria espaço, recursos econômicos e culturais, mão de obra, prestígio e políticas públicas que dessem conta desses plantios entre eles, fazendo com que o consumo socialmente necessário fosse respondido por outros caminhos, pela compra ou doação.

Apesar das diferenças de contextos e cultivos, pensar em termos de viabilidade produtiva nos permite evidenciar que a racionalidade (e condições) das escolhas ainda responderia a uma lógica própria de valoração, que não é a mesma dos cultivos “de rico” ou dos agentes do agronegócio. Essa racionalidade levaria em conta muito além do “preço de mercado” para a venda.

Conforme veremos adiante, nesse cálculo, é colocado se a família é numerosa ou dispõe de pouca mão de obra, se há terra e água disponíveis em quantidade e qualidade para o cultivo, se o clima é adequado, se o ambiente será degradado, se a legislação permite, se possui os equipamentos necessários para o plantio e para a transformação do produto em alimento, se

possui conhecimento suficiente ou apoio técnico para isso, se há no mercado produtos para o consumo com preços e qualidades desejáveis, se no tempo do plantio a colheita irá equivaler à demanda pelo consumo, etc. Fora as subjetividades do prestígio e crenças que envolvem decidir por plantar ou comprar um determinado alimento.

Em Garcia Jr. (1983), a alternatividade será menos frequente conforme a estabilidade na família em se reproduzir socialmente. Trazendo essa afirmação para os casos acompanhados (e para aquela hipótese inicialmente traçada, baseada no “valor”), temos que é a garantia da estabilidade da renda que, também, permite aos Oliveiras plantarem orgânicos prioritariamente para o consumo familiar.

Assim como é, também, pela garantia da venda (ainda que com rendimentos não tão estáveis) que os Ribeiros, a cada visita, limitavam mais os itens plantados aos “comerciais”, ficando receosos em diversificar sua produção, mesmo que sentissem falta de terem mais legumes plantados para suprir a demanda do consumo familiar.

A estabilidade que diminui a alternância e aumenta a especialização das plantações estaria ligada, em Garcia Jr. (1983), ao tamanho das propriedades. A tendência era as pequenas propriedades terem com mais frequência plantações consorciadas (“de pobre”) enquanto que, nas grandes, predominam as plantações simples (“de rico”).

Em relação aos casos acompanhados, a extensão das propriedades, ainda que importante, não seria determinante. Por exemplo, mesmo as famílias assentadas possuindo lotes de igual tamanho, a área de plantio, a alternância e a combinação de diferentes fontes de renda geravam situações diferentes entre elas. Sendo que a instabilidade na atividade agrícola era uma característica da família Manoel, diferente dos Ribeiros.

Mesmo com propriedades com características e tamanhos bem distantes, já havia ausência de estabilidade produtiva e de rendimentos entre os Manoel e os Cunhas. O que os fazia buscarem outras alternativas para produzir e consumir, até mesmo incorporar na alimentação parte dos itens que compravam com o objetivo inicial, declarado, de comercializar.

Garcia Jr. (1983), ao falar da separação entre trabalho e negócio, o primeiro explicado pelas atividades ligadas à terra, e o segundo, à revenda de produtos, afirmou que lançar mão de ambas as estratégias não é demérito algum para as famílias, pois

Nenhuma das atividades precisa ser rentável em si mesma, nenhuma tem que proporcionar por si só a renda necessária ao consumo doméstico e à reprodução de suas condições de existência, mas é sua combinação específica e maleável que as tornam rentáveis. (GARCIA JR., 1983 p. 169)

3.2.1 A relativa importância da terra como propriedade

Uma das características da “ordem alimentar financeira”⁵³ é ter a terra como um ativo de baixa possibilidade de desvalorização. Mas a terra como investimento antecede, em muito, essa ordem no Brasil. O caráter concentrador da propriedade no país vem desde a colonização: abolida a escravidão, o capital materializado nos escravizados é transferido para a propriedade da terra e mantido na mão de poucos. No entanto, é necessária a distinção entre a concentração de terras e o sistema agroalimentar, por mais que as duas coisas estejam ligadas (NIERDELE; WESZ JR., 2018).

Ser agricultor no Brasil nunca esteve atrelado à propriedade da terra. Diferentes formas de trabalho, parceria, arrendamento, concessões e etc. possibilitaram que boa parte da população rural, mesmo sem a propriedade da terra, garantisse suas necessidades alimentares por meio da agricultura de subsistência. O agricultor seria, sobretudo, aquele que possuiria acesso a algum lugar para plantar e um certo grau de autonomia (decisões do que plantar, quando e onde fazê-lo), mesmo que a terra não fosse dele (GARCIA JR., 1983).

Já, quando essa autonomia lhe é retirada, a atividade pode aproximar-se de um trabalho que suprime condições e identificações. Um dos agentes, ao se lembrar do período em que foi funcionário de uma plantação, falou: “eu já trabalhei pra um japonês assim, eu não plantava, eu trabalhava pra ele plantar (SR.º CUNHA, 2021). Mesmo no cultivo dos itens, mesmo lidando com a terra, por não ter decisão sobre qual a forma em que a atividade era feita, ele não considerava que era agricultor, e sim apenas trabalhava para outrem.

Em Candido (2010), diante dos impactos com a urbanização, mudanças produtivas/alimentares no campo e o êxodo rural, o caminho apontado para a manutenção das condições de vida dos caipiras/parceiros foi a disponibilidade da terra por meio de ações estatais que promovessem a reforma agrária.

Entre os casos acompanhados, a terra foi comprada (Oliveiras), herdada/vendida (Cunhas) e conquistada (Ribeiros e Manoel). Em relação aos casos do assentamento, como resultado da política de reforma agrária, ainda que os lotes tivessem as mesmas características, as famílias não apresentavam as mesmas condições socioeconômicas. Isso mostra que apenas o acesso à terra não contorna todo o Campo dos possíveis. Mas as diferenças entre essas famílias, não sendo explicadas pelo espaço físico, podem ser justificadas pelo espaço social.

⁵³ Falaremos mais sobre esse assunto no item 3.3.

No contexto da agroindustrialização, os meios de produção são valorizados enquanto o papel da terra declina. Assim, a família Manoel, mesmo com terra disponível, não produzia o suficiente para a demanda familiar (venda e consumo): faltavam-lhe recursos para produzir (insumos, maquinário e mão de obra). Por isso, o projeto de agrofloresta se apresentava como uma “última cartada”, era uma aposta no futuro devido ao acesso aos investimentos externos, com a promessa de trazer maior independência quanto ao processo produtivo.

Não se desconsidera aqui a importância do acesso à terra, por isso essa é uma questão relativa. Pois, se a terra não é o único fator que garante o exercício da agricultura para suprir as necessidades das famílias, sem ela tão pouco é possível plantar: “aqui na realidade todos eram [agricultores], pai, irmãos, sempre trabalharam com isso aí, só não está conseguindo agora por falta de espaço e terreno, né? Porque não tem terreno, como é que vai mexer, né?” (SR.º CUNHA).

Quando o Sr.º Cunha fala sobre os caminhos que levaram à condição atual da família, ao contexto de menos disponibilidade alimentar, o acesso à terra é central. Não conseguir ter um documento que lhe comprove a terra, além da questão legal, remonta ao passado e seus laços familiares. Após a morte do pai, não houve acordo sobre vender a propriedade entre os irmãos. Isso, para o Sr.º Cunha, foi um golpe na sua estratégia de “mudar de vida”, fazendo com que a falta da documentação fosse um entrave para o acesso ao financiamento e outros benefícios a favor da agricultura familiar.

Assim, pontua-se que o acesso à terra para plantar continua sendo fundamental, mas, para que essa resposta de maneira satisfatória às necessidades das famílias, outras medidas também se fazem necessárias.

3.2.2 Relações com o poder público

Dentro da sociologia reflexiva, situam-se os agricultores em relação ao Campo da agricultura no Brasil. E, nesse Campo, o Estado seria uma importante instituição que atua construindo e reforçando as regras de funcionamento do jogo.

Em nome da racionalidade produtiva, o governo nacional foi um agente fundamental para a modernização da agricultura. Conforme dito anteriormente, a partir dos anos 1960, foi instituída uma série de políticas para o setor: investimento em pesquisas (Embrapa e Embrater) e linhas de créditos para a adoção de inovações (Sistema Nacional de Crédito Rural), de acesso aos insumos (Plano Nacional de Fertilizantes e Calcário Agrícola, 1974; Plano nacional de

Defensivos Agrícolas – PNDA, 1975; II Plano Nacional de Fertilizantes, 1987), de escoamento (Política de Garantia de Preços Mínimos) e contra perdas (Programa de Garantia da Produção).

Houve também medidas favoráveis ao setor de processamento (construção de grandes plantas agroindustriais), investimento nos canais de distribuição (rodovias), programas de promoção para expansão da fronteira agrícola no cerrado e na floresta amazônica, além de mudanças na legislação sanitária que colocavam limitantes aos sistemas de produção domésticos, favorecendo a agroindustrialização (NIERDELE; WESZ JR., 2018).

No entanto, como também foi dito, essas medidas favoreciam produções específicas (para a exportação), ficando restritas a algumas regiões do Brasil, e tinham a produção de subsistência como sinônimo de atraso. Ou seja, elas não contemplavam o agricultor tradicional, aquele que lidava com a terra para o sustento de sua família.

Na história recente, as relações do Estado com os agentes do Campo da agricultura podem ser resumidas da seguinte forma: de um lado, estariam os herdeiros dos beneficiados com a modernização da agricultura, os agentes do agronegócio; e, de outro, os descendentes da agricultura tradicional de subsistência e comercialização de excedentes, as famílias de agricultores. Essas são classificações generalizantes, que servem apenas para dar seguimento a nossa análise em relação às políticas públicas, pois, na prática, consideramos que há inúmeras outras combinações de agentes da agricultura com o Campo.

O agronegócio foi um termo criado nos Estados Unidos, nos anos 1960, para designar a nova política alimentar derivada da Revolução Verde. A mobilização discursiva do termo ajudava a distanciar a agricultura moderna da tradicional e aproximá-la do interesse empresarial de torná-la um negócio como outros. Esse termo, e seus representantes, ganham força no Brasil nos anos 1990.

Segundo Ribeiro Neto (2018), nesse período, para legitimar a importância do setor, os representantes do agronegócio tinham como discurso aquela mesma justificativa utilizada na implementação da Revolução Verde: a garantia do abastecimento alimentar. Mas apelavam, também, para a questão econômica, sendo um importante setor para o superávit da balança comercial do país. Assim, o termo “agronegócio” era instrumentalizado politicamente, beneficiando uma parcela específica de empresas, proprietários rurais e políticos.

A mobilização do termo “agricultura familiar” é próxima desse período, ganhando expressão política no país no final dos anos 1980. O contexto da construção desse termo no Brasil já foi, exaustivamente, discutido por outros autores (ABRAMOVAY, 1992; ALENTEJANO, 2015; SCHNEIDER, 2003). Aqui, nos interessa saber que esses agentes, antes

tidos como “camponeses”, “trabalhadores rurais”, “pequenos proprietários” e etc., ou seja, tudo aquilo que não era o latifúndio agroexportador, ficaram à deriva do poder público até os anos 1990.

A categorização “agricultura familiar”, em nome da “viabilidade produtiva”, desconsiderou a multiplicidade de formas das quais as famílias lançavam mão para dar conta de suas necessidades sociais e econômicas e contemplou apenas parte desses agentes dentro do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), lançado em 1996.

Até o período recente, o agronegócio continuou beneficiado pela concessão de créditos, construção de infraestruturas, isenções fiscais e tributárias (NIERDELE; WESZ JR., 2018). E, apesar dos avanços com o PRONAF (2000/2010) em abarcar uma “agricultura familiar” mais diversa, as políticas para esses agentes continuavam menos expressivas quando comparadas aos montantes empregados no agronegócio.

Os últimos governos (2015/2018) diminuíram ainda mais o apoio à “agricultura familiar” ao limitar os investimentos dos programas de escoamento da produção (PAA e PNAE) e desmontar órgãos consultivos (CONSEA) e instituições que prestavam assistência técnica (CATI).

A ausência de apoio pelo poder público é sentida também localmente. Conforme demonstramos anteriormente, o apoio à agricultura não era uma prioridade no Vale do Paraíba Paulista⁵⁴, e as atuações nas áreas rurais estavam centradas, sobretudo, entre o turismo e a “preservação” ambiental.

Nas cidades onde moram as famílias dos casos acompanhados, os documentos dos Planos Diretores indicaram algumas questões sobre como essa população e seus locais são tratados. Inicialmente o bairro Ribeirão Grande era identificado como um Núcleo Rurubano (PINDAMONHANGABA, 2006), atualmente ele foi reclassificado como pertencente à macrozona urbana, sendo uma “Zona de Ocupação Restrita”, que visa a impedir o avanço urbano (PINDAMONHANGABA, 2022), devido à Área de Proteção Ambiental da Serra da Mantiqueira.

⁵⁴ Willems (1947) também apontou sobre o papel dos governos locais, nos anos 1940, na tentativa de incluírem novos cultivos em Cunha/SP. Esses eram o de batatinha (termo utilizado pelo autor), trigo e fumo. O primeiro vingar-se, convivendo com as culturas tradicionais; o último se limitou em fornecer matéria-prima (o fumo de corda), que já é comum na região; já o trigo não havia prosperado. Fracassou, também, a tentativa de introduzir uma raça maior de suínos, que, principalmente, por seu volume, não podiam ser carregados nos transportes utilizados na época (o feito por outros animais). São exemplos que mostram a tentativa do governo em trazer aquilo que é de fora, nem sempre condizente com a população local.

Em Santo Antônio do Pinhal, o documento, ao não fazer menção ao termo rural, classifica essas áreas como aquelas que não são da Zona Urbana, mas que poderão ser algum dia, chamando-as de “Zona Urbana de Expansão” (SANTO ANTÔNIO DO PINHAL, 1999).

Já em Tremembé, haveria uma Macrozona Rural, que incluiria as áreas destinadas à agropecuária, de interesse arqueológico, conservação, proteção e recuperação ambiental, até as áreas dos aterros sanitários e das unidades prisionais (TREMembÉ, 2014). Colocar os assentamentos no mesmo zoneamento do local destinado ao descarte de lixo e dos presídios poderia ser algo exclusivamente relacionado à divisão espacial física, se não tivéssemos nos deparado com essa frase durante as entrevistas:

Se o prefeito não faz nada a gente vai tocando, quando o prefeito faz um pouquinho... como condução e estrada... vai muito bem, mas a maioria dos prefeitos atrapalham... tudo que é ruim é associado ao assentamento... vagabundo, roubo de carro, maconha, lixo. (FUNCIONÁRIO DO ITESP)

Essa fala foi seguida de uma afirmação sobre os governos locais. Se eles pudessem escolher, dariam preferência para a instalação de mais um presídio na região, em detrimento de um assentamento⁵⁵.

Nos assentamentos, muitas dimensões da vida do assentado passariam por determinações dos poderes públicos. Por se tratar de uma população sem recursos financeiros, só o acesso à terra não bastaria, haveria a necessidade de infraestrutura nesses locais, em que tivessem estradas de boa qualidade, acesso a água e energia, créditos habitacionais, acesso ao transporte público, postos de saúde e escolas, bem como a necessidade de fomentos para a formação da produção, processamento (agroindústria), escoamento e assistência técnica.

A articulação entre essas políticas seria responsável pela qualidade de vida dessas famílias e, conseqüentemente, possuiria um papel relevante para a qualidade alimentar (MALUF; ZIMMERMANN, 2020). Não à toa, a época de mais fartura de alimentos para as famílias Ribeiro e Manoel foi relacionada ao período de maior participação nos programas do PAA e PNAE, em que a produção era abundante, possibilitando o consumo direto mais diverso e a compra de mais alimentos, através do recebimento desses programas.

⁵⁵A relação entre esses grupos não seria só pela proximidade de zoneamento: através de compras institucionais, os assentados contribuíam para o abastecimento alimentar dos presídios da região. Ao falar sobre isso, o Sr.º Ribeiro concluiu que os encarcerados viviam muito bem, às vezes melhor do que eles (os assentados), pois tinham tudo “do bom e do melhor”, e que o justo mesmo seria que eles trabalhassem para produzir a própria comida.

O recuo de tais políticas públicas foi o motivo expresso de maior descontentamento dessas famílias com o governo federal atual: “não temos mais a merenda escolar, não tem PAA [...] como é que pode um governo entrar e ir tirando tudo?” (SR.^a RIBEIRO).

A intenção, ao trazer aqui as políticas públicas para o Campo da agricultura e as relações dos governos com os agentes rurais nas diferentes instâncias, é mostrar que as decisões dessas instituições podem ampliar ou reduzir o Campo dos possíveis das famílias de agricultores, modificando suas relações com a produção e o consumo de alimentos.

As políticas públicas (ou a ausência delas) atingem os casos acompanhados de diferentes formas, não só os assentados. Os Oliveiras também se mostravam descontentes com o governo federal, mas o principal motivo de sua reclamação era a liberação crescente de mais tipos de agrotóxicos. Por outro lado, essa família mantinha uma boa relação com o governo municipal: tinha algumas amizades entre os representantes, participava de órgãos consultivos e viabilizava feiras de produtores.

Já na família Cunha, o sentimento era de abandono pelo poder público. Eles não conseguiam acessar nenhuma política para a agricultura, por não poderem comprovar a atividade, devido à condição da terra. O Sr.^o Cunha mostrava-se indignado sobre as condições impostas para o acesso às linhas de financiamento do PRONAF: “Eles disseram que precisa ter no mínimo um hectare [...] você acha que se eu tivesse um hectare pra plantar ia precisar emprestar dinheiro?” (SR.^o CUNHA).

É também pela falta de documentação que a Sr.^a Cunha não conseguia se beneficiar da aposentadoria rural, a despeito das regras justificadas para evitar fraudes. Não se pode desconsiderar casos como o dessa família, em que as formalidades impostas não eram parte da vida dessas pessoas. Um contrato de trabalho, posse de terra ou de casamento não se fazia necessário para que essas relações fossem estabelecidas.

As regras e o contexto que envolvem a concessão do direito à aposentadoria rural mostram, mais uma vez, o peso da instituição Estado no Campo da Agricultura e na legitimação de quem é o trabalhador ou a trabalhadora rural, principalmente quanto às especificidades dos que não são assalariados e vivem sob a economia familiar produtiva.

É preciso considerar que o modelo de previdência social do setor urbano, com base em períodos e rendimentos regulares, não contempla as formas de trabalho no rural, e fez parte do histórico da concessão desse direito o atraso em relação às outras categorias de trabalhadores. Ocorre uma das primeiras iniciativas só por volta dos anos 1970, com o Programa de

Assistência Rural (PRORURAL), tendo uma contrapartida que correspondia a metade do valor de um salário mínimo (BRUMER, 2002).

Como se não bastasse, a efetivação desse benefício para as mulheres rurais foi ainda mais tardia,

principalmente porque, para poder receber os benefícios da previdência social deviam, antes de mais nada, ser reconhecidas como trabalhadoras rurais. Esse reconhecimento, por sua vez, era de difícil comprovação, tendo em vista que grande parte do trabalho feito por elas é invisível, sendo geralmente declarado como “ajuda” às tarefas executadas pelos homens e, com frequência, restrito às atividades domésticas, mesmo que essas incluam atividades vinculadas à produção. (BRUMER, 2002, p. 52)

A legislação tinha como foco o indivíduo para a concessão do benefício, o que era um obstáculo a mais para a mulher, principalmente por sua forte atuação no trabalho familiar. Ou seja, para serem vistas como público de direito da previdência social e terem outros direitos trabalhistas (como o salário-maternidade), elas precisavam, antes de mais nada, não serem vistas somente como dependentes de seus maridos ou pais.

Com a mobilização organizada dessas agentes, somada às estratégias políticas (BRUMER, 2002), houve avanços que consideravam a particularidade do trabalho da mulher dentro da família rural após a Constituição de 1988. Mas, ainda em tempos recentes, elas enfrentam problemas no reconhecimento do direito à aposentadoria rural, pois a documentação exigida para a comprovação da atividade, o título da propriedade, os contratos, as notas de vendas, quando existentes, são feitas, muitas vezes, em nome dos homens, dando continuidade à invisibilidade do trabalho da mulher rural.

Em uma pesquisa publicada em 2017 sobre a concessão da aposentadoria especial rural na Paraíba, Neri e Garcia evidenciaram que os posicionamentos dos magistrados se valiam das subjetividades para reafirmar hierarquias e preconceções entre o trabalho do homem (“pesado”) e o da mulher (“leve”) nas audiências. Deixam evidente que há atividades exercidas no trabalho no campo que são mais legítimas para o reconhecimento do trabalhador rural que outras. Essas seriam a do “roçado” e “com a enxada” (NERI;GARCIA, 2017, aspas das autoras), que produziriam características físicas e comportamentais capazes de serem identificadas na presença dos agentes:

Desse modo, os magistrados acreditam que a pele queimada e com manchas de sol, as mãos calejadas, um “certo odor”, a vestimenta e a linguagem utilizada pelos agricultores podem ser percebidos diretamente a partir de sua vasta experiência com outros agricultores, sendo uma prova difícil de ser fraudada. (NERI;GARCIA, 2017, p. 117)

Tendo em vista os julgamentos realizados dentro do regime do trabalho familiar, o benefício à mulher, quando concedido, também apontava que não era por reconhecimento da sua atividade como trabalhadora rural, mas como membro do grupo doméstico que exercia uma atividade “auxiliar” ao filho ou ao marido, esses sim os legítimos trabalhadores rurais.

Fazendo um exercício hipotético, ainda que a família Cunha tivesse as provas documentais que permitissem dar entrada no benefício da aposentadoria rural, a Sr.^a Cunha poderia ser julgada como uma trabalhadora rural “não legítima” por exercer, principalmente nos anos recentes, a atividade de comércio da produção agrícola e não o trabalho com a enxada em si, ainda que sua aparência física não negasse os anos de exposição ao sol.

Além dessas questões documentais que balizavam a relação da família com a instituição Estado, em vários momentos, o Sr.^o Cunha fazia referência em se sentirem “pequenos” como agricultores e opostos aos “grandes” e, por isso, sem a possibilidade de mudar a sua situação:

Nunca os pequenos tiveram apoio de fazer o melhor. O governo tem esse apoio pra dar pros pequenos, deixava esses maior só pra fora, e expandisse os pequenos pra gente comer, ué! Comer barato. [...] vai montar uma cooperativa em Santo Antônio do Pinhal pra você ver se consegue? Não vai conseguir nem pensar, porque... o que que acontece... o grande não deixa nem começar isso aí, pra não atrapalhar eles, e se fizer também, o que ele faz? Ele compra da cooperativa tudo que é mais barato [...]. O errado pra nós é o certo pra eles, e o certo pra eles é errado pra nós, é complicado. (SR.^o CUNHA)

Sobre semente, adubo, tudo essas coisas que vai, né, nós já discutimos isso aí, tudo caro e sem benefício, e tem mais, uma coisa você pode escrever... que isso aí nunca vai conseguir melhorar, nunca vai conseguir melhorar essa área, nunca! Porque os grandes já ganharam poder. (SR.^o CUNHA)

Além disso, diante de tantas regras que sua família precisava cumprir por estar em uma área de proteção ambiental e que não a deixava ser beneficiada como “agricultor familiar”, o Sr.^o Cunha indignava-se com o tratamento dado para o “grande agricultor”, pois “ele mete o trator, ele derruba árvore, ele ranca, ele cerra rio, ele põe veneno onde ele quiser” (SR.^o CUNHA, 2021), e aparentemente não recebiam punição nenhuma por isso.

O poder público que faltava à família foi, recentemente, alçado devido às condições de saúde da Sr.^a Cunha. Por esse motivo, a família chegou até a estrutura de assistência social local, após um “grito de socorro”, pois eles achavam que iam “morrer de fome”. É assim que o Estado passa a socorrer a família, não como agricultores, mas através do benefício de saúde recebido, dos remédios disponibilizados e de cesta básica.

3.3 Para além da Revolução Verde

Até aqui vimos um caminho com a modernização da agricultura decorrente da Revolução Verde no país. Mesmo que a realidade produtiva do Vale do Paraíba Paulista seja outra, de maneira geral, os impactos da modernização brasileira ajudam a explicar o fato de que, nos últimos anos, ainda que a área (hectares) destinada à produção de itens básicos alimentares tenha diminuído, a quantidade produzida (toneladas) cresceu ou, no mínimo, se manteve⁵⁶. Assim como cresceu significativamente a produção de cana, mesmo que a área destinada à plantação desse item não acompanhe o mesmo ritmo (APÊNDICE C).

Mas, afora a localização geográfica, a variação na adoção de mudanças tecnológicas produtivas dependia de variáveis como o tipo de atividade desenvolvida, as possibilidades de investimentos (recursos) e o tamanho da área (NIERDELE;WESZ JR., 2018), demonstrando que, de maneira geral, a Revolução Verde permitiu aumentar algumas produções sem aumentar a área plantada. Porém, esse aumento não é ilimitado, o cultivo de soja, por exemplo, não teria crescido tanto nos últimos anos se não fossem incorporadas novas áreas para a produção (APÊNDICE C).

Dessa forma, percebe-se que o movimento do capital industrial no Campo da agricultura não foi capaz de superar na totalidade o funcionamento próprio no qual a atividade agrícola é calcada. Ou seja, na dimensão ambiental e na diferença entre o tempo do trabalho e o tempo da produção (MARTINS, 2006), que não segue os relógios industriais. Isso evidencia que as transformações do setor agroalimentar não se resumem à Revolução Verde.

A partir dos anos 1990, a produção de alimentos passa por uma crise do modelo industrial e recuo dos apoios governamentais. Sob a legitimidade do agronegócio, os investimentos passam a ser feitos pelos bancos e instituições financeiras internacionais. Então, a produção agroalimentar passa a ser, cada vez mais, propícia aos ativos financeiros, inaugurando outra ordem em convivência com a industrial, a “ordem alimentar financeira” (NIERDELE;WESZ JR., 2018).

Nessa ordem, os retornos financeiros esperados com o “agro” não são intrínsecos à produção de alimentos. A inflação e a volatilidade dos preços favorecem a produção de *commodities*, diminuindo a diversidade cultivada e pressionando produtores menos capitalizados. Ou seja, especula-se, em termos comerciais, sobre bens de necessidades

⁵⁶ Em relação ao abastecimento alimentar interno, a manutenção da quantidade produzida isolada não é medida suficientemente, já que nesse período (1990-2020) a população brasileira aumenta em mais de 60 milhões de pessoas.

primárias. Além disso, a preferência do investimento financeiro dá-se pelos “cultivos flexíveis”, que, não necessariamente, terão como destino a alimentação humana, podendo ser usados para a fabricação de ração, combustíveis ou insumos industriais.

A partir dos anos 2000, esse capital financeiro, somado às corporações transnacionais, avança para o setor varejista. E as redes de supermercados passam a gerir boa parte da distribuição dos alimentos. Essas informações sobre o contexto macro do setor tiveram o intuito de mostrar que, entre os casos acompanhados, não é sem motivo que a maior parte dos alimentos consumidos era oriunda dos supermercados.

No rural moderno (BRANDEMBURG, 2010), os padrões de vida urbana chegam ao campo, são mudanças vindas com a integração da sociedade de mercado. Substituem-se produtos artesanais por industriais, sendo estes simbolicamente com mais prestígio. Nesse contexto, já não se pode falar em um único rural, o que implica em mudanças nas identidades de seus agentes e nas suas relações com a natureza.

De maneira geral, as relações com a natureza são restabelecidas por novos processos produtivos voltados para o acúmulo de capital frente à relação simbiótica e cultural. Porém essas mudanças não ocorrem de forma homogênea. Se no tradicional a sociabilidade dos grupos rurais se complementava com as condições ambientais, essa relação (agricultores/natureza) é reconstruída no rural moderno.

Esse momento também pode ser reconhecido como o “novo rural brasileiro”, no qual se questiona a identificação do rural como agrícola, sendo caracterizado pela queda do emprego e aumento de outras atividades não ligadas a esse, pela ampliação do trabalho urbano para áreas rurais, pela queda dos preços dos produtos agrícolas e pelo abandono dos mais jovens do meio rural.

Sobre esse “abandono”, as conclusões que Bourdieu (1979) chegou sobre o processo de colonização da Argélia e a passagem do mundo pré-capitalista para o capitalista, que inspira a pensar homologamente a população rural diante do processo de industrialização e modernização brasileira, mostraram que, com a imposição de lógicas socioeconômicas externas as quais desorganizam o mundo rural, a ida para a cidade seria uma fuga para escapar da miséria (BOURDIEU;SAYAD, 2006).

O intuito, ao remontarmos, de forma generalizada, as transformações históricas do setor alimentar, foi posicionar, em termos bourdieusianos, a agricultura brasileira enquanto um Campo, que funciona hoje com os braços fortes da agroindústria e do agronegócio. Portanto, por mais que os casos acompanhados não sejam de integrantes do agronegócio, nem de

produtores de *commodities*, nem mesmo esses tenham como destino da sua produção a matéria-prima para as indústrias⁵⁷, ainda assim eles se relacionam com essas forças, principalmente em dois momentos: na compra de insumos⁵⁸, como sementes, adubos e agrotóxicos, e como consumidores de alimentos.

Quando aqui se fala em escolhas produtivas e alimentares, o que está no horizonte é a relação que os agricultores estabelecem com esse Campo. Entretanto, apesar de ter forças bem definidas, possui disputas e não é homogêneo. De forma que esses modelos de produção para exportação nunca deixaram de conviver, em graus diferentes, com a agricultura doméstica.

Em síntese, a apresentação desse contexto macrossocial busca evidenciar que, na condição moderna, a produção de subsistência ou destinada para o consumo doméstico deixa de ser a principal e se torna complementar, não apenas porque os “agricultores querem consumir novas mercadorias da sociedade” (DUVAL, 2009), mas, também, pelas possibilidades restritas de continuarem produzindo os alimentos da mesma forma.

3.4 Produção alternativa

Por mais que a Revolução Verde tenha se apropriado das formas produtivas e substituído produtos da agricultura, diminuído a importância da terra (para a quantidade produzida), a relação com o trabalho rural e – ao distanciar a produção do consumo – modificado as práticas alimentares, essa modernização não era ilimitada. As tecnologias não deram conta de todo o domínio da natureza⁵⁹, a agricultura continuava sendo a base do setor alimentar, e as transformações não chegavam em todos os espaços sociais ao mesmo tempo e nem sem ressignificações.

É assim que a agricultura agroecológica ou alternativa, surgida nos anos 1920, ganha fôlego em 1960 como movimento de resistência e de contracultura às mudanças desencadeadas pela Revolução Verde (EHLERS, 1996). As mudanças no processo de produção e fabricação de alimentos passam a conviver com o crescimento do questionamento público sobre as formas de preparo, a inclusão de aditivos químicos e a legitimidade dos alimentos industrializados (GOODMAN; SORJ; WILKINSON, 2008).

⁵⁷ As variedades dos itens vendidos nos casos acompanhados são culturalmente consumidas *in natura*, não dependem do complexo agroindustrial para serem comercializados, ainda que possibilitem os processamentos feitos pelos próprios agricultores (fatiar, picar, descascar, produção de polpas, doces, temperos, farinha).

⁵⁸ Mesmo pelos produtores de orgânicos para os quais a legislação permite que mudas convencionais sejam usadas.

⁵⁹ E ainda não dão, haja vista o problema enfrentando com a doença do *greening* no assentamento.

As preocupações eram não só com os alimentos vindos da indústria, mas também com os riscos para a saúde e o ambiente devido ao uso de agrotóxicos (fertilizantes, herbicidas, fungicidas, etc.). Assim, sob o guarda-chuva da agricultura alternativa, estavam diferentes correntes produtivas (Biodinâmicas, Natural, Permacultura, Orgânica, Agroflorestal, etc.) que convergiam em ser um contraponto ao sistema produtivo convencional. Uma outra característica desses movimentos é que eles não podem ser lidos somente na chave do utilitarismo (NIERDELE; WESZ JR., 2018).

Assim, o movimento alternativo pode ser pensado nos termos da racionalidade ambiental (LEFF, 2009), questionando a separação entre as categorias “natureza” e “economia” e articulando-as com a cultura dos grupos rurais. Sob a racionalidade ambiental, as formas produtivas não visariam à maximização econômica, mas sim o equilíbrio entre o trabalho empregado, para suprir as necessidades do grupo, e as possibilidades de oferta da natureza⁶⁰.

Os movimentos alternativos ganham força no Brasil nos anos 1990 com o acontecimento da Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (Eco-92) no Rio de Janeiro. Após esse marco, reuniram-se grupos de consumidores, produtores, ambientalistas, engenheiros agrônomos e políticos que buscavam uma alternativa ao “pacote tecnológico” e que viam a possibilidade de fortalecer novos nichos de mercado (BENJAMIM-VIEIRA, 2015).

A mobilização resultou no Sistema Nacional de Produção Orgânica (SisOrg), que passa a vigorar em 2011. O governo brasileiro, seguindo as orientações da Federação Internacional dos Movimentos da Agricultura Orgânica (IFOAM), como justificativa para diminuir as incertezas relacionadas às múltiplas denominações, também adotou, normativamente, uma única nomenclatura comercial para essas formas produtivas: os Orgânicos.

Na prática, o Campo da agricultura e a comercialização de alimentos no Brasil dos anos 2010 se deparam, ao mesmo tempo, com a consolidação transnacional da “ordem alimentar financeira” e o crescimento de mercados locais, orgânicos, alternativos, agroecológicos, étnicos, etc., ou seja, voltados a atender produtores e, principalmente, consumidores não satisfeitos com as formas convencionais de produção e comercialização.

Essas diferentes formas de produzir, de vender e de relacionar podem ser classificadas dentro do “rural socioambiental” (BRANDEMBURG, 2010), que surge do movimento

⁶⁰ Diferente de como ocorre no paradigma atual (convencional), essa racionalidade levaria em conta a temporalidade dos processos produtivos. E a construção da racionalidade ambiental, enquanto proposta de mudança de paradigma, dependeria do nível de preservação identitária, da autonomia produtiva, da conservação da fertilidade dos solos, da manutenção dos ecossistemas e das tecnologias apropriadas pelas populações rurais.

reflexivo sobre o lugar e as funções ocupadas pelo rural na modernização não homogênea do campo. Principalmente no Brasil, em que grupos rurais e não rurais situados dentro ou fora do espaço convencionalmente tido como rural passam a conviver, isso faria do rural socioambiental múltiplo em seus espaços e agentes.

É nesse contexto que surgem empreendimentos nesse espaço que não se resumem à agricultura, como o turismo. Em alguns desses movimentos, os agentes da cidade são atraídos para o campo por ações culturalmente chamadas de antigas tradições, cresce a demanda por produtos artesanais e o rural torna-se um espaço de consumo, em um percurso que reforça identidades e geram sociabilidades.

Os agentes das produções alternativas trariam não só questionamentos sobre como produzir (uso de agrotóxicos e outras tecnologias), mas também sobre como comercializar. Os circuitos curtos de comércio, diferentemente das indústrias, supermercados e redes varejistas, aproximavam produtores e consumidores. A forma natural e rural dos produtos, que foi desfigurada com a Revolução Verde, voltava a ganhar espaço. E as feiras de produtores se apresentam como lugar de excelência para essas alternativas (BENJAMIM VIEIRA, 2017), tal qual a que participava a família Oliveira.

Optar pela produção alternativa seria uma forma de os agricultores à margem do agronegócio fugirem da demanda verticalizada das ordens industrial e financeira, terem sua produção escoada com maior valor agregado e garantirem a reprodução social de sua família. Além disso, os produtores agroecológicos, por dependerem de menos insumos industriais na produção e não estarem na cadeia das *commodities*, possuiriam mais autonomia financeira em relação à volatilidade de preços (HILLENKAMP; LOBO; TELLES, 2021).

Foi identificado em uma pesquisa anterior (BENJAMIM-VIEIRA, 2017) que, entre os agricultores que desejavam adotar os métodos alternativos, a escolha era justificada sobretudo por: maior valor agregado nesses produtos frente aos convencionais; demanda dos consumidores; questões de saúde, principalmente pelo não uso de agrotóxicos; e qualidade dos produtos.

No entanto, haveria condições para que essa escolha fosse feita (BOURDIEU, 1979). Ou seja, tendo no horizonte o Campo dos possíveis, seria preciso um mínimo de garantia para suprimir as necessidades familiares e que os agentes tivessem disposições (capitais e posição no espaço social) para isso. Essas disposições poderiam ser a formação escolar, a atuação profissional, as políticas públicas de escoamento, financiamento e assistência técnica, a demanda dos clientes ou até mesmo a saúde dos familiares.

Não só seria necessário disposições específicas para optar por métodos alternativos de produção, como também para escolher consumi-los. Em Bourdieu (2007), os produtos não são percebidos da mesma maneira pelos que consomem; há condições econômicas e sociais para consumir, como há uma cultura legítima que orienta as escolhas dos bens, condição essa que está atrelada à posição no espaço social⁶¹.

Os orgânicos são produtos que representam um tipo de conhecimento específico por parte dos consumidores, que tendem a desconfiar das grandes cadeias de consumo, das incertezas e dos riscos à saúde pelo uso de agrotóxicos e manipulações industriais (BENJAMIM-VIEIRA, 2015).

Mas, sobretudo, esses agentes buscariam mais que os alimentos para suprir a necessidade fisiológica de comer. Na feira, ao acompanhar a família Oliveira, presenciamos cenas sobre compartilhamentos de receitas, busca por informações nutricionais, lembranças da infância ao ver um determinado alimento, reflexões sobre comprar naquele espaço (“ajuda todo mundo”) e de euforia em conhecer um ingrediente novo.

Diante dos casos encontrados em campo na presente pesquisa, mesmo que a agricultura alternativa tenha inúmeras virtualidades, as reflexões acima têm a intenção de introduzir a discussão de que nem todos os agricultores escolheram participar dela, seja como parte do manejo ou da comida.

3.5 Escolhas produtivas

Dentro das formulações teóricas, na passagem do camponês para o agricultor moderno, conforme se perde a autonomia sobre a administração da produção, deixa-se de ser camponês. Assim, um problema colocado pela Sociologia Rural é o da existência, resistência e permanência das sociedades rurais agricultoras, pois o modo de vida camponês se organizaria imbricado ao produtivo. Algumas dessas respostas seriam encontradas na produção alternativa.

Mas a existência e resistência dos agricultores no capitalismo atual não podem ser tratadas como se o grupo fosse homogêneo em suas características. Nos casos acompanhados, as famílias se posicionaram de maneira diversa frente à produção alternativa, conforme os “possíveis” de cada caso.

⁶¹ Nesses casos, é fundamental a condição de classe. Para ver mais sobre a classe em Bourdieu: WACQUANT, 2013, p. 87-103.

Os Oliveiras (caso 01), produtores de orgânicos certificados, participavam de feiras voltadas para esse nicho e comandavam uma associação com essa finalidade. Além disso, davam preferência para o consumo de alimentos com essa qualidade, tanto os produzidos pela família como os comprados nos supermercados. Eram guiados por uma “ideologia” de produzir e consumir orgânicos, possibilitada pelo capital escolar (formação em engenharia agrônoma), financeiro (renda garantida por outras fontes) e social (vínculos com o sindicato, associações, agentes políticos e órgãos consultivos).

Já os Ribeiros (caso 03) foram produtores de orgânicos no passado, mantendo posteriormente algumas das práticas produtivas, mas a burocracia entorno da certificação e o maior volume de trabalho fizeram com que abandonassem essa forma. No entanto, não deixavam de se lembrar dos benefícios desse cultivo para a alimentação:

Na época que a gente era orgânico, os meus sobrinhos eram todos pequenos, [...] nossa, aqueles moleques iam pro meio da horta, e meu pai plantava muita cenoura, beterraba e eles comiam todas cruas [...] porque é muito doce, o orgânico é bom por causa disso, é tudo doce. (SR.^a RIBEIRO)

Além do sabor daqueles alimentos agradarem às crianças, a família se sentia segura em deixá-las comerem diretamente da terra, pois não havia a aplicação de agrotóxicos. Era também uma produção mais diversa em itens, sendo que eles sentiam falta daqueles legumes disponíveis para a alimentação diária.

No assentamento, a formação do pomar foi feita através da compra de mudas convencionais, encurtando o tempo entre o plantio e as primeiras colheitas. O plantio de frutas foi possibilitado pelo clima da região, topografia dos lotes e orientações da assistência técnica; era uma aposta no futuro de um plantio que requer menos mão de obra no dia a dia, comparada com a horta que “dá muito trabalho” e outras culturas temporárias. Em contrapartida, ao apostar nas frutas com uma baixa diversificação, vindas de mudas padronizadas, não só em um lote, mas em vários do assentamento, os agricultores ficaram à mercê de pragas e doenças, como aconteceu com o *greening*.

Esse acontecimento foi um desvio nas estratégias da família: depois de mais de uma década contando com o rendimento da safra anual da laranja, os pés de citrus tiveram que ser arrancados e queimados no assentamento. A doença em um dos principais cultivos do lugar teve consequências drásticas, das quais as famílias ainda estão se recuperando, pois impactaram em seus rendimentos e planejamentos. E também no autoconsumo de itens dessas espécies “e você fala: ‘meu deus eu queria um limão’, e eu não tenho um limão, com essa terra desse tamanho, nossa é frustrante, é muito triste” (MANU).

Além disso, os agricultores ficam receosos sobre o que plantar para não terem um investimento perdido:

A gente tem receio de voltar porque a gente não sabe se tá controlado, a gente tem receio de voltar e pegar a doença de novo. Porque a gente tirou o nosso pomar, o vizinho aqui do lado não tirou o pomar dele, assim... ele deixou morrer e passou o trator. A gente não sabe se é uma coisa que fica na terra, ele não recolheu os pés, ele só passou o trator e fica ali, então vai que a gente planta e pega. (MANU)

Quanto a isso, os Ribeiros contaram com a “sorte” (em suas palavras) de terem plantado a lichia e tinham a esperança de que no futuro houvesse mudas mais resistentes para que eles pudessem voltar a plantar citrus novamente.

Diante do projeto de inserção da agroecologia no assentamento, essa família refletia sobre a escolha produtiva. Mas tendia a desconsiderá-la, devido à demanda de mão de obra e à falta de garantias financeiras. Além de se preocuparem com possíveis punições (multas, notificações, etc.) caso plantassem espécies nativas e, depois, por algum motivo precisassem arrancá-las:

Diz a turma aí a pegada agora é agroecologia [rindo]. Só que você pensa que se você plantar uma área você não pode tirar mais ela [...]. Então, assim, a gente não tem perna pra fazer tudo na mão, pra pagar gente, ou só nós fazer, não tem como, então a gente usa muita máquina, trator. É isso ou aquilo. Como é que você vai entrar no meio desses negócios? Seria assim, sei lá... se eu tivesse uma aposentadoria, outra renda. (SR.^a RIBEIRO)

Apesar de possuírem o capital cultural que possibilitava a plantação de orgânicos, devido aos saberes herdados da família de origem, do acesso, no passado, à assistência técnica (ITESP), em sua visão, faltava-lhes a garantia de um capital financeiro (para as necessidades familiares) diante das incertezas da produção e da disponibilidade limitada de mão de obra. Além do fato de estarem em um espaço social (vizinhança) que os afastavam da certificação como orgânicos.

Por outro lado, os Manoel (caso 04) planejavam o futuro com a implantação do Sistema AgroFlorestal (SAF), possibilitado pela oferta de investimento e assistência técnica e aceito por aumentar a diversidade de itens para venda e consumo. Tinham até a promessa de afastar do lote o fantasma do *greening*:

Eles falaram que com o projeto da agrofloresta eles querem plantar laranja, querem plantar limão, aí a gente vai ver como é que vai ser. É que na verdade [...] você tendo a diversidade é uma coisa que vai ajudar a controlar praga,

doença, porque você vai ter vários tipos de planta diferente, porque você vai ter o controle sobre isso. (MANU)

Por, no passado, não terem mão de obra disponível nem capital financeiro e social, a proposta de agrofloresta no assentamento, e tudo o que ela trazia, levava a família a ampliar sua possibilidade de escolher essa forma produtiva. Além disso, diferente dos Ribeiros, os Manoel não tinham origem familiar na agricultura e não dominavam esse saber:

Nós nunca fomos agricultor, não entendia nada... primeiro comprou um gado com crédito rural, comprou carroça, ferramenta, para gado de leite... Pela falta de conhecimento nosso, nós pensávamos que todo mato a vaca comia, e tinha uma tal de erva, as vacas morreram... só depois que um senhor falou pra nós que tinha essa erva. (SR.^a MANOEL)

Devido à falta de conhecimento daquela planta nociva no pasto, dos animais serem vítimas de morcegos e de irem para outras plantações “perturbando a vizinhança”, a família perdeu o investimento inicial conseguido pelo crédito rural. Diante desse contexto, “foi muito difícil começar a plantar com três crianças pequenas, aí fomos trabalhar fora” (SR.^a MANOEL).

Já os Cunhas (caso 02), exceto pelos saberes, faltam-lhes os outros capitais. Entre as definições institucionais, políticas e comerciais, ora eles se posicionariam na produção alternativa, pois não faziam uso de agrotóxicos em sua plantação (ainda que comercializassem produtos convencionais), ora se afastariam dela, por não serem classificados como produtores “orgânicos” burocraticamente. Isso fazia com que não conseguissem escoar sua produção naquele local voltado para esses produtores no município:

Um lugar bem arrumado, coisa da prefeitura. Mas eu tentei entrar lá, o meu eu não vendi, porque o meu não é orgânico [...] Mas o meu não é orgânico? Por que o meu não é orgânico? Não tem nada de agrotóxico. Onde eu planto nem planta que vai agrotóxico não tem. (SR.^o CUNHA)

O Sr.^o Cunha, um agricultor que cresceu sendo agricultor, que viu seus pais sendo agricultores até o final da vida, que aprendeu a plantar de maneira tradicional (não convencional), em um tempo que antecede a construção institucional da agricultura orgânica no Brasil e da emergência desse mercado, não se conformava com os critérios que eram utilizados para a definição de agricultura orgânica. Suas insatisfações em relação à mobilização do termo ficavam evidentes quando mencionava lugares e produtores que usavam agrotóxicos e que, mesmo assim, comercializavam sua produção como “orgânicos”

E não vai dizer que aquele ali é natural e orgânico porque não existe, aquilo tem veneno desde o começo da terra, porque eu já plantei assim com um japonês. O japonês já colocava o veneno na terra [...] que se colocasse perto de uma casa de marimondo... assim longe dela, nem perto dela, já matava [...]. Ele tá preocupado com você que vai comer? Com o seu organismo? Ele está preocupado com a loucura do dinheiro. (SR.º CUNHA)

O Sr.º Cunha não só se mostrava insatisfeito com as inconsistências entorno da classificação de orgânicos, como não via sentido em chamar assim os produtos que não eram cultivados localmente. De maneira irônica, comentou sobre os itens vendidos nos demais comércios (quitandas) de sua cidade:

É tudo orgânico e aí vem de São Paulo. O caminhão vem de São Paulo... tudo orgânico... tudo fresquinho ainda, tá? O cara vai buscar na quarta-feira, pra vender segunda... pra vender tudo fresquinho. (SR.º CUNHA)

Os incômodos que o Sr.º Cunha possuía também provocaram críticas por parte dos agentes da agricultura alternativa/agroecológica. Esses apontam para a “convencionalização” do mercado de produtos orgânicos⁶². Além de a legislação brasileira permitir o uso de insumos convencionais (mudas e sementes) na produção orgânica, com o crescimento desse nicho nacional e internacionalmente, as produções alternativas são também financiadas e tratadas como *commodities*, já que a “sustentabilidade” que elas carregam também torna-se uma ideia-força do agronegócio (RIBEIRO NETO, 2018).

Com a nomenclatura de “Orgânicos”, são mobilizados discursos sobre as qualidades “saudáveis” e “sustentáveis” desses frente aos convencionais, fazendo com que o termo seja, em parte, apropriado pelo capital dominante do Campo da agricultura. A incorporação da crítica (BOLTANSKI e CHIAPELLO, 2009) focará na comercialização desses produtos em benefício da saúde individual, ficando de lado uma ampla agenda dos movimentos de contracultura.

O que faz com que convivamos, por um lado, com agricultores que não são orgânicos, que utilizam, em alguma medida, agrotóxicos e transgênicos, mas que vendem seus produtos *in natura* ou minimamente processados em cadeias curtas de consumo. Por outro, com produtos livres de agrotóxicos (orgânicos), mas que são ultraprocessados e somados a aditivos químicos industriais, com pouca diversidade produtiva, comercializados em grandes redes de supermercados e internacionalmente (*commodities*). E, ainda, com produtos orgânicos vendidos

⁶² Ver mais sobre em: BASTIAN, WAQUIL (2020)

em circuitos curtos de consumo, mas que não são acessíveis economicamente para parte da população local, como é o caso do mercado “para turistas” em Santo Antônio do Pinhal.

3.5.1 O uso de agrotóxicos

Nos casos acompanhados, independentemente das classificações formais do tipo de produção realizada, todas as famílias se preocupavam com o uso de agrotóxicos, principalmente por morarem nos locais do cultivo e também por consumirem sua produção. Para os Oliveiras, plantar para consumir alimentos sem agrotóxicos era o principal objetivo, mesmo que isso não garantisse o sustento financeiro da família, já que ela não dependia dos rendimentos da atividade agrícola.

Já para as outras famílias, as decisões sobre o uso dos insumos passariam por outros caminhos. Enquanto produtores, elas colocavam na balança os custos econômicos em comprar esses itens, para os quais muitas vezes não tinham recursos disponíveis. Mas consideravam, também, que não usá-los poderia pôr em risco o escoamento da produção (tempo do plantio à colheita), deixá-los sujeitos ao ataque de agentes nocivos, ou mesmo demandar-lhes um custo maior com a mão de obra e maquinário.

A família Ribeiro se mostrava preocupada com o impacto do uso de agrotóxicos para abelhas, pois, como produtores de frutas, necessitava da polinização para uma produção bem sucedida. Além disso, atentava-se à contaminação da água: “aqui a gente não é orgânico, mas nosso trabalho é assim, só usamos se tem indicação técnica, não podemos contaminar a água e moramos aqui” (SR^a. RIBEIRO).

Se as contas entre usar e não usar esses insumos eram feitas na perspectiva da produção, como consumidores, não havia dúvidas da preferência por alimentos sem agrotóxicos. Sobre isso, é preciso fazer um contraponto reflexivo.

Exceto pelos Oliveiras, nos demais casos, as famílias não buscariam por alimentos sem agrotóxicos nos supermercados ou outros comércios. E, a não ser que fossem alimentos que se aproximavam do tipo de produção que eles cultivavam (frutas, verduras e legumes), não apresentavam questionamentos sobre o uso de insumos e aditivos nos produtos que compravam para consumir.

Ou seja, ter ou não agrotóxicos, não era uma questão colocada para a compra dos alimentos que correspondiam à maior parte da alimentação familiar, como os grãos (arroz e feijão), ingredientes alimentares (açúcar, sal, óleo de soja), alimentos processados (macarrão, pão de forma, bolacha, refrigerante, suco em pó e tempero pronto) e alimentos de origem animal

(ovos, carnes, leite e derivados). Nem mesmo essa era uma preocupação com as refeições feitas fora de casa.

O receio de comer itens com agrotóxicos, ou com o excesso desses, era, sobretudo, centrado nos alimentos que eles sabiam como ou poderiam produzir:

Porque ontem mesmo eu falei pra ela [Sr^a Cunha], a gente não tá nem mesmo comprando verdura, porque quando eu colho o meu eu sei o que eu tô comendo, eu sei que é natural, sei o que que é, e quando eu vou comprar eu tenho medo, [...] mas a gente vai começar de novo, vai pôr tudo no prato de novo. (SR.^o CUNHA)

Além da questão socioeconômica, plantar é sobre saber o que se come, pelo menos sobre aquela parcela que corresponde à produção. Esse era um dos fatores que fazia com que os Cunhas planejassem futuramente recomeçar a plantação. Para essa família, os agrotóxicos prejudicavam os alimentos (“Adianta chegar na feira e comprar um negócio tão bonito? [...], mas cheio de agrotóxicos [...] tá perdendo o valor, de valorizar o que se tá comendo” - SR.^o CUNHA), diminuindo o “valor” da qualidade desses e o “valor” econômico para quem planta, pois o custo do uso de insumos seria cada vez maior.

Os Manoel também evitavam comer alguns itens do mercado por possuírem agrotóxicos em excesso: “não como o tomate do mercado [...] sinto o cheiro do veneno até quando abro a tampa da marmita”, falou a Sr.^a Manoel, afirmando que procuravam não usar agrotóxicos em seu lote.

A Manu (que cuidava da horta), sobre o uso desses insumos, disse: “eu mesmo não uso veneno [...] não sei manusear”. Quando era decidido pelo uso, quem “passava” o agrotóxico era o Sr.^o Manoel, “aí coloco o veneno na segunda e colho no sábado”(MANU), deixando um período, que para ela correspondia a uma “margem de segurança” para a ação do insumo, mas raramente usavam o veneno. Já no âmbito do consumo, os “produtos que possuem muito veneno [...] jiló, berinjela, pimentão [...] se não tem na horta, não come [...]” (MANU).

Na última visita de campo, havia no lote dessa família um pouco de tomate cereja plantado, o que era uma alternativa para que a família pudesse consumir esse tipo de alimento sem agrotóxico e também por demanda dos clientes, “o tomate comum a gente não gosta muito, porque aqui na região é uma planta que exige muito veneno, né? Então a gente não compra [...]. Quando tem bastante [na horta], aí eu faço molho pra vender pro pessoal, eles gostam bastante, vende bem” (MANU).

Mesmo que os agentes dos casos acompanhados sejam atentos ao uso de agrotóxicos, eles conviviam com o Campo da agricultura e com os pensamentos dominantes que nele

circulam. Criticando, como nitidamente fazia a família Oliveira, e incorporando, algumas vezes, os discursos propagados com a modernização da agricultura.

Para o Sr.º Cunha, o uso dos agrotóxicos seria em alguma medida necessário: “os caras têm que produzir em alta escala, se não o povo passa fome”. Não usar os agrotóxicos impediria “os caras” de produzirem em larga escala. São os outros que produzem essa comida para acabar com a fome, não a sua família, que não usava agrotóxicos e não tinha suficiência nem mesmo pra suprir completamente suas próprias as necessidades.

3.5.2 Outros limitantes produtivos

No entanto, no caso da família Cunha, a não garantia da necessidade alimentar estava relacionada com questões que ultrapassavam o uso de agrotóxicos. Quando questionado sobre a possibilidade da família plantar arroz, o Sr.º Cunha respondeu:

Arroz? é... arroz? [pergunta indignado], porque não pode mexer em morro, em beira... e arroz tem que plantar no brejo, né, e como fica? Ou por água, e água pra nós por causa da serra aqui é muito pouco [...]. Antes plantava arroz aqui e comia muito arroz. Agora não pode mais, né, e o que que adiantou, tá secando tudo as águas. (SR.º CUNHA)

Além do espaço limitado de sua moradia, a família atribuiu a impossibilidade de plantar itens essenciais para a alimentação ao fato de estarem em uma área de proteção ambiental (APASM) e, por isso, restrita quanto às possibilidades de plantios em morros. Mesmo que conseguissem arrendar uma área vizinha, correriam o risco de penalizações, já que a localidade é repleta de morros.

O diálogo com a família deixou evidente as insatisfações quanto às normas impostas, pois, mesmo com os “cuidados” ambientais dos últimos anos, eles não sentiam os resultados, já que a disponibilidade de água continuava a diminuir. Fato o qual o Sr.º Cunha remeteu ao plantio de eucaliptos na região, um plantio feito “pelos grandes”, para os quais “as leis não existem”.

Para Bourdieu e Sayad (2006), o uso do espaço pela população rural tradicional possuía o objetivo de satisfazer as necessidades imediatas, não de explorar o solo. Se em situações de mudanças e incertezas faziam um uso mais intenso dos recursos, não era para gerar lucro, mas sim para tentar garantir as suas necessidades. Quando essa população é submetida às leis externas, com o objetivo de proteger o espaço de uma suposta “exploração”, coloca-se em risco

a reprodução socioeconômica desses grupos. Não sem motivo, a família Cunha teceu inúmeras críticas a essas restrições e se sentia indignada em relação a elas.

Por estar em uma área de proteção ambiental, pelas características de sua propriedade (sem documentação) e da venda que possuíam nela (sem piso frio, refrigeração, banheiro, pia, etc.), a presença de fiscais era sentida como ameaça. Seria pela fiscalização e punições que a família vivenciaria mais fortemente a presença do poder público, e não pelas políticas públicas (habitacionais, de seguridade e programas de compra de alimentos).

Já para a família Oliveira, a convivência com uma área de proteção não traria problemas, pelo contrário. Devido ao fato de o Sr.º Oliveira ter trabalhado muitos anos com arroz irrigado e atribuir malefícios desse cultivo para o ambiente, a família escolheu “revitalizar” a propriedade adquirida, que antes era área de plantação de arroz, com o plantio de espécies nativas e o cultivo orgânico. Essa família, diferente das outras, não apresentou nenhuma queixa quanto às fiscalizações ou o acesso à água.

No assentamento, mesmo em uma área plana, não submetida às regras de uma área de proteção, a água para a plantação também se apresentava como uma preocupação. Não pela falta de disponibilidade em si, mas pelas condições em fazer a água chegar até as hortas e pomares. Para isso, era preciso um tanque formado, bombas e mangueiras de irrigação, itens que exigiram um esforço financeiro significativo das famílias:

A gente tá com um tanque de uns 10 metros mais ou menos de água, e ele é bem grande, assim... a gente tem que se preocupar mais com a parte da bomba. Que cano pra montar irrigação a gente tem, pra por mangueira de gotejamento a gente tem, pra por aspersor. Então tudo que ao longo dos anos minha mãe foi comprando, foi juntando, então tem tudo aí. E a questão da água, a gente tá bem tranquilo, o tanque agora chega baixar um metro e meio por ano, dois metros no máximo, ele não baixa mais que isso, então tem bastante água, com isso a gente tá sossegado, graças a Deus, uma coisa a menos. (MANU)

Em uma época do ano que fazia muito calor, a bomba de irrigação da família Manoel havia queimado, levando a perder toda a produção da horta, pois a bomba reserva também havia queimado e não tiveram recursos para arrumá-las. O uso da bomba só é menos requerido quando chove, o que diminui, ainda, os custos com a energia elétrica usada no funcionamento da bomba.

A expectativa da família Manoel com a agrofloresta era, também, que ela fosse formada próximo aos tanques de irrigação, apostando que a presença das árvores ali iria melhorar a quantidade de água nas minas.

Quanto à disponibilidade de água, a família Ribeiro vivia uma realidade parecida com a da família anterior. Inclusive para a Sr.^a Ribeiro era complicado argumentar com o filho sobre a diminuição do tempo nos banhos, já que a água vinha do poço e a energia das placas solares:

Como é do poço, eu falo pra ele, mas economiza água meu filho, é do poço, mas o poço não tem tanto assim também, vamos economizar, tá difícil, é que agora começou a chover de novo, aí o nível de água subiu. [...] Depende muito do clima também, tem que chover, muita das vezes tem que chover, a irrigação a gente precisa mandar, mas tem que chover. (SR.^a RIBEIRO)

No entanto, essa família também atribuía a impossibilidade do plantio de arroz por não haver irrigação suficiente no local. Além disso, o acesso à água não era igual para todos os moradores do assentamento, não pela disponibilidade em si, mas pelas condições para chegar até ela:

Antes dela [vizinha] mudar pra cá, a tia dela vendeu metade do lote e vendeu a parte que tinha o tanque. O poço dela até pra encher a caixa é difícil, ela fala que enche, tem que deixar uns 20 minutos, aí ela fala que tem que desligar, deixar a água subir de novo. (MANU)

Tendo como ponto de partida o histórico das transformações no Campo da agricultura, com as forças dominantes (industrial, política e financeira) que levaram à modernização do setor, vimos que esse processo não se deu sem resistências. As discussões trazidas acima sobre o acesso à terra, às políticas públicas, aos insumos, capitais e outros recursos foram conduzidas com o intuito de mostrar que as escolhas produtivas entre os agentes rurais se fazem diante de diferentes possibilidades. Dentro dessas, há ainda outra fronteira que precisa ser pontuada: as relações com o mercado.

3.6 O agricultor consumidor: trânsitos pelo mercado

O processo de modernização desorganizou a subsistência e construiu novas lógicas relacionais, impactando nas escolhas produtivas e de consumo dos agentes rurais. Inúmeros estudos sobre como os agricultores se posicionam perante os mercados no Brasil já foram feitos (CARNEIRO, 1999; CAZELLA *et al.*, 2020; SCHNEIDER, 2003, 2009). Aqui, o que nos interessa é saber como essas diferentes inserções nos mercados interferem na relação das famílias com a alimentação.

Hoje, supor que esses agricultores continuem vivendo exclusivamente da produção de subsistência é afastá-los da sociedade e da sociabilidade que passa pelo mercado. Dentro desse

contexto, temos que os agricultores se organizariam para suprir suas necessidades, e não, exclusivamente, para o negócio. Assim, as diferentes destinações da produção, da venda e do consumo não representariam uma oposição, mas sim uma complementariedade.

A combinação que visaria suprir o consumo socialmente necessário (GARCIA JR., 1983), conforme a composição do grupo doméstico e as condições para a sua reprodução social, podia ser satisfeita pela produção direta, pela compra possibilitada com a venda da produção, por outras fontes de renda e trabalhos (se isso permitir dar continuidade ao trabalho agrícola familiar).

Ou seja, com a modernização da agricultura, o produtor não precisará comprar só os itens para produzir (insumos), mas também comprar itens da sua despensa alimentar que não consegue, ou não escolhe, plantar. Se antes o caipira/parceiro produzia os alimentos básicos e complementava a alimentação com a compra de ingredientes culinários⁶³, hoje, na análise dos casos acompanhados, os agricultores utilizam o mercado para comprar a maior parte da sua alimentação por não produzirem os itens de consumo básico.

Foram apontados anteriormente a queda gradual do plantio de arroz e feijão (base da alimentação brasileira) no Vale do Paraíba Paulista e sobre alguns motivos que levaram os casos acompanhados ao não plantio do arroz. Pontuar-se-á agora brevemente sobre o feijão⁶⁴.

O feijão orgânico dos Oliveiras (caso 01) é adquirido no supermercado. A família Manoel (caso 04) já chegou a plantar o feijão de corda, que foi chamado de “o feijão da roça”, por ter um cultivo mais simples, principalmente quando comparado com o arroz, pois “na verdade, nem se sabe como que funciona o cultivo do arroz” (MANU).

Para os Ribeiros (caso 03), apesar de o feijão ser um cultivo que já foi realizado no passado, hoje a compensação de esforços, entre comprar ou plantar para o consumo, fazia com que a primeira opção fosse a escolhida:

Se você for ver o preço do feijão, sai mais barato [comprar], porque se for colher um saco de feijão que é pra uma família pequena... nós comemos muito pouquinho... se eu for colher um saco de feijão, eu vou perder [...] quer dizer, vou ter que vender pros outros. (SR.^a RIBEIRO)

⁶³ A classificação como “ingredientes culinários” para óleos, gordura, sal e açúcar é usada pelo *Guia alimentar para a população brasileira* (BRASIL, 2014), em referência aos itens que se somam aos produtos *in natura* ou minimamente processados para que os alimentos sejam transformados em comida.

⁶⁴ Devido à pandemia de Covid-19, não conseguimos conversar exclusivamente sobre esse aspecto com a família Oliveira. Mas, durante as visitas de campo anteriores à família, em nenhum momento, o plantio de feijão foi mencionado.

E os membros da família não teriam interesse em fazer negócio com isso. Para eles, devido à disponibilidade no mercado, de fácil acesso e preço baixo, não compensaria empregar a mão de obra no cultivo de um item do qual a família (por seu tamanho) consome muito pouco.

Em suma, durante o período da pesquisa de campo, foi encontrado apenas o plantio do feijão para o consumo (FIGURA 25) na família Cunha (caso 02), mas esse alimento era também complementado pela compra nos mercados e através do recebimento da cesta básica.

FIGURA 25 – Vagem de feijão sendo debulhada sobre a mesa da família Cunha



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2020.

Em diálogo com o contexto de modernização do Campo da agricultura, essas famílias teriam um Campo dos possíveis diminuído quanto ao plantio de arroz e feijão. Se para uma faltaria água, maquinário, espaço e conhecimento do cultivo, para a outra, os impactos do apropriação nos processos de plantio e de processamento fariam com que fosse mais viável comprá-los do que plantá-los, levando em consideração ainda que as famílias ficavam cada vez menores.

Essas escolhas, por um lado, fazem parte das estratégias para a reprodução das famílias rurais, por outro, representam um trânsito que requer diferentes dispositivos dos agentes no âmbito da troca, enquanto produtores e consumidores.

Mesmo escolhendo comprar os feijões e outros itens no mercado, esses agricultores ainda assim tinham que os circuitos mais estreitos de consumo seriam os mais viáveis. Em campo, um diálogo entre uma agricultora e uma funcionária do Itesp sobre a postura do consumidor exemplificava que a compra direta teria um melhor custo-benefício para o produtor

e o consumidor, ao mesmo tempo que evidenciava o sentimento de impotência dos agricultores em relação ao funcionamento do “mercado”:

- É questão de educação, se ele [consumidor] fosse direto no agricultor, no pequeno, no grande não... que planta soja, milho, cana. No pequeno sai mais barato. Hoje o feirante é um comerciante, antigamente o agricultor era feirante. (SR.^a RIBEIRO)

- É assim que funciona o mercado. (FUNCIONÁRIA DO ITESP)

- E a gente não tem como mudar. (SR.^a RIBEIRO)

Esse sentimento de impotência da família Ribeiro era materializado com a venda da lichia. O preço pago pela fruta, a forma de embalar e o trajeto do transporte seriam definidos externamente. As bandejas com lichia viajam 250 km aproximadamente (assentamento em Tremembé > centro de distribuição em Mogi das Cruzes > lojas varejistas do Vale do Paraíba) até poderem ser compradas pelo consumidor, ao passo que, se o destino primeiro fosse uma dessas lojas⁶⁵, percorreriam menos de 10 km.

A família Ribeiro apostava mais na quantidade produzida (centrada em poucos itens) do que na diversidade cultivada. Vendia sua produção, sobretudo, para comércios, e não de forma direta para o consumidor, por isso sentia seus produtos desvalorizados, quando comparados aos que consumia. A renda da família vinha com exclusividade da agricultura, que possibilitava a compra da maior parte de sua alimentação.

A família gostaria de plantar mais legumes para alimentação própria: “legumes a gente planta pouco, quase nada... quem planta legumes mais é meus irmãos, eu como porque eles plantam. Nós ou é fruta ou é verdura”. Os motivos de não ter mais legumes plantados (além de seus familiares plantarem, permitindo a troca) era que “a gente não tem tempo, e terra não tem muita, porque a gente tem muita fruta plantada e acaba não tendo” (SR.^a RIBEIRO) áreas disponíveis para outros plantios.

Pela proximidade, as famílias Cunha, Manoel e Oliveira teriam mais autonomia que os Ribeiros perante os processos de troca, principalmente na relação posterior. Mesmo assim, as duas primeiras encontravam obstáculos em reproduzirem suas condições de vida. Nesses casos, as diferenças não podem ser explicadas apenas pelas relações com o mercado, tanto como produtores quanto como consumidores.

⁶⁵ Esse é o mercado Shibata, com 18 lojas da sua rede no Vale do Paraíba e litoral norte, e outras 10 na região metropolitana de São Paulo. É um mercado em que se encontra produtos orgânicos, é da rede que promove a feira de produtores da qual os Oliveiras participam e que construiu uma sede nas terras do sindicato de Pinda.

A condição como agricultores era permitida na família Oliveira pelos trabalhos feitos ao longo da vida, que culminaram na aposentadoria. A renda dessa era o que garantia a compra de alimentos no mercado, que era complementada por uma parte significativa dos itens produzidos em sua moradia e, também, pela produção de orgânicos da associação da qual era parte.

Na família Manoel – além de no passado contarem, da mesma forma que os Ribeiros, com os programas de compras públicas através da cooperativa –, no período recente, para dar conta das necessidades de consumo, os rendimentos de trabalhos externos se somavam ao da agricultura e da comercialização de itens de terceiros.

Serem agricultores e comerciantes era também a forma que os Cunhas encontravam para tentar suprir as necessidades antes do adoecimento da Sr.^a Cunha; após isso, passaram a contar com a rede de seguridade social.

Para os Manoel e os Cunhas, a dimensão como atravessadores, que compravam produtos fora da família, da associação ou da cooperativa para revendê-los, era também fundamental. Não só para garantir a demanda dos consumidores, com maior diversidade e disponibilidade de itens, mas também para o consumo da família.

Ter esses itens para a comercialização gerava recursos para comprar os alimentos, ao mesmo tempo que tornava esses produtos disponíveis para serem consumidos. Uma conversa com a família Cunha se mostrou relevante para exemplificar essa questão: o ovo caipira que eles tinham no comércio sempre acabava sendo consumido pela família antes que fosse vendido, e, por isso, passaram a não comercializá-lo mais. Não era pelo prejuízo no negócio ou desperdício que eles deixaram de comercializar, mas sim porque poderiam comer e teriam que arcar com um gasto que talvez não pudessem suprir.

De maneira geral, o consumo alimentar estaria diretamente associado às práticas produtivas, mas também às formas de processamentos, relações comerciais e sociais que as famílias rurais mantêm. Entre compras, trocas e compartilhamentos, as configurações alimentares seriam construídas em uma “via de mão dupla”, em que se preservam e formam novos hábitos (MALUF; ZIMMERMANN, 2020). Em suma, diante da inserção nos mercados, o trânsito dos agentes entre as esferas agricultura, troca, comércio e consumo é essencial para o abastecimento familiar.

Esse capítulo, elaborado em diálogo com os temas da sociologia rural, teve o intuito de situar os casos no contexto das transformações macrosociais do Campo da agricultura, pois tal Campo se relacionaria com a construção dos dispositivos que os agentes mobilizam para transitar entre produtores e consumidores de alimentos. Em certa medida, é ele mesmo a origem desse trânsito, que separa e une produtores e consumidores.

Vimos que, seguindo o movimento nacional, o processo de modernização do Vale do Paraíba Paulista contou com o fluxo da população rural em busca de trabalhos na área urbana, devido à substituição da lavoura pelo pastoreio, diante de terras degradadas pelo café, à distribuição das propriedades através de herança, e, posteriormente, à disputa de espaço com o turismo e as áreas de proteção ambiental.

Somadas a isso, houver decisões políticas e comerciais que fizeram com que a produção de alimentos, sobretudo os básicos, decaísse na região, passando, até mesmo, a população rural a contar com alimentos vindos de outras localidades. Vimos, também, que parte daquilo que foi transformado, apropriado e substituído com a modernização da agricultura pôde resistir com as famílias rurais e se reinventar com a agricultura alternativa.

Mas, nesse percurso, nem todos os agentes puderam não se tornar convencionais, abandonar o ofício ou optar por ele. Com isso, temos que nenhum fator isolado explica a condição atual dos casos, mas que o acesso à terra, as relações com o poder público, o acesso aos insumos, a estabilidade na renda, as tecnologias, o conhecimento e o acesso aos mercados balizam o Campo dos possíveis desses agentes, na condição de agricultores consumidores.

Notamos ainda que os agentes transitam entre produtores e consumidores: ao produzirem, evitando o uso de agrotóxicos, e, mesmo assim, comprarem os alimentos independentemente da forma de cultivo; ao declararem que a compra direta do produtor é mais “justa” e, mesmo assim, comprarem a maior parte nos supermercados. Um trânsito que não consiste em uma simples contradição, mas no retrato do processo de disjunção produção/consumo vindo com as transformações do Campo da agricultura.

Maluf e Zimmermann (2020) ressaltam que a face como consumidor das famílias rurais nem sempre é lembrada, mas que se faz necessária, principalmente com a crescente mudança nos hábitos e por esse grupo não estar imune a “tendências e modismos” que envolvem a alimentação.

E, para além das necessidades fisiológicas, essa pesquisa considera que os agricultores também expressam suas formas de vida, sua cultura, através do consumo (APPADURAI, 2008;

DOUGLAS;ISHERWOOD, 2009), o que também requer dispositivos e estratégias para funcionar em cada espaço social. Veremos isso nos próximos capítulos.

4 ENTRE A PRODUÇÃO E O CONSUMO: POSSIBILIDADES VALORATIVAS

Na perspectiva chayanoviana, vender e consumir estariam dentro da mesma esfera, não cabendo separar produção e consumo para os camponeses tradicionais. Dadas as transformações econômicas e produtivas no rural brasileiro, e com inspiração nas considerações de Bourdieu e Sayad (2006) sobre a “descamponização” argelina, nessa análise, optou-se por situar os agentes no trânsito entre essas esferas.

Essa opção se dá em função de que, por não se configurar uma simples escolha a participação na economia de mercado, os agricultores circulariam em espaços sociais que requerem condições e conhecimentos diferentes. O arranjo de capitais não seria o mesmo ao se posicionarem como produtores, comerciantes e consumidores, ainda que essas lógicas estejam integradas na família. Isso posto, as discussões trazidas a seguir estão pautadas sobretudo na sociologia econômica.

Por ser movida por ações naturalizadas que contribuem para o seu funcionamento, a “racionalização” do sistema econômico capitalista pareceria autônoma, e a complexidade cultural sob a qual ele foi construído seria ignorada. Com pesquisas etnográficas e estatísticas realizadas na Argélia entre 1958 e 1961, Bourdieu (1979) irá chamar a atenção para o fato de que foi através dessa racionalização que a unidade familiar passou a ser, também, uma unidade econômica.

As práticas econômicas dos camponeses argelinos eram nomeadas como algo que antecede o que “deveriam” ser (pré-capitalistas), já pressupondo que a sua cultura em algum momento ficaria no passado. Essas práticas tinham como função a subsistência e se baseavam na reprodução biológica, nos vínculos e nas crenças. Ou seja, na reprodução social do grupo.

As ajudas mútuas através de mutirões ou de distribuição de alimentos não eram tidas simplesmente como trocas, mas atos desinteressados que, pelo intervalo de tempo, funcionavam como uma série de dádivas e contra-dádivas. O trabalho feito na terra funcionava também como uma espécie de dádiva, sendo ofertado para ela, que retribuía posteriormente com a produção. Trabalhar, portanto, não era apenas uma atividade de ganho, teria uma função social em que saberes técnicos e crenças se imbricavam.

Os camponeses argelinos se “desencantariam” devido às modificações vindas com o processo de colonização. A inserção do capitalismo atrelava o trabalho com a produtividade, a função social com o ganhar dinheiro, modificando as relações de solidariedade, a temporalidade e retirando da natureza seus poderes.

Participar dessas transformações não era uma livre escolha. Diante da colonização, a população rural foi expulsa das terras mais férteis, levada para terras menores, desarticulada do grupo (tribo) e obrigada a pagar impostos através da moeda (dinheiro). Essas condições acabariam por levar os camponeses (que não tinham mais nada a perder) para as cidades, “descamponesando-se”, precisando garantir sua vida através de outras formas. Assim, o dinheiro vai entrando para as atividades tradicionais e novas. As lógicas pré-capitalistas e capitalistas se misturavam, encontrando no auxílio mútuo entre vizinhos, familiares e no “pequeno comércio” algumas saídas.

a passagem da atividade de produção voltada para finalidades tradicionais à atividade de lucro “tradicional” somente se efetua lenta e progressivamente porque, mesmo quando os rendimentos monetários fizeram sua aparição ao lado dos recursos costumeiros, os produtos da agricultura, da criação de gado e do artesanato familiar permitem satisfazer pelo menos uma parte das necessidades sem ter que recorrer ao mercado. No mundo urbano, ao contrário, a universalização das trocas monetárias, correlativa do desaparecimento dos outros recursos, torna a obtenção de uma renda em dinheiro numa necessidade absoluta e universal. (BOURDIEU, 1979, p. 54)

Os camponeses “descamponesados” adotariam, parcial e inconscientemente, as disposições econômicas capitalistas (BOURDIEU, 1979). E, mesmo que adentrem a esfera do comércio, não seguiriam uma contabilidade que separe de maneira distinta o que é do negócio e o que é da família.

Quanto ao processo de modernização da agricultura no contexto argelino, a passagem da economia de troca para uma economia de mercado teria sido um processo “catastrófico”. Ainda que diante da política de “reassentamento”, para conseguir o suficiente para alimentar a sua família, os camponeses passavam a sacrificar o futuro da produção (incerto e incontrolável) frente a urgência do consumo (BOURDIEU;SAYAD, 2006).

O fato de existirem camponeses que não se modernizavam era explicado mais pelo Campo dos possíveis do que pela racionalização da produção. Estando os camponeses presos a um “tradicionalismo forçado”, sabiam que poderiam adotar formas mais “produtivas”, mas também sabiam que não possuíam condições para isso:

Se os *fellah'in* continuam a usar o arado de tração manual sabendo qual é a eficiência do arado de tração animal e do trator, se produzem para consumo familiar em vez de produzirem para o mercado, se investem o mínimo possível, se contentam-se com produtos medíocres, se não usam fertilizantes e não mudam, em nenhum aspecto, os seus modos de cultivo, já não o fazem sempre em nome do velho tradicionalismo que a pobreza muitas vezes já

solapou. Se recusam melhoramentos a longo prazo, tais como a recuperação dos solos, já não é por não saberem como sacrificar um amanhã [*avenir*] tangível a um futuro [*futur*] imaginário; é, acima de tudo, porque não têm os meios para esperá-lo. (BOURDIEU;SAYAD, 2006, p. 45)

Na Argélia, era com o sistema econômico imposto que a colonização sobrevivia e se reinventava, mesmo com o fim declarado, pois, ao tirarem os camponeses da terra e desestruturar sua organização produtiva, levaram consigo a sua cultura, algo que não dava pra devolver com um decreto.

Para Bourdieu e Sayad (2006), os camponeses “descamponeisados” traziam consigo todas as contradições. Eles compartilhavam ao mesmo tempo do *ethos* econômico importado e do tradicional herdado. Era uma ambiguidade que, para os autores, não estaria em como a situação era compreendida, mas sim em como a situação se apresentava:

É, de fato, tentador (e muitos fizeram apenas isso) selecionar, com base em interesses e valores tácitos ou explícitos, um ou outro aspecto oposto de uma realidade contraditória para concluir ou que o camponês argelino esteja irrevogavelmente condenado ao arcaísmo, ou que ele possa vir a ser o suporte de expectativas e ideais revolucionários. (BOURDIEU;SAYAD, 2006, p 50)

O que existiria nesse intervalo seriam agentes que se pautam nas duas lógicas e buscariam, em nome da necessidade, escolhas tradicionais e modernas. O fato de nos casos acompanhados as famílias ocuparem ao mesmo tempo as posições como produtor, comerciante e consumidor, dando-se melhor em umas que em outras, expressaria o trânsito que uniria o tradicional e o moderno nos mesmos agentes (BOURDIEU;SAYAD, 2006).

Por mais que entre os casos tenham agricultores que não herdaram as disposições da cultura tradicional, devido às relações estabelecidas com a agricultura como Campo, podemos posicioná-los entre os diferentes dispositivos. Por exemplo: sem a garantia financeira, adentrar no comércio para continuarem como agricultores foi uma das estratégias traçadas nas famílias Cunha e Manoel.

Nesses casos, não terem a sua reprodução garantida seria, ao mesmo tempo, a causa e a consequência de não conseguirem se reproduzir apenas com a agricultura. Essa fala, aparentemente confusa, representa os sentimentos da família Cunha em relação a essas possibilidades:

A gente só tá nessa situação aqui porque a gente não se preparou antes, você tem que contar com essa situação, se preparar porque daí qualquer coisa que vem você está forte [...] se não você acaba se atrapalhando naquela vontade,

naquela ansiedade acaba acontecendo isso... ao invés de você ter, arrecadar alguma coisa, você acaba ficando mais atrasado. (SR.º CUNHA)

Os Cunhas questionavam as decisões tomadas no passado (venda de parte da propriedade, compra e plantio de certos produtos), que prejudicaram suas possibilidades objetivas no futuro. Nesse caso, a idade e as condições de saúde colocariam mais alguns obstáculos no Campo dos possíveis. Por outro lado, por mais que tivessem deixado de plantar, o fato de estarem recebendo o auxílio financeiro dava à família a chance de repensar esse futuro, principalmente devido à previsibilidade da renda.

Na última visita em sua casa, o Sr.º Cunha falou algo que nunca tinha dito: “então hoje nós não vamos oferecer café pra você, quem sabe na próxima?”. Essa fala traduzia a expectativa por um futuro em que as condições estivessem melhores, a casa pronta e, portanto, com condições de finalmente oferecer um café para uma visita.

O que se quer evidenciar aqui, com a teoria das possibilidades objetivas mobilizadas, é que foram as necessidades urgentes (o consumo) que fizeram a família Cunha perder parte das terras para plantar, assim como foram essas que levaram as famílias assentadas a trabalharem fora, que levaram os Manoel ao arrendamento, os Ribeiros a abandonarem o cultivo de orgânicos e perderem a diversidade em suas plantações. E, em uma operação similar, foi a garantia do futuro, por meio da aposentadoria, que permitia a plantação, consumo e comercialização dos orgânicos na família Oliveira.

Nesse sentido, a condição para que as famílias pudessem escolher um tipo de produção, trabalho, comercialização ou consumo seria a garantia de sua reprodução social. Essa leitura se afastaria da concepção utilitarista, à medida que a busca aqui não é de maximização dos interesses, mas sim de satisfação das necessidades.

Tanto para Bourdieu como para Simmel, a projeção do futuro (expectativas) depende da garantia das necessidades no presente (VISSER, 2017), ou seja, a estabilidade de saber que vão conseguir se reproduzir socialmente. E, no trânsito enquanto produtores e consumidores, seria essa garantia, ou a falta dela, o motivo dos alimentos estarem em diferentes lugares na escala valorativa dos agentes, podendo ser produto ou comida.

4.1 Da fome à insegurança alimentar

Mencionamos anteriormente que, no Vale do Paraíba Paulista, o esforço produtivo econômico das cidades, principalmente à beira da rodovia Dutra, voltou-se para a

industrialização da região. Nas áreas mais afastadas, a produção agrícola também ficou em segundo plano, em detrimento da pecuária⁶⁶.

Em relação à produção vegetal agrícola, o que ocorreu na região não foi uma substituição dos cultivos “de pobre” (arroz, feijão e mandioca) pelos cultivos “de rico” (soja, cana, milho, trigo), mas uma abdicação desse tipo de produção que perdura até as últimas décadas. A série histórica da pesquisa de Produção Agrícola Municipal – PAM (IBGE, 2022) nos permite ver o decréscimo da área plantada entre os cultivos.

TABELA 6 – Área plantada (hectares) com lavouras temporárias na mesorregião geográfica do Vale do Paraíba Paulista (1990-2020)*

	Produto das lavouras temporárias	Ano			
		1990	2000	2010	2020
1	Arroz (em casca)	19.334	12.129	11.060	7.625
2	Milho (em grão)	22.030	12.215	9.476	3.558
3	Soja (em grão)	-	10	200	2.980
4	Cana-de-açúcar	1.354	1.392	1.936	2.376
5	Feijão (em grão)	13.534	7.792	2.567	548
6	Mandioca	1.346	731	564	298
7	Trigo (em grão)	-	-	20	225
8	Tomate	176	242	187	101
9	Batata-inglesa	884	55	107	90
10	Batata-doce	58	49	2	20

Fonte: Elaborado pela autora, com base na pesquisa de Produção Agrícola Municipal – PAM (SIDRA)

* Conforme os 10 cultivos mais expressivos.

A escolha do que se produz e do setor que ganha prioridade de investimentos dos capitais públicos e privados impactará na disponibilidade de alimentos. Da mesma forma que a possibilidade limitada em relação às escolhas produtivas impactará na alimentação dos agricultores. A tabela acima ajuda a entender porque foram encontrados, em campo, agricultores no Vale do Paraíba (SP) que enfrentam o problema da disponibilidade alimentar. Esse ponto será discutido a seguir.

O estudo clássico de Josué de Castro (1984) nos anos 1940 colocou essa questão sintetizada no título da obra *Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço*. Para o autor, a produção e a distribuição de alimentos no país sempre foram estimuladas pela perspectiva econômica, e não como interesse de saúde pública e manifestação de práticas sociais, o que trazia problemas graves como a fome.

⁶⁶ Falaremos mais da relação com a pecuária adiante.

Esse problema se apresentaria de formas diferentes entre as regiões do Brasil. Na Amazônia, a fome se explicaria pelas características naturais da floresta, que não possibilitariam o cultivo de grãos e a criação de animais; já a configuração natural do Nordeste não explicaria a escassez de alimentos, mas sim a degradação que a terra sofreu com o cultivo de cana-de-açúcar desde o processo de colonização.

No Sertão Nordestino, haveria episódios de surtos endêmicos de fome devido às secas. E no Centro e no Extremo Sul (Sudeste e Sul), a produção de alimentos em grande montante não permitia a fome generalizada, mas, ainda assim, a subnutrição estaria presente pela falta de acesso a alimentos nutritivos.

A alimentação tradicional da população não corresponderia necessariamente à mais adequada nutricionalmente, dessa forma, a fome se apresentava não só pela falta do que comer, mas também através da fome oculta, definida pela falta de elementos nutritivos, ainda que houvesse comida disponível.

Porém, já naquela época, Castro apontou que o Brasil poderia produzir alimentos suficientes para suprir as necessidades da população. Entretanto a sua estrutura econômico-social herdeira do processo de colonização seria desfavorável para isso. Em busca dos ganhos mercantis, os interesses colonizadores se apropriaram das características naturais do país e, ao apostarem em monoculturas, mineração e extração para o comércio internacional, limitaram o Campo de possibilidades da população interna/rural, materializada, entre outras coisas, na degradação e disponibilidade da diversidade ambiental e da terra.

Ou seja, herdamos do processo de colonização várias problemáticas, entre elas a fome, que, mesmo no país do “agro”⁶⁷ (e por ele), ainda persiste:

Desenvolveu desta forma o Brasil a sua vocação oceânica, exportando toda sua riqueza potencial — a riqueza do seu solo e de sua mão-de-obra — por preços irrisórios. E não sobrando recursos para atender as necessidades internas do país: bens de consumo para o seu povo e equipamentos para o seu progresso. Orientada a princípio pelos colonizadores europeus e depois pelo capital estrangeiro, expandiu-se no país uma agricultura extensiva de produtos exportáveis ao invés de uma agricultura intensiva de subsistência, capaz de matar a fome do nosso povo. (CASTRO, 1984, p. 281)

O dilema entre o pão e o aço se apresentaria diante do processo de industrialização, centrado sobretudo no Sudeste e Sul do país. De forma que, por todo o território, o homem do campo, que correspondia à grande parte da população na época, seria um marginalizado

⁶⁷ Referência à campanha “Agro é Tech, Agro é Pop, Agro é Tudo”, veiculada pela Rede Globo de Televisão.

economicamente, sem recursos para se manter na terra e sem recursos para usufruir dos bens industriais. Esse homem, ao migrar para os centros urbanos em busca de condições melhores de vida, encontrava o subemprego, não garantindo suas necessidades básicas.

Um problema social e de saúde pública era então consolidado. Para Castro (1984), esse problema poderia ser evitado se o governo voltasse parte dos esforços para a reforma agrária, um “assunto tabu” para a época, e o sistema de distribuição de alimentos. Ou seja, para modificar a “vocação” para a monocultura latifundiária agroexportadora, diversificando a produção para o consumo interno, junto com os trabalhadores rurais, e construindo sistemas de distribuição em que os intermediários/atravesadores não fossem guiados pelos interesses monetários.

A proposta de Castro inspiraria no futuro a construção das políticas de reforma agrária, distribuição, estocagem de alimentos e a Rede de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Uma série de políticas públicas⁶⁸ que permitiu retirar o Brasil do mapa da fome da Organização das Nações Unidas (ONU) em 2014. Essas políticas deixaram de ser prioridade nos anos seguintes, voltando a crescer o número de famintos no país, situação agravada com a chegada da pandemia de Covid-19, em 2020.

A obra de Castro (1984) foi escrita em um período anterior à modernização da agricultura no Brasil, da ordem alimentar industrial e financeira, e certamente o autor se surpreenderia com a criação de gado na Amazônia, na qual a mata fechada não deixaria a grama crescer e a umidade traria insetos transmissores de doenças. Mas com o tempo teria previsto que, através do incentivo do governo brasileiro nos anos 1970 e dos capitais industriais e estrangeiros, se projetaria o “maior pasto do mundo”⁶⁹. Veria, também, que parte das barreiras naturais e o entrave da produtividade seriam superados pelo pacote tecnológico, e que, ainda assim, a fome persistiria.

Não ignorando o fato de que as regiões Norte e Nordeste, e sua população, foram preteridas no processo de subdesenvolvimento econômico do Brasil, permitimo-nos traçar um paralelo com a metodologia de identificação das causas da fome de Castro em relação à região aqui acompanhada, sem a pretensão de dar conta de todos os aspectos dele.

⁶⁸ Alguns autores como Gomes Jr (2015) criticaram a recondução do programa “fome zero”, por tirar o foco da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e favorecer a transferência de renda. Uma característica que prioriza o acesso à alimentação através da troca mediada pelo dinheiro, retirando a centralidade das características produtivas e distributivas da agricultura brasileira.

⁶⁹ Cf. em: TOOGE, 2020.

O cultivo do café teria acometido o solo rico da mata atlântica no Vale do Paraíba⁷⁰, assim como a cana acometeu-o no Nordeste. Com o solo pouco produtivo, as escolhas econômicas priorizaram a industrialização da região e a pecuária, impactando nas formas reprodutivas da população rural local.

Diante do processo de expansão da fronteira agrícola e modernização da agricultura, o estado de São Paulo, como um todo, diminuiu a produção de alimentos básicos (QUEDA, 1979). Se há uma relação entre a menor probabilidade de fome na região Sudeste com o processo intenso de industrialização e sua posição geográfica privilegiada, circulando recursos suficientes para o abastecimento alimentar vindo de fora, ainda assim a fome seria presente.

Nos anos recentes, diante do decréscimo econômico do país, somado à pandemia de Covid-19 e a valorização das *commodities*, São Paulo é hoje a unidade da federação que possui o maior aumento em relação ao número dos domicílios ameaçados pela fome (RIBEIRO JR. *et al.*, 2021).

Não se trata de fazer um comparativo entre os estados e as regiões, sendo certo que, em números proporcionais, a fome é um problema ainda maior na parte de cima do Brasil. Busca-se ponderar, devido ao encontrado em campo, que a fome, termo “tabu” (CASTRO, 1984) que nos anos 2000 ganha o nome de Insegurança Alimentar, é, também, um problema no estado com o maior PIB do país, e não só na periferia urbana, mas ainda na área rural.

Se, na época da industrialização, o problema do abastecimento alimentar estava longe de ser superado, com grande peso nos custos de vida urbana, sendo a base de cálculo dos salários, nos dias atuais (2018), o dispêndio com a alimentação ainda leva boa parte do orçamento médio das famílias brasileiras (17,5%), ficando atrás apenas da habitação e transporte. Esse custo é ainda mais significativo na área rural, em que a alimentação (23,8%) é o segundo maior custo para as famílias, segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (2017-2018) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2020).

Desde 2006, por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), o país passou a classificar em quatro divisões o acesso aos alimentos (IBGE, 2020): a situação de Segurança Alimentar é quando a família possui acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, e isso não compromete as outras necessidades; a Insegurança Alimentar Leve é quando a família, por não ter certeza que poderá se alimentar no futuro, compromete a qualidade dos alimentos visando a quantidade; a Insegurança Alimentar

⁷⁰ Era o empobrecimento do solo causado pela cultura intensiva que agravava também a situação de fome nos reassentamentos argelinos (BOURDIEU; SAYAD, 2006).

Moderada é quando os adultos da família diminuem a quantidade de alimentos e/ou deixam de fazer alguma refeição; e a Insegurança Alimentar Grave é quando a redução da quantidade dos alimentos passa a comprometer as refeições ao longo do dia, não só dos adultos, mas também das crianças ou quando os membros da família não fazem nenhuma refeição no dia.

Não só o acesso aos alimentos garantiria o direito à Segurança Alimentar, sendo necessárias as condições para que ele seja transformado em comida, como local (casa, cozinha, refeitório), água (limpeza e cozimento), temperatura (lenha, gás, refrigeração e eletricidade), mão de obra disponível para isso (tempo e saberes), equipamentos e etc.

Belik⁷¹ (2021), em relação ao aumento da Insegurança Alimentar no Brasil e à volta do país para o mapa da fome da ONU (2018), indicou dois determinantes importantes: um é a questão macroeconômica (desde a metade da década passada, registra-se desaceleração do crescimento, aumento do desemprego, desvalorização do salário mínimo e inflação nos preços dos alimentos); o outro é o desmonte das políticas públicas de Segurança Alimentar em curso no governo federal atual (2018-2021), em que programas de alimentação escolar, para a agricultura familiar, aquisição de alimentos, construção de cisternas, cozinhas comunitárias, etc. tiveram o orçamento muito reduzido.

Os dados da Pesquisa Nacional de Amostra de Domicílio (PNAD – 2004, 2009 e 2013) (IBGE, 2005, 2009, 2013) e da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF – 2017/2018) (IBGE, 2020) mostraram que a Insegurança Alimentar é mais frequente no meio rural. O fato de ser mais frequente a fome no local onde poderia se produzir alimentos configura um aparente paradoxo.

Belik (2021) aponta que esse paradoxo pode ser explicado pela desarticulação dos pilares da Segurança Alimentar: disponibilidade, acesso, estabilidade e qualidade. Além do fato do residente rural não ser necessariamente um agricultor e que esse encontra uma rede de proteção social (acesso a cesta básica, doações e empregos) menor nesse espaço, se comparado com o urbano.

Ao fazerem a revisão sistemática dos dados disponíveis sobre a Segurança Alimentar e Nutricional no meio rural, Trivellato *et al.* (2019) apontaram que essas famílias estariam em situação de vulnerabilidade, não só pela ocorrência da fome e da desnutrição, mas também por doenças devido à alimentação inadequada. O baixo consumo de frutas, vegetais e carnes magras, junto com o nível de pobreza no meio rural, aproximam as famílias do estado de nutrição inadequado.

⁷¹ Walter Belik é diretor-geral adjunto do Instituto Fome Zero e professor titular aposentado da Unicamp.

A modernização da agricultura foi incapaz de superar o problema do abastecimento alimentar, ao mesmo tempo que tornou a obesidade e a subnutrição um problema de saúde pública. Sem falar dos impactos para a saúde por conta do manuseio e o consumo de agrotóxicos (INCA, 2021)⁷² e do grande volume de alimentos desperdiçados associados à logística desse sistema (NIERDELE; WESZ JR., 2018, p. 274).

Além disso, na ordem financeira, os investidores buscam por empresas do agronegócio que deem lucros, e não, necessariamente, que produzam alimentos. De forma que a financeirização desse setor contribui com a fome, tanto por impactar em questões produtivas quanto na regulação dos preços com o mercado exterior.

Quando olhamos para o discurso de que o consumo de alimentos mais nobres (carnes, hortifrutigranjeiros e frutas) poderia aumentar conforme a economia capitalista se desenvolvesse (QUEDA, 1979), temos, na prática, tanto nos anos 1970 como agora, uma ampla demanda por itens básicos tradicionais (arroz e feijão), também sendo grande a demanda por alimentos ainda mais baratos, ultraprocessados e de baixo valor nutritivo (POF 2017/2018) (IBGE, 2020).

As pesquisas que relacionaram a agricultura familiar com a Segurança Alimentar e Nutricional apontaram que a diversidade na produção de alimentos contribui para o acesso à comida através do autoconsumo (MALUF; ZIMMERMANN, 2020), sendo que os métodos alternativos de produção possibilitariam intrinsecamente mais diversidade e qualidade e, por isso, garantiriam maior Segurança Alimentar (DUVAL, 2009).

Por mais que não fosse o objetivo dessa pesquisa identificar a (In)Segurança Alimentar das famílias em campo, ao deparar com diferentes possibilidades de escolhas alimentares, passou-se a observar e propor algumas questões baseadas na EBIA, sobre o período da vida em que a família teve maior e menor fartura no prato e se já houve a preocupação de os alimentos acabarem antes de poder comprar/receber/colher mais comida.

Essas questões, que colocaram os Oliveiras e os Ribeiros mais próximos da Segurança Alimentar, e os Manoel e os Cunhas mais perto da Insegurança alimentar, permitem afirmar a discrepância de acesso aos alimentos encontrada na análise de produtores/consumidores e seus Campos dos possíveis.

Devido às restrições colocadas pela pandemia de Covid-19, não pudemos conversar com os Oliveiras exclusivamente sobre esse tema. Mas as conversas anteriores permitiram deixar

⁷² Em um capítulo dedicado aos agrotóxicos, essa referência do Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva fala sobre a toxicidade desses produtos, os principais afetados e sua relação com o câncer. (INCA, 2021)

evidente que o acesso alimentar não era restrito para essa família, ainda que houvesse alguns aspectos que limitavam a alimentação desejada: não encontrar orgânicos no mercado com facilidade e questões de saúde (devido a diabetes, pressão alta e intolerância à lactose).

Quando perguntado aos Ribeiros sobre o momento em que tiveram mais acesso aos alimentos, o que responderam foi sobre o período do ano (no inverno) e não uma época (passado/presente). Depois a Sr.^a Ribeiro falou que, quando era criança, não faltava comida, mas também não havia fartura. Abundância mesmo eles tiveram há uns anos, com as safras de laranja ponkan. A fartura nesse caso estava diretamente relacionada aos montantes da sua produção, antes de pensar na fartura do prato.

Ter o acesso à alimentação garantido, no qual era afirmado que o desejo por algum alimento poderia ser suprido através das condições financeiras da família (“se quisesse mesmo, comprava”, disse o Sr.^o Ribeiro quando perguntado sobre as vontades alimentares), não quer dizer que esse seja ilimitado e que não poderia mudar no decorrer do tempo.

Diante do recente aumento dos preços dos alimentos (2020-2022), a família Ribeiro lançou mão de algumas estratégias para diminuir o impacto no orçamento, como substituir a “carne” (termo que se referia geralmente à proteína bovina) por outras “misturas”, plantar alguns itens e aumentar as trocas entre parentes. Mesmo assim, metade da renda familiar estava sendo gasta com a alimentação:

Uma compra assim de básico, pra nós aqui em casa, que dava uns 3 meses, de arroz, feijão, óleo, essas coisas... eu cheguei a fazer de 700,00 / 800,00 reais, agora tá 1200,00 / 1300,00. Isso de básico, sem carne, sem leite [...] eu nunca comi tanto frango na minha vida, porco nem se fala, então a gente tem que começar a ver outras coisas, porque carne mesmo está difícil [...]. Sinceramente acho que hoje 50% é com alimentação. É porque a gente tem verdura, né? Esses tempos atrás eu plantei aqui cheiro verde, alface, um repolho, sem contar que meu irmão também tem essas coisas e, às vezes, a gente troca [...]. Eu mando a couve, às vezes até picadinha, aí a gente faz uma troca. (SR.^a RIBEIRO)

Também na família Manoel, diante do recente aumento do preço dos alimentos, as práticas estavam sendo modificadas. Essa família não só estava lançando mão de estratégias de substituição dos itens, como também reduzindo a alimentação disponível:

A gente não tá gastando muito, não estamos cozinhando muito. Agora só usa panelinha, pequenininha, porque a gente não tem o hábito mais de sentar e comer. É bem pouquinho. [...] a gente reduziu muito tudo, [...] a carne para nós aqui tá sendo... acho que duas vezes por semana. Então a gente tá entrando com legumes, saladas. (MANU)

Uma pesquisa feita no início de 2010 sobre a segurança alimentar nos assentamentos de São Paulo registrou que 35% das famílias do Assentamento Tremembé tinham algum grau de insegurança alimentar (SOUZA-ESQUERDO *et al.*, 2015). Posicionou-se a família Manoel mais próxima da insegurança alimentar por uma série de falas sobre o acesso limitado aos alimentos e, também, pelo desejo manifesto de comer aquilo que não havia na despensa, aproximando-se de uma fome psíquica, definida pelo “desejo permanente das misturas queridas” (CANDIDO, 2010 p. 180), uma fome categórica que carrega consigo um constante recalque:

É porque não é tudo que a gente come. A gente é fresco! Vamos falar no correto... assim, no popular. A gente é... então, às vezes a gente tá com fome... a gente olha lá... não tem o que a gente quer comer... então a gente fica com fome... (MANU)

Não se come de tudo, o alimento pode ser genérico, mas aquilo que se come é específico. Talvez não faltasse o básico para suprir a necessidade fisiológica, mas faltava a possibilidade de escolha, de comer o que gostaria. E, ao ver se aproximarem momentos em que precisariam racionalizar e racionar a comida, a preocupação se instaurava:

Como a gente priorizou muito comida, então é uma coisa que a gente sempre ficou muito preocupado em “nossa tá acabando e a gente não tem dinheiro, não recebi ainda”. A gente nunca foi de regrar a comida, sabe? Então a gente já ficava meio assim [...] vai ter que dividir, então cada um vai ter que comer só um pouquinho, e aí era bem difícil (MANU)

Na família Manoel, escolher investir na alimentação seria, também, investir no rendimento do trabalho, pois a alimentação estaria ligada à saúde⁷³:

Boa alimentação é sinônimo de saúde, saúde é um trabalho que rende, e é um dinheiro que entra, é um ciclo, né?, então a gente sempre investiu muito em comer. Então “a gente quer comer uma coisa diferente”, a gente ia lá e fazia aquela coisa diferente. Hoje a gente tá muito limitado pelo preço das coisas. (MANU)

⁷³ As falas sobre a alimentação não raramente levavam a questões que envolviam a saúde. A Sr.^a Manoel contou que teve um problema de intestino: “investiguei [...] achei que tava com alguma doença séria [...] câncer [...] e o final das contas era verme [...] nunca soube que precisava tomar vermífugo”. Ela continua a conversa, dizendo que fazia uns três meses que eles “pegaram o costume” de tomar suco verde feito com a couve fresca de sua horta. Além disso, contou que pesquisou na internet e viu que “uma das plantas que a gente tem aqui [...] o aranto ou planta da fortuna [...] é muito boa, [...] promete curar o câncer e emagrecer”, e, por isso, passou a tomá-la todos os dias.

Mas esse “investimento” estava cada vez mais limitado, pelo preço atual dos alimentos no mercado e pela instabilidade produtiva e de rendimentos (adoecimento do pai e pandemia) da família.

No início da pesquisa de campo, as conversas sobre a alimentação eram breves com os Cunhas, por mais que o assunto tentasse ser introduzido. O tema foi ficando mais frequente conforme íamos nos conhecendo, e ainda mais frequente depois que passaram a receber o benefício e a cesta básica. Assim, como seria preciso um mínimo de condições de garantia das necessidades familiares para que se possa traçar estratégias para o futuro (BOURDIEU, 1979; BOURDIEU;SAYAD, 2006), foi só com a alimentação minimamente garantida que puderam falar sobre ela.

Anteriormente, o casal almoçava separado devido à dinâmica do trabalho, e comia “qualquer coisa”. Essa “coisa” era, no caso da esposa, qualquer comida que oferecessem para ela na rua, durante a sua atividade de comercialização no centro da cidade. Já para o Sr.^o Cunha, era recorrente que optasse por comer algum item que não fosse mais possível vender na quitanda. Nesse momento, eles afirmaram não se preocupar com a alimentação, um aspecto que se modifica após o adoecimento da Sr.^a Cunha:

Se alimentar melhor [...] é quando você se preocupa com a alimentação e com a saúde, porque nós se preocupava muito com o serviço. Vamos supor... chegava a hora do almoço, eu tinha que atender, eu tinha que fazer aquele serviço, eu não preocupava com o almoço, com a alimentação, com a saúde, só que hoje é diferente. Eu falei pra ela [Sr.^a Cunha], eu me preocupo mais com a alimentação, com a saúde, com meu bem-estar, pra gente se reforçar [...]. Ela trabalhava o dia inteiro sem almoço porque ela se preocupava com aquilo ali... não tinha limite, né [...] pegava de dia e ia até a noite sem comer, aí é prova de saúde. (SR.^o CUNHA, 2021)

Trabalhavam dia e noite, sem limite, sem se preocupar com uma alimentação que seria considerada (depois) a sua “força”. Os hábitos alimentares da Sr.^a Cunha, antes de adoecer, foram apontados como precursores de seus problemas. Por trabalhar na rua o dia todo e, muitas vezes, a refeição ser apenas um lanche de qualidade duvidosa, “ela comia uma coxinha e passava o dia inteiro... foi onde afetou a saúde dela, com aquela gordurinha ali, sabe?, e tomando refrigerante”(SR.^o CUNHA).

No segundo momento, as condições de saúde da Sr.^a Cunha, como pré-diabetes e hipertensão, fizeram com que ela tivesse que deixar de comer algumas coisas e passasse a consumir outras. Uma mudança possibilitada, principalmente, pelo recebimento da cesta básica

e do auxílio saúde, que faziam com que a família atribuísse a boa recuperação da Sr.^a Cunha à melhoria da alimentação.

As orientações dos profissionais da área da saúde e da assistência social também foram indicadas como motivadoras da mudança nos hábitos alimentares. Mas nem tudo o que indicavam para eles era consumido, precisando fazer parte do universo de entendimento e das possibilidades da família.

A médica havia indicado que a Sr.^a Cunha consumisse banana prata e gergelim. A primeira, um produto que era comprado de um antigo fornecedor de sua venda, foi incorporada na dieta, mas o segundo, não. Além de considerarem-no caro, eles não sabiam pronunciar o nome, dificultando a procura do item, “não sei nem um nome, aí falei ‘larga a mão, não sei nem o nome’, aí comprei aveia” (SR.^o CUNHA).

Mesmo que a rede de seguridade social garantisse uma parcela do consumo, ela não dava conta do abastecimento alimentar integralmente, o fazia com que o “qualquer coisa” ainda continuasse presente na “escolha” do que comeriam os membros do casal:

Na verdade, eu vou falar a real, eu e ela, eu sou sincero [...] eu deixo pra ela, até ela xinga eu, briga comigo. Eu falo pra ela [...] eu vou deixar pra você, economizar banana, aveia, o leite, essas coisas, porque é o seguinte, você tá precisando mais e você tá em tratamento, eu como qualquer coisa. (SR.^o CUNHA)

A situação encontrada entre os Cunhas mostrava que a diversidade e a abundância na alimentação eram parte de um passado distante para a família, em que a fartura estava relacionada ao que produziam:

Pesquisadora: Em qual período a família teve mais disponibilidade de alimentos? Que vocês comiam mais e melhor?
 Sr.^o Cunha: Isso aí, parece que não lembro. [ri com o canto da boca]
 Sr.^a Cunha: Quando comia cenoura, essas coisas.
 Pesquisadora: Que ano mais ou menos?
 Sr.^o Cunha: Acho que foi ano 79... [rindo]

Quando a família falou sobre a disponibilidade alimentar, mesmo preocupada, mostrava que se valia de algumas estratégias para fugir (na prática e discursivamente) da escassez alimentar:

Só que falam que isso é lenda de pobre, ele fica preocupado. Só que vai acabar amanhã, ele fica preocupado [...] ao invés dele ficar calmo, até por outra coisa no lugar daquilo, ué? Se hoje não tem feijão, vamos comer outra coisa e depois

de amanhã vamos buscar o feijão, mas ficam preocupados com aquilo. (SR.º CUNHA)

A estratégia era, diante da falta, valer-se de uma margem de adaptação da alimentação. Mas, em relação ao básico (arroz e feijão), quando presentes, dificilmente ficavam de fora da mesa, mesmo que houvesse outros alimentos disponíveis:

Até... sempre a minha irmã vem e brinca comigo, quando ela vem pra almoçar com a gente aí... ela fala pra gente “quando você come macarrão, você não come arroz” [risadas] e nós come macarronada, feijão, arroz e carne, não tem esse negócio. E... o que que acontece... ela falou pra nós “vocês comem macarronada e comem arroz também”, mas eu falo que nós é acostumado... que arroz e feijão já é o básico mesmo do dia a dia. Já é o costume... arroz, feijão e o ovo ali. Então eu falei pra ela “se tem um macarrão, uma carne, uma salada, vamos comer junto”. (SR.º CUNHA)

Diferente dos Manoel, para os Cunhas, ter pouca disponibilidade de alimentos ficava ainda mais custoso quando se faltava o básico. Por mais que diziam comer “qualquer coisa”, esse genérico se limitava ao almoço; na janta, faltar o de costume (o arroz e o feijão) era sinal de que as coisas não estavam indo bem. Esse ponto mostra que, em ambas as famílias, a questão do acesso não é só sobre a falta da comida, mas sobre qual comida falta.

Identificar a escassez de comida para quem planta – ou plantou – alimentos é explicitar o contexto violento em que se encontra parte da população rural. E esse pode ser lido como decorrente do caminho macroeconômico, tal qual ressaltou Castro (1984), e que perdura com o processo de modernização e financeirização da agricultura.

Vimos que esse caminho tem desembocaduras diferentes, conforme o espaço social que as famílias ocupam, podendo variar desde a possibilidade de plantar um alimento com qualidades específicas devido a escolhas “ideológicas”, até precisar limitar o consumo em “qualquer coisa”.

4.1.1 Enfrentando as crises: a inflação no preço dos alimentos e os impactos da pandemia

Thompson (1998) fez uma crítica ao tratamento dado pelos historiadores às situações de “motins de fome” na Inglaterra do século XVIII. Seu argumento era que não haveria uma única resposta, ditada por impulsos animais, à questão da escassez alimentar; essas eram dadas com base na moral.

A população inglesa daquela época condenava moralmente que se especulasse com as necessidades primárias, por isso os motins eram a favor da estabilidade do preço das

mercadorias, mesmo diante da queda na oferta. Frequentemente eram as mulheres que começavam os motins, pois “eram naturalmente as mais envolvidas com as negociações face a face no mercado, as mais sensíveis ao significado dos preços, as mais experientes em detectar peso insuficiente ou qualidade inferior” (THOMPSON, 1998, p. 184).

A economia moral, nesse sentido, era representada pela ação vigorosa das multidões que pediam a fixação de preços, ou seja, o que motivava a invasão das propriedades não era o roubo dos alimentos, mas criar condições para forçar as baixas nos preços.

Diante da inflação que impactou o custo com a alimentação desde 2019, no Brasil, ao acompanhar as estratégias utilizadas pelas famílias na adequação de suas necessidades, em nenhum momento elas questionaram as causas e responsabilidades por esses aumentos. Mesmo no cenário nacional, foram raras as manifestações coletivas contra o aumento dos preços dos alimentos básicos, e nulo o registro de ações coletivas violentas para suprir essa necessidade. A questão se torna ainda mais complexa se pensarmos que na história recente o brasileiro se mobilizou coletivamente pelo preço do transporte (2013) e pelo preço do combustível (2018), mas não pelo aumento do arroz, do feijão e da carne.

A mídia recorrentemente apontou causas para esse aumento dos alimentos⁷⁴ e propôs estratégias de substituição⁷⁵ dos itens, estratégias as quais as famílias, partindo de um saber próprio, fazem na prática. Quanto às justificativas midiáticas para as causas: é palatável dizer que foi o dólar? Volume de chuva? Ou dar essas explicações torna o problema tão distante e fora da alçada da resolução individual que a situação aparenta ser aceita com relativa passividade? Afinal não caberia ao cidadão individualmente controlar a produção e a distribuição de alimentos, nem mesmo os que os produzem.

O que chama a atenção enquanto comportamento coletivo, comparado às considerações de Thompson, é que com os aumentos dos preços dos alimentos, do desemprego e o crescimento da situação de fome agravados com a pandemia de Covid-19, o que presenciamos foram brasileiros buscando restos de comidas em carros de lixo⁷⁶, fila para receber ossos⁷⁷, mas não saques coletivos aos supermercados. Sen (2010) também registrou que os contextos de fome coletiva podem ocorrer sem que se viole os direitos à propriedade, pois toleraríamos a fome como fato inevitável do mundo moderno.

⁷⁴ Cf. Azevedo, 2021.

⁷⁵ Cf. Valle, 2019.

⁷⁶ Cf. Xerez, 2021.

⁷⁷ Cf. G1-MT, 2021

Por outro lado, enquanto os preços no mercado cresciam, inúmeras ações de doações de alimentos foram registradas. Só o Movimento Sem Terra (MST) doou mais de 6 mil toneladas durante a pandemia⁷⁸. E, nos casos por nós acompanhados, os agricultores enquanto produtores alegaram manter ao máximo o preço de comercialização, fazer descontos e também doações.

Hillenkamp e Lobo (2021) registraram em sua pesquisa que, nos meses iniciais da pandemia, algumas famílias de agricultores aumentaram os rendimentos obtidos com a comercialização da produção. E esses cultivos, quando destinados para autoconsumo, doações e familiares, também ajudaram a amortecer o impacto dos aumentos de preços ocorridos durante a pandemia.

Entre os casos, encontram-se algumas semelhanças. Os Ribeiros também identificaram um aumento das vendas e facilidade na comercialização, principalmente pela via dos supermercados, nesses últimos dois anos:

Vou te falar, foi o tempo que nós mais vendemos, porque o supermercado comprava tanta coisa. Compraram tudo a couve e tudo a mandioca, tanto o ano passado, como nesse ano. A lichia eu vendi tudo também. Em plena pandemia... foi mais fácil de vender... como a única coisa que estava aberta era o supermercado. (SR.^a RIBEIRO)

Para quem vendia de forma direta, o contexto teve um significado um pouco diferente. Uma das causas de não conseguir conversar com os Oliveiras durante a pandemia foi a suspensão da feira da qual participavam, mas não sabemos como ficou a venda das cestas, podendo ter aumentado devido à busca por alimentos mais saudáveis.

Para os Manoel, o primeiro ano da pandemia foi muito positivo, mas a situação se modificou conforme a pandemia era prolongada:

No início da pandemia, quando eles ainda estavam descobrindo o que era essa coisa de Covid, eles falavam muito sobre alimentação, então isso me ajudou muito a alavancar minhas vendas. O primeiro ano da pandemia foi o ano que eu mais vendi, mas como foi uma coisa que a gente achava que ia durar um tempo, mas foi durando... foi durando... foi durando, e o pessoal foi perdendo dinheiro, foi perdendo emprego. Essa parte de ter fechado a Ford aqui, eu perdi muito dinheiro, porque os maridos trabalhavam na Ford [...] e as mulheres ficavam em casa, compravam muita verdura, os maridos perderam o emprego, eu perdi as clientes [...] perdi muito da minha condição de ajudar, né, inclusive agora minha mãe tem uma semana ou outra que eu falo, aí me dá uma forcinha aqui, pra comprar uma coisa, pagar uma muda, aí ela me ajuda. (MANU)

⁷⁸ Cf. Furtado, 2022

Em meio à crise sanitária e econômica, a Manu perdeu parte dos seus clientes, impactando no rendimento com a horta e até na produção dessa. O prolongamento da pandemia também impactou de diferentes formas a família Cunha. No início, o turismo local se intensificou, mas, com o aumento dos casos, o comércio fechou; fora isso, a Sr.^a Cunha adoeceu. Os problemas de saúde que acometeram a Sr.^a Cunha foram mais significativos na mudança da condição de vida da família do que a pandemia. Não que essa não tenha impactado. Uma das reclamações do Sr.^o Cunha, inclusive, foi sobre como o governo federal estava lidando com a pandemia:

O problema é que esse governo e esse presidente ele não está tendo voz pra nada [...] A intenção dele que diz que era favorecer os pobres e necessitados, mas ele está matando praticamente, matando... porque com esse raio desse auxílio... você viu como está subindo as coisas? Como é que o pobre vai comer?... e sobe gasolina, sobe gás, sobe essas coisas, é lógico que afeta o pobre [...]. E pra você ver que responsabilidade ele teve? Que ação ele preparou para a pandemia? E ainda levou na brincadeira [...] e depois quantas pessoas morreu. (SR.^o CUNHA)

O Sr.^o Cunha sentiu na pele o quanto o valor disponibilizado com o auxílio emergencial não dava para suprir as demandas da família, principalmente com a elevação do preço dos alimentos e de outros itens básicos, por isso a grande insatisfação sobre como o governo estava lidando com o problema sanitário.

4.1.2 A “mistura”

Em meio à pandemia, o agronegócio atingiu recordes bilionários⁷⁹, com grande contribuição da pecuária e da produção de ração para os animais. Por outro lado, no mercado interno, devido às indisponibilidades causadas pela exportação, o preço da carne teve uma inflação acima de 40%⁸⁰ desde o início da pandemia, prejudicando os orçamentos das famílias e resultando na diminuição⁸¹ de seu consumo (Conab, 2021)⁸².

⁷⁹ <https://acsurs.com.br/noticia/agronegocio-bate-recorde-de-us-14-bilhoes-em-exportacoes-em-maio/>

⁸⁰ Jornal da Globo, 2022.

⁸¹ Não ignoramos que parte da diminuição desse consumo possa ser referente ao aumento de adeptos ao vegetarianismo e veganismo, por questões éticas, de saúde e/ou sustentabilidade ambiental.

⁸² Os dados são referentes ao AgroConab Mensal de abril/maio de 2021. Cf. em: Conab, 2021.

Diminuir o consumo de proteínas animais ou trocar a carne bovina⁸³ por outras de menor preço foram as estratégias utilizadas pelos casos acompanhados diante desse contexto, ficando o desejo pela carne, ou pelo o que ela proporcionava na dinâmica familiar, agora recalcado:

Esses dias a gente tava sentada aqui... era um domingo. Aí minha mãe “nossa, vontade de comer uma coisa diferente. Lembra quando a gente...”, aí eu “nem fale, porque a gente vai ficar com vontade e não vai dar pra fazer mesmo”. Vai passar uma semana chorando com vontade de comer churrasco, e o churrasco não vai vir. Porque antigamente a gente falava: “Vamo fazer um churrasco hoje?”, ah “vamos”, corria na cidade, comprava um quilinho de carne, assava, todo mundo comia, agora, gente... é complicado (MANU)

Na família Ribeiro, o churrasco, antes feito nos momentos de comemoração, em que a carne assada obrigatoriamente precisava estar acompanhada de “comida” (maionese, macarrão, arroz, farofa, vinagrete, salada verde), com a subida dos preços da carne bovina, deu espaço para pratos com menor representação da proteína bovina, como a galinhada e a feijoada.

Na família Cunha, o ritual de comer carne também não era algo acessado com frequência, sendo um desejo criar animais, galinhas para serem a “mistura” mais frequente nas refeições e vender para os “outros” comerem:

Porque você vai preso é mais tratado que solto, né? Chega lá, se não comer carne todo dia eles ficam bravo, e aqui não, passa mês e mês sem comer carne, né?, Aqui nós fica um mês sem comer carne. (SR.º CUNHA)

É verdade mesmo, só como a verdurinha quando tem, pouquinho mesmo, quase nada. (SR.ª CUNHA)

E a gente ainda sonha, porque a gente tá querendo criar galinha ali. É, eu já falei pra ela, tô planejando, pesquisando, pra gente criar ali e ter uma galinha **pros outros comer**, um ovo caipira, mas tem que planejar bem por conta das dificuldades. Tem muito custo. (SR.º CUNHA, grifo nosso)

Entre as famílias acompanhadas, apenas os Oliveiras criavam animais para venda e consumo, eram galinhas caipiras (FIGURA 26) das quais usufruíam, sobretudo, de seus ovos.

⁸³ Segundo o IBGE (2020), houve uma diminuição do consumo de carne bovina e aumento do consumo de aves e suínos na comparação das pesquisas entre 2008/2009 e 2017/2018.

FIGURA 26 – Galinheiro da Família Oliveira

Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2019.

A criação de animais para o consumo, principalmente as galinhas e os porcos, seria uma das características da população rural na região no passado, conforme indicou Willems (1947). Essas criações vão gradativamente perdendo espaço, principalmente diante do crescimento da pecuária.

A pesquisa de Garcia Jr. (1983) mostrou quão rendosa era a adoção da pecuária nos anos 1970. A formação de pastos era feita a custo zero, investimentos com cercas, currais e máquinas para forragem eram financiados a juros negativo (subsidiado), não havia grandes necessidades de mão de obra, podia-se explorar a pecuária, no mesmo passo que a terra era mantida como reserva de valor. Assim, o crescimento da pecuária junto com o cultivo da cana tinha como uma de suas consequências a diminuição das terras de trabalho (GARCIA JR., 1983).

Esses benefícios que apontou Garcia Jr., mesmo que em outro espaço e contexto, na atualidade, certamente ajudam a refletirmos sobre o porquê, ao percorrer a área rural do Vale, era mais raro avistar galinheiros e chiqueiros do que áreas com pasto de bois. O Gráfico 2 (página 83), baseado na Pesquisa da Pecuária Municipal – PAM (IBGE) com a somatória das cidades da região, ajuda a confirmar essa percepção.

Enquanto a produção de galináceos declina aproximadamente cinco vezes no Vale do Paraíba, a de bovinos, ainda que esteja longe de ter subido na mesma proporção, soma aproximadamente 400 mil cabeças a mais nos últimos 30 anos. A força do crescimento da

pecuária pode ser vista também nas ações do Sindicato Rural de Pinda e no relatado pelos agentes no assentamento Conquista:

O povo está tudo criando gado, e ninguém tem de leite, é tudo pra corte [...], o vizinho aqui, a vizinha ali, o outro vizinho aqui [apontando a direção dos lotes com a mão], tudo criando gado, mas ninguém de leite, tudo de corte. (SR.^a RIBEIRO)

A criação de gado de corte no assentamento indicaria conjuntamente a substituição da criação de outros animais e o abandono das lavouras, além de substituir os gados de produção de leite. Constrói-se então o seguinte contexto: os assentados, ao mesmo tempo, não encontravam mais leite, galinhas ou ovos para comprar no local e não se beneficiavam da criação de gados de corte. Esses, provavelmente, iam direto para os frigoríficos, já que a menção à compra da proteína animal pelos assentados foi relatada como sendo feita nos açougues e com preços altos.

O consumo de carne bovina não era abundante pela população rural paulista no passado (DÓRIA; BASTOS, 2018), mas as transformações agrárias prejudicaram a prática da caça e de algumas criações, tornando a carne para o caipira uma “mistura” requerida, causadora da fome psíquica e de recalques, conforme mostrou Candido (2010) e ilustrou Klotzel no filme de 1985, *A Marvada Carne*.

Nessa obra cinematográfica, nhô Quim, em busca de um pedaço de carne, deixa suas terras, contrai matrimônio, enfrenta entidades e atravessa a avenida Paulista nu. Entre os casos acompanhados, nenhuma estratégia tão ousada era feita para acessar essa “mistura”, porém, mesmo assim, ela continuava requerida e pensada em relação a um passado mais abundante.

4.2 O valor econômico

As relações de troca antecedem o mercado e a economia capitalista e não se restringem aos bens materiais; em relação aos alimentos, essas trocas eram feitas com os elementos da natureza, entidades religiosas ou entre as pessoas e seus grupos. E mesmo o agricultor isolado teria que deixar seu estado de inércia para trabalhar a terra se quisesse um alimento em troca.

Na economia capitalista, essas trocas para alçar os alimentos passariam em grande parte pelo mercado. Nesse, é certo que nem sempre as trocas serão equivalentes, principalmente em situações de austeridade, pois, diante da fome ou violência, a capacidade de negociação na troca seria descompensada. Posicionando os casos acompanhados em relação ao Campo da

agricultura, a igualdade de condições na troca seria a exceção, não a regra, principalmente em relação às possibilidades de produção e no acesso ao consumo.

Nessa pesquisa não se considera que entre os acasos acompanhados exista uma correspondência completa com o “modo de vida camponês”, pois o processo de urbanização atinge as representações mentais e gera inquietações e apreensões, reconstruindo novas racionalidades, outros Campos dos possíveis e, assim, diferentes valorações.

No entanto, tem-se que as formas de vida dos agricultores do Vale do Paraíba não são as mesmas do capitalista ou do representante do agronegócio. Elas são o resultado de mudanças que não são lineares e de valores que não se modificam em uma única sentença:

Todas as vezes que os indivíduos e os grupos se encontram em presença de novos valores, propostos ao seu comportamento e à sua concepção do mundo, podem teoricamente ocorrer três soluções: os valores são rejeitados, e os antigos mantidos na íntegra; os valores são aceitos em bloco, e os antigos rejeitados; os valores antigos se combinam aos novos em proporções variáveis. (CANDIDO, 2010, p. 252)

Quando há a troca de alimentos no mercado capitalista, podemos falar que uma nova escala valorativa é criada, a do valor econômico. Nessa troca, o valor de um objeto almeja corresponder ao de outro, e a racionalização econômica faz com que ele se pareça autônomo. O que pode nos levar à seguinte suposição: se não há troca econômica, não sabemos o valor dessa produção; já no mercado, aquele alimento/produto teria “valor”, e um valor materializado no dinheiro ou seu equivalente.

Assim, a troca no mercado se configuraria numa relação importante, que poderia levar (ou não) à garantia das necessidades das famílias. No entanto, afastamos essa análise do utilitarismo econômico, já que essas trocas não seriam necessariamente em busca do lucro.

Esse utilitarismo não daria conta de explicar, por exemplo, o motivo dos Oliveiras comercializarem sua produção, ainda que não dependessem dela economicamente. O valor da troca nessa família seria mais bem posicionado na escala da alimentação e da interação social (feiras e associações) do que na escala do “valor econômico”.

Já nas outras famílias, a troca dentro da atividade econômica teria a função de alçar o que é necessário na reprodução da vida. Por isso, decisões como vender a terra, arrendar, trabalhar fora e não plantar para o consumo familiar podem ser tomadas. Ou seja, diante de mudanças nas possibilidades de reprodução da família, um outro cálculo dentro do Campo dos possíveis pode ser feito, não um cálculo para o lucro, pelo interesse, mas pela necessidade.

A reprodução que se busca garantir passaria também pela condição de se manterem enquanto agricultores. A posição da Sr.^a Ribeiro, ao falar de um episódio no qual a casa da família foi invadida e roubada, em que levaram a picadeira de couve⁸⁴, uma quantia em dinheiro (resultado da venda da mandioca, que estavam guardando para um reparo na casa) e também ferramentas, eletrodomésticos, eletroeletrônicos, roupas, automóveis e até alimentos, evidencia a importância dessa condição:

Se tem uma coisa que eu não gosto na vida é ficar arrastando corrente, arrastar corrente é você ficar lamentando. Eu falei “nossa, já foi”... claro que tem hora que eu entro ali dentro e olho a maquininha, eu falo “na minha máquina, era em 5 minutos eu resolvia”, essa é um pouco mais lenta, mas tudo bem, né?, faz o serviço[...]. Não impediram eu de fazer meu serviço[...]. Nosso ganho é o nosso trabalho e as plantas, isso não levaram, então nós vamos continuar trabalhando (SR.^a RIBEIRO)

Mesmo que a família tenha perdido recursos econômicos e inúmeros bens materiais conquistados ao longo dos anos de trabalho, não foi levado aquilo que permitia à família continuar se reproduzindo: a sua casa, o seu lote, a sua produção já formada e a mão de obra familiar.

4.2.1 O dinheiro como medida objetiva de “valor”

Os objetos são valorados por nós através de referências que sejam recíprocas, e é no dinheiro que essa reciprocidade econômica se expressaria de maneira mais pura para Simmel (1976). Em suma, o dinheiro seria uma medida comum para tornar o objeto intercambiável, a materialização da distância entre sujeito e objeto.

O “valor econômico” atribuído a um determinado objeto através do dinheiro acaba por embaçar a percepção sobre os outros valores, mesmo que aqueles não deixem de existir. E, na economia capitalista, o alargamento do círculo de troca (especialmente e temporalmente) faz com que ele pareça independente. O uso do dinheiro também acarretará a perda da autonomia.

[...] sob uma economia monetária crescente, não se dá conta, frequentemente, deste aspecto: que nos deveres, dos quais nos livramos comprando, existem muitas vezes ainda direitos e significações mais sutis que abandonamos junto com eles. (SIMMEL, 2014, p. 30)

⁸⁴ No roubo, deixaram uma lâmina da picadeira para trás, possibilitando que uma nova máquina fosse construída pela família de forma artesanal.

Encontramos essa relação nos processos e saberes, do plantar ao cozinhar, que vão sendo abandonados conforme ocorrem os movimentos de apropriação e substituição da indústria agroalimentar (GOODMAN; SORJ; WILKINSON, 2008).

Fazendo uma ponte entre essas considerações com as transformações no Campo da agricultura, conforme a economia de subsistência perde espaço, o dinheiro passa a ter cada vez mais “valor” (WILLEMS, 1947). Se a função primária da economia para a população rural é suprir seu consumo socialmente necessário (GARCIA JR., 1983), abandonada a subsistência, o dinheiro estaria entre essas necessidades nas esferas de produção e do consumo, ou seja, de comprar, ao invés de produzir, ou de vender, ao invés de consumir.

Para os caipiras, o uso do dinheiro, feito muitas vezes mais pela necessidade do que pela escolha, modificaria também a relação entre os membros da comunidade, como o exemplo do mutirão substituído pelo trabalho pago:

Atualmente o dinheiro e o contrato escrito medem e caracterizam relações que antigamente dependiam de confiança pessoal, de amizade e parentesco, portanto de fatores que raramente comportavam uma definição racional. (WILLEMS, 1947, p. 94)

E, no que diz respeito às superstições e às crenças do caipira, o dinheiro teria um caráter profano. Em Cunha, um mercado que foi construído no local que antes era uma igreja fracassou, tornando-se exemplo dos malefícios trazidos com as negociações monetárias (WILLEMS, 1947).

Bourdieu (1979), na análise sobre a Argélia, afirmou que o auxílio mútuo alimentado pelos laços sociais opõe-se radicalmente à ideia de ter um empregado pago, com características específicas e para finalidades específicas. Além disso, uma das características da reprodução dos argelinos era a indivisão: cálculos nunca explícitos sobre a produção e consumo individuais. A introdução do dinheiro⁸⁵ passa a encorajar esse cálculo.

O dinheiro, que pretende conferir um caráter impessoal⁸⁶ à atividade econômica, aumentaria a possibilidade das escolhas individuais, e isso também seria transferível para as escolhas alimentares (POULAIN, 2013). Com a modificação da sociabilidade tradicional da

⁸⁵ Naquele estudo, o motivo pelo qual o dinheiro foi introduzido era para que os impostos fossem pagos para as instituições francesas. Mesmo que para os argelinos adquirir riquezas não fosse o fim da atividade econômica, “numa economia estacionária onde a quantidade de bens possuídos (isto é, principalmente, a terra) é constante, o enriquecimento de um supõe o empobrecimento do outro. E a ética não faz senão registrar, uma vez mais, as necessidades imanentes à economia” (BOURDIEU, 1979, p 36).

⁸⁶ Para Simmel (1976), o ápice do caráter impessoal do dinheiro seriam as Sociedades Anônimas, empreendimentos em que os agentes são representados pela quantia de capital que dispõem.

área rural, é o dinheiro que permite acessar os alimentos que, só com a organização produtiva, os agentes não conseguiriam consumir. O dinheiro é genérico; o alimento, específico.

Ou seja, no novo sistema econômico, há a transformação da troca feita antes entre bens através da “cortina do dinheiro” (BOURDIEU, 1979, p 26). Por ser um bem indireto, ele nada mais é que um signo, sem destino obrigatório, permitindo inúmeras estratégias em seu uso. Por exemplo: manter determinadas produções no contexto de permuta de bens limitada poderia reduzir as possibilidades de consumo das famílias, mesmo produzindo alimentos, já que essa teria acesso a um alimento (ou grupo de alimentos) específico e, ainda assim, teria a necessidade de obtenção de outros itens pela compra.

Com isso, temos que o dinheiro modifica as relações na área rural, tanto no contexto Argelino como no do Vale do Paraíba Paulista. A previsibilidade do dinheiro e a necessidade da venda intermediada por ele vão adentrando as formas de vida dessas famílias:

É que no tempo do pai que plantava aqui, quando a gente tinha 15/16 anos, plantava bastante, né, não vendia não, nós criávamos porco, galinha... ele dava para os outros sacos de feijão, milho, carne [...] não tinha aquele negócio de vender, aquela ganância, era o uso e ia espalhando pros outros e... sei lá, vivia até bem, porque... melhor que hoje. O pai comprou esse terreninho aqui com dinheiro na hora. Hoje o caboclo trabalha, trabalha mês e mês, não vou dizer que ganha bem... mas o cara que ganha um salário não consegue comprar um lote. (SR.º CUNHA)

Posto isso, nessa análise, não se nega que as relações econômicas podem ser agregadoras, dada a necessidade de troca entre diferentes na sociedade moderna (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2009; ZELIZER, 2009; SIMMEL, 2014), e que, frente às diferentes assimilações do valor econômico, a solidariedade e a reciprocidade continuariam existindo ao lado de trocas monetárias e, também, através dessas.

Com o estudo dos acompanhados, pudemos ver que, conforme o Campo dos possíveis, as mobilizações do valor econômico, as relações com dinheiro e as solidárias se modificam. Os Cunhas (caso 02) não tinham como prática doar/trocar sua produção: mesmo entre parentes e vizinhos, tudo era vendido, “a questão que nós não faz o mesmo que o pai fazia, [...] por causa do custo e nosso trabalho, porque nós vive disso, né?” (SR.º CUNHA).

Não doar e só vender não significa que os laços sociais eram desfeitos, mas que as relações eram ressignificadas através do comércio. A família fazia uma separação entre negociar com o turista e com “gente mais próxima”, por isso os preços dos produtos nunca estavam visíveis na venda. E tratavam essa diferenciação de forma virtuosa: cobravam um preço mais alto do turista (pressupondo que esse poderia pagar) e um preço mais baixo das pessoas

próximas e vizinhos (pressupondo que esses teriam menos recursos), por considerar que nessa operação seus clientes turistas, bem como sua família, acabavam ajudando os outros a se alimentarem com um menor custo.

Os Cunhas, tanto por sua origem como na relação com a terra, certamente seriam o caso que mais se aproximava do “produtor familiar do tipo camponês”, que tinha como característica a irregularidade produtiva pela impossibilidade de capitalização e modernização do trabalho (BRANDÃO, 1995). E as conversas nessa família eram sempre permeadas de lembranças do passado emaranhadas com a condição do presente. Quando perguntado sobre a destinação das perdas da produção, a Sr.^a Cunha respondeu que eram dadas para as galinhas, algo feito pela família no passado, já que no presente não lidavam mais com esse tipo de criação.

As expectativas dessa família ligadas ao dinheiro não estariam relacionadas com a acumulação e a ostentação do recurso e, ao se conectarem com as garantias das necessidades vividas no passado, por vezes, ultrapassavam o futuro objetivo:

O que a gente sempre pensa é ganhar na Mega Sena pra nós fazer isso... plantar, pra nós criar porco, galinha, pra ter esse conforto... plantar milho, feijão, abóbora, arroz, fruta, fazer um pomar de fruta, [...] eu sempre comento com ela [Sr.^a Cunha], pra gente comprar um terreninho, e não precisa de um terreno monstro não, fazenda não, é um sitiozinho. (SR.^o CUNHA)

Hoje, ter a condição de vida igual à do passado só era vista como possível através do dinheiro. E não era o desejo de um bilhete premiado para deixarem de trabalhar, mas sim para que pudessem ser agricultores como desejavam.

Já o Sr.^o Oliveira (caso 01), quando questionado sobre os rendimentos que a atividade agrícola representava para a família, deu risada e respondeu: “de jeito nenhum sobreviver disso, é mais ideologia [de produzir orgânicos]”. Posteriormente, complementou que se as vendas suprissem os custos da plantação e da gasolina “já tava bom”.

O fato de não dependerem economicamente dessa atividade não fazia com que a desenvolvessem sem cuidado, inclusive administrativamente. Quando acompanhamos a família na feira que realizavam no *shopping* de Pinda, um dos filhos do Sr.^o Oliveira veio até nós e perguntou se poderia fazer uma feirinha na barraca do pai, o qual aceitou de pronto. Ao terminar de escolher o que queria levar, o pai perguntou para a Sr.^a Oliveira quanto havia custado (já que era ela quem estava fazendo as pesagens), então tirou a quantia correspondente do bolso e colocou no caixa da barraca.

Enquanto relação familiar, o alimento não foi alçado através do dinheiro, mas, enquanto negócio, o “valor” correspondente aos alimentos precisava estar registrado, inclusive para prestarem conta para a associação da qual participavam.

Os Oliveiras e os Cunhas, na relação entre as famílias acompanhadas, seriam as famílias mais distantemente posicionadas. Se na primeira as escolhas alimentares entre a produção e o consumo estariam valoradas conforme a forma ou a “ideologia” do orgânico, na segunda, a produção e a comercialização ganhavam a escala valorativa econômica, relativizadas pela falta de garantia das necessidades imediatas.

Se os Oliveiras e os Cunhas estariam distantes tanto pelas formas produtivas como pelo que a produção representa enquanto “valor”, as famílias Ribeiro e Manoel estariam mais próximas fisicamente (ambas moradoras do assentamento), mas não deixariam de evidenciar suas diferenças na relação entre a produção, a renda e a importância dessas na alimentação.

Em termos de racionalidade econômica, a família Ribeiro (caso 03), com sua produção centrada em menos itens, era a única que falava das quantidades colhidas: em 2021, foram 250 caixas de mandioca; em 2020, colheram 300 quilos de Cambuci; em 2019, mais de 6 mil bandejas de lichia; e, por semana, eram aproximadamente 70 quilos de couve.

Apesar de as vendas somarem montantes maiores, a renda da família era de até dois salários mínimos, devido aos custos com produção, processamento e entrega: “aí você paga uma coisa, paga gente pra ajudar, [...] aí a turma diz ‘nossa você faz dinheiro’, mas aí quando a gente põe ‘o preto no branco’, que a gente faz as contas, sobra isso”(SR.^a RIBEIRO), essa quantia limitada.

Apesar da “contabilidade” feita entre a produção e a precificação, a referência ao lucro quase nunca era feita, pelo contrário, não deixavam de refletir sobre um preço que estivesse, também, dentro dos “possíveis” para o consumidor e que de alguma forma o “ajudasse” a comer:

Eu falava assim, que o preço que a gente vende as coisas é um preço que paga o nosso custo, que paga o custo e sobra um pouquinho, o preço tá bom! O duro é que as outras coisas tá muito caro, aí se você fizer uma comparação [...] se você vender muito mais caro também aí você não consegue vender, fica lá, é preferível vender um pouco mais barato... É que a população tem um pouco de culpa nessa história, viu? Porque eu penso assim comigo, a pessoa prefere ir lá no supermercado e comprar e pagar 4 reais e quando vinha comprar aqui e nós falava que era 1,70 o quilo, reclamava “ah mais ta caro”, então, filho, você vai comprar lá no mercado. [...] A gente vende pro povo comer, eu acho que tô ajudando o povo a comer. [...] É que o mercado acaba ganhando muito em cima do coitado do consumidor. (SR.^a RIBEIRO)

A “culpa” dos consumidores, além de eles darem preferência para a compra no mercado, seria esperar que “na roça” a contabilidade fosse feita de outra forma. Um cliente teria ido comprar a mandioca no lote dos Ribeiros, eles estavam vendendo a 1,70 o quilo. O cliente tentou negociar um valor mais baixo, o Sr.º Ribeiro não aceitou, argumentando que o preço no supermercado seria 4,00 o quilo. Então aquele cliente pediu para levar meia caixa pelo preço inicial, mas que fosse uma metade mais “caprichada”. O sobrinho (que era quem estava colhendo no momento) alertou o cliente que eles pesavam a quantidade equivalente à metade de uma caixa. A pessoa ficou indignada com a medida, pois para ela não havia a necessidade de usar a balança, um questionamento que certamente não seria feito para o caixa do supermercado. A família Ribeiro preferia pesar, pois assim “ninguém leva a mais, nem a menos”, mas, no final das contas, deram para o cliente duas mandiocas sem cobrar por isso.

No futuro dos possíveis, essa família pensava em aumentar a comercialização de produtos minimamente processados, ainda que focada em poucas variedades de itens (couve fatiada, mandioca descascada e cenoura picada), que possibilitassem maiores rendimentos, dando conta de agregar outros familiares (irmãos, sobrinhos, etc.) no negócio. Investir nos minimamente processados como expectativa para o futuro era também uma estratégia da família Manoel, ao lado da aposta na agrofloresta.

Para a família Manoel (caso 4), precificar os itens que produziam era visto como mais complexo do que precificar os itens da revenda: “eu não gosto de vender nada caro, principalmente o que é meu” (MANU). Em 2021, já fazia mais de 4 anos que não reajustavam o preço de venda de seus produtos, mas agora sentiam a necessidade de fazê-lo, pois estavam “investindo muito no processado, sabe? E isso dá mais trabalho, você picar, lavar, higienizar, deixar limpinho... e aí tem o preço da gasolina... eu não cobro entrega. Aí a gente tem que fazer um ajuste um pouquinho, né?” (MANU).

A Manu atrelava os resultados do trabalho na agricultura com o investimento (linguagem econômica) que era feito “se você investe bastante, você ganha bastante, se você é uma pessoa que você investe menos, tem uma produção menor, você ganha menos” (MANU).

Já os gastos com a alimentação não dispendidos por produzirem nunca foram contabilizados, apesar de a família ter consciência de que isso a desonerava e lhe permitia um consumo mais variado:

Pra suco, a gente sempre usou as polpas, desde que começou a fazer. Quer beber suco? Pega as poupas na geladeira. Pé de alface?... alface a gente nunca comprou desde que a gente planta. Tirou o tomate? Tomate agora a gente planta, tempero a gente não compra, não usa nada... ali na horta eu tenho

alecrim, orégano... então essa parte de tempero é tudo aqui mesmo, já é um gasto que a gente tá acostumado a ter cortado. (MANU)

Na família Manoel, o período em que tiveram menor acesso aos alimentos foi nos anos iniciais do assentamento, em que as filhas ainda eram crianças, a horta não era formada e era preciso trabalhar fora para suprir a demanda da casa. Ou seja, o acesso à alimentação passava exclusivamente pela compra, para a qual o dinheiro era necessário:

Não tinha essa coisa de... hoje a gente tem cartão de crédito, não recebeu ainda? Num segundo você vai lá... não tem o que fazer... e você compra. Mas antigamente não tinha isso, era só dinheiro, dinheiro, dinheiro, então se você não tinha o dinheiro, não tinha comida. (MANU)

Ou seja: sem dinheiro, sem comida. E era através da maior disponibilidade desse que percebiam o acesso ampliado à alimentação. É por isso que no período de maior participação nos programas de compras públicas tinham mais fartura, não só pela disponibilidade plantada, da qual parte ia pra mesa, mas também pela renda obtida com o escoamento:

Entrava mais dinheiro e as coisas antigamente eram mais acessíveis. Eu falo que hoje a gente entra no mercado com 100 reais, você não vai comprar nada e antigamente, nessa época, você entrava no mercado com 100 reais, você conseguia comprar uma mistura, comprar um arroz, um feijão, você comprava muita coisa, era coisa que durava mais tempo né... mas eu digo assim que antigamente a gente comia muito também aqui em casa, a gente sempre teve essa coisa de fazer muita comida, então automaticamente todo mundo comia muito, fazia muito. (MANU)

Em relação às compras da família no mercado, as estratégias para economizar e ter mais diversidade de alimentos, além de diminuir a quantidade consumida e dispor da horta, mencionavam o consumo dos legumes e frutas do trabalho da irmã:

Como a minha irmã trabalha no hortifrúti, a gente consegue muita fruta e muita verdura que ela traz de lá. Vai tirar da banca?, vai jogar fora?, então ela fala: “não joga fora não que eu levo pra casa”. Então isso já ajuda muito, que daí já é um dinheiro a menos que a gente gasta. Então o nosso [gasto] é mais com o mantimento, arroz, feijão, óleo. Está caro. A gente fala assim “a gente gasta pouco”, mas nem tanto, porque cada vez que vai no mercado para comprar só isso já fica muito dinheiro lá. [...] A gente compra bastante pão de forma, bolacha de água e sal, porque, assim, bateu uma fome? toma cafezinho, come uma bolacha [...]. A gente tá cortando mesmo, porque diminui a renda e já tem que começar se policiar para diminuir os gastos também. [...] Se tiver, a gente come, se não tiver, a gente não come. Tá muito fora da nossa realidade o valor das coisas. [...] Minha mãe ensinou assim: a comer de tudo pra não dar esse problema. Então a gente comia pé de frango, a gente adora aqui em casa,

a gente come bem pé de frango, é [...] peito de frango. Que é essas coisas que tá mais barato, mas agora nem isso também. (MANU)

Apesar das diferentes estratégias que a família utilizava para suprir o consumo de alimentos, em que esses passavam por lugares e valores diferentes, o dinheiro ou a falta dele seria o fator que mais impactaria a alimentação dos Manoel, pois também era através das relações intermediadas por ele (produção, comercialização e trabalho fora) que a alimentação era alçada.

4.3 Entre familiares, vizinhos e amigos

Outro aspecto que também se posicionaria entre plantar/vender/comprar e o consumo socialmente necessário seriam as relações estabelecidas entre parentes, cooperados e vizinhos. Esses adentrariam no abastecimento familiar pela troca, doações, preços específicos, e também por parcerias de negócio na via da comercialização.

Garcia Jr. (1983), inspirado em Chayanov, explicou que era através do “fator trabalho” que o equilíbrio era alcançado. O tamanho da família refletiria no consumo socialmente necessário e também na mão de obra disponível. No desenvolvimento da análise sobre os casos, a composição da família é certamente uma das variáveis do Campo dos possíveis.

A composição das famílias rurais hoje refletiria o já indicado por Candido (2010) e por Brandão (1995; 1999): são menos numerosas, o que é significativo para a mão de obra e para a garantia das necessidades. E se antes, na roça, todos assumiam uma função social, em que homens, mulheres e crianças ocupavam o tempo com o trabalho na terra (WILLEMS, 1947), diante das transformações socioeconômicas, a ida para a cidade e o trabalho fora, principalmente para os jovens, passam a ser melhor posicionados na escala de valores:

No micro-mundo exageradamente mapeado e reconhecido em que se movem a vida e o imaginário das pessoas em Catuçaba e nos bairros vizinhos, vimos que de uma maneira muito marcada a escala de valores dos adultos e velhos, homens e mulheres, assinala nos lugares rurais entre o sertão e a cidade o território que o camponês reconhece como própria e apropriadamente seu: fruto de seu trabalho e das gerações antecedentes; cenário natural de sua vida e lugar cultural onde ele sente que domina os códigos e símbolos de sua própria existência. Com poucas exceções os jovens de agora negam esta escala de valores e olham com temor e desejo as cidades que os esperam. Seus irmãos mais moços farão o mesmo, com mais certezas. (BRANDÃO, 1995, p. 64)

As famílias passam a contar então com uma variação da mão de obra familiar entre atividades agrícolas, rotação de culturas conforme demanda do mercado regional e trabalhos

fora da propriedade (BRANDÃO, 1995). Esse contexto fazia com que, nos casos acompanhados, os trabalhos na terra girassem em torno de dois familiares apenas.

Não tendo filhos que moram na casa e diante das limitações que a idade trazia, os Oliveiras resolveram a questão da mão de obra através da presença de um funcionário no cuidado da produção. Também sem filhos, sem a proximidade da família estendida, sem a possibilidade de arcar com o pagamento de outrem e devido aos problemas de saúde, a falta da mão de obra foi uma das variáveis que fizeram os Cunhas deixarem de plantar.

Já entre as famílias do assentamento, o trabalhar fora, antes de estabelecer a atividade agrícola, foi uma característica comum. O esforço era entre destocar o eucalipto para ter uma terra agricultável, acessar as linhas de financiamento destinadas aos assentados e garantir as necessidades das famílias em outros trabalhos. Com a plantação formada, podiam considerar deixar os trabalhos fora ou manter algum membro nesse ofício.

Devido ao tamanho limitado das famílias, essa mão de obra empregada fora fazia falta no processo produtivo interno, principalmente quando apostavam em “investir” no processamento, pois a agregação de “valor econômico” através dos processados viria, sobretudo, do maior emprego da mão de obra familiar.

As relações entre parentes além de não serem obrigatórias, não excluía interesse e cálculos (BOURDIEU, 1979). No assentamento, superadas as dificuldades iniciais, com a terra sem tocos de eucalipto, com sistema de irrigação implantado, com a horta e/ou o pomar formado, etc., alguns filhos dos titulares dos lotes e parentes mais jovens escolheram trabalhar na agricultura a despeito de trabalhos fora, principalmente diante do contexto recente de crescimento do desemprego⁸⁷.

O filho primogênito dos Ribeiros terminou o ensino médio e foi inicialmente procurar um trabalho fora, assim como seus primos mais velhos fizeram. Trabalhar fora seria reconhecido como um “emprego”, diferente de “ajudar” a família no lote. Mas a remuneração e os horários (que o impediriam de fazer uma graduação/curso para ter uma “profissão”) encontrados fizeram com que ele escolhesse trabalhar no lote:

A opção dele era arrumar emprego, mas arrumar emprego no quê? [...] Mas eu falo pra ele, tem que ter uma profissão de alguma coisa, meu filho, nem que você decida que quer ficar aqui, porque ele gosta daqui [...]. Meus sobrinhos de lá tudo trabalha, tudo arrumou um emprego fora. Até esses tempos atrás falou pra ele “ah [nome], você não quer arrumar lá” [...] mas aí ele falou que parece que o salário é mil e pouquinho fora os descontos, tipo

⁸⁷ Cf. Correio do Brasil, 2021.

assim o cara ganha praticamente mil reais por mês, aí ele falou assim “mãe eu tiro mais aqui do que lá”. (SR.^a RIBEIRO)

Havia também um sobrinho da família que estava trabalhando no lote dos Ribeiros pelas manhãs. Seria uma ocupação temporária, já que o esperado para o futuro era que esse, formado em fisioterapia, abrisse sua clínica de atendimento assim que os recursos para isso fossem juntados.

A filha do meio da família Manoel, que é quem cuida hoje da horta, a Manu, também foi inicialmente trabalhar fora, decepcionando-se com o comércio, não só por ter que largar seus estudos devido à carga horária do emprego, mas também pela forma que era tratada nesse espaço, no qual sentia que a sua mão de obra não era valorizada. Hoje, na agricultura, apesar de fazer uns “bicos” esporadicamente, seu desejo é que não precise deixar sua horta pra trabalhar fora novamente.

A relevância da cooperação vicinal para as atividades produtivas e religiosas do caipira foi relatada por Willems (1947) enquanto uma relação selada com o compartilhamento de refeições, como os almoços dos mutirões e a Festa do Divino. Conforme dito anteriormente, o mutirão passa a sofrer com o pagamento de diárias para camaradas, algumas vezes incentivadas por motivos religiosos (para evitar a ingestão de alcoólicos, feita de costume nesses mutirões), outras, pela necessidade cada vez maior das trocas intermediadas pelo dinheiro.

Em Candido (2010), a estrutura fundamental da sociabilidade do caipira também estaria no agrupamento de famílias vinculadas pelo sentimento de localidade, convivência, auxílio mútuo e atividades lúdico-religiosas. As técnicas agrícolas colocavam a necessidade de uma rede de relações entre a vizinhança que formava a unidade funcional.

A ajuda mútua, que era forte entre vizinhos tanto na lida com a terra quanto na divisão do colhido e na criação, vai perdendo espaço para o fortalecimento dos “blocos familiares” com a modernização da agricultura, principalmente pela facilidade de acesso à cidade, assalariamento e modificação do uso do espaço rural. Isso faz com que, na presente pesquisa, a ajuda entre vizinhos fosse um aspecto que apareceria modificado.

Essa ajuda não deixou de existir, mas entra agora na lógica do cálculo (BOURDIEU, 1979): o que antes era feito com base no trabalho solidário, no segundo momento, requer o pagamento de diárias. Uma das causas que explica a mudança seria que grande parte dos moradores dessa área rural não plantam atualmente, impossibilitando a troca através de mutirões.

No aspecto do abastecimento alimentar, algumas pesquisas recentes desenvolvidas em outras regiões (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008) apontaram que o consumo da

produção de vizinhos e pessoas próximas seria privilegiado. Já entre os casos acompanhados, nem sempre esse fluxo ocorria.

O Sr.^o Oliveira relatou que, durante uma feira de produtores que acontecia em seu bairro, via seus vizinhos pegarem o transporte público e voltar com sacolas de hortaliças do supermercado ao invés de comprar os itens na feira. Ainda assim, a família buscava fazer o consumo das produções de seus vizinhos, amigos e de uma parente que também morava no bairro. Mas, para a venda, agregavam-se a produtores orgânicos de outras cidades da região do Vale.

Na chave das relações solidárias, o homem da família Cunha afirmou que, no passado, “Eu e meu pai plantávamos feijão e milho que dava até para o vizinho, ajudava a gente e ajudava quem precisava”. Porém, hoje, diante da impossibilidade de produzir, são eles que passaram a contar com a doação de alimentos de amigos ou clientes. Também apostavam na participação desses para o mutirão da futura casa, mas nada foi mencionado em relação aos parentes e vizinhos.

Foram situações extremas que levaram a família Cunha a deixar de vender produtos da agricultura, porém já se tratava de uma família em um contexto de fragilidades frente ao desamparo de ter perdido terras, sem recursos, à margem de políticas públicas, com idade avançada e, também, sem rede de apoio familiar ou vicinal.

Ademais, parar o trabalho na agricultura, além das implicações na renda, impactava também na convivência com os clientes, muitos dos quais eram considerados amigos. As restrições trazidas com a pandemia de Covid-19 e a situação de saúde da Sr.^a Cunha fizeram com que deixassem de circular pela cidade e de receber pessoas em sua venda, trazendo para eles uma sensação crescente de isolamento e abandono.

A existência de turistas em seu bairro diminuía a disponibilidade de terras as quais poderiam arrendar para produzir, e não ter vizinhos próximos que plantavam dificultava também a troca de serviços, pois “hoje, ninguém quer plantar” (SR.^o CUNHA).

O desprestígio do “outro” em relação ao plantar era uma reclamação recorrente do Sr.^o Cunha, que justificava esse descontentamento ao relacionar o trabalho da agricultura como algo que causava muito “sofrimento”. Essa concepção remetia a terra à sujeira, à roça como um local sujo, não agradável e no qual as pessoas não querem estar.

Ao refletir sobre esse trabalho, o que o Sr.^o Cunha estava falando era sobre a condição de sua família. Transpassa, dessa forma, o sentimento de que eles seriam algo não desejável de ser, que se sintetiza na dificuldade de “arrumar” pessoas para trabalhar com a plantação:

Funcionário que a turma fala, pra nós é camarada, você sai procurando, chega no fulano e fala “tenho um serviço pra você lá”, ele pergunta o que é. A hora que você fala pra ele que é ajudar a plantar na roça, ele fala “nossa, nem que você pague uma fortuna eu não vou”. Porque primeiro é um serviço muito sujo e pesado... e ele não tem como rejeitar, é sol, chuva, [...] é pesado e sujo, e... tem mais, não tem como ele não sujar, e suja mesmo [...]. Tem cara que não quer sujar a mão, sujar a roupa. (SR.^o CUNHA)

A menção ao “sofrimento” que ser agricultor carregava não estaria circunscrita à questão do retorno financeiro ou do trabalho árduo em si. Mesmo diante das diferentes posições sociais, serem positivamente reconhecidos pela atividade que desempenhavam era algo importante para as famílias: “acho que eu não trocaria minha vida daqui por outro lugar não. Às vezes, a gente fala aqui na roça, ‘ai vida sofrida’, até é, né, porque eu falo a gente às vezes não é reconhecido” (SR.^a RIBEIRO). Ou seja, o sofrimento também viria pela falta de reconhecimento da atividade socioeconomicamente relevante que fazem.

Assim, na família Cunha, o reconhecimento da atividade não era sentido no exercício do trabalho, o qual ninguém queria, mas não deixavam de se sentirem valorizados através da escolha de seus produtos feita por clientes/amigos.

Se para essa família a relação com os familiares era fragilizada, devido ao fato de seus pais serem falecidos, não terem filhos e o processo de herança da terra ter afastado os demais parentes, para os Ribeiros, a rede de familiares era essencial para a posição deles na agricultura.

A produção entre os membros familiares seria significativa para a soma dos itens que atendiam à demanda comercial, “Sozinho nós não damos conta, eu faço 5 mil e ele 5 mil, assim um ajuda o outro”, disse a Sr.^a Ribeiro em relação à “ajuda” com a produção de seus parentes diante de uma grande demanda de frutas de uma rede de supermercados. E também era significativa para a diversidade alimentar, uma vez que os parentes trocavam os itens cultivados.

Na área rural, muitas vezes vizinhos são também parentes (WILLEMS, 1947). A família Ribeiro contava com essa rede que era formada por parentes de primeiro e segundo graus, que eram também seus vizinhos de lote no assentamento. Assim dispunham de mais agentes para plantar, trabalhar, vender e comer juntos.

Em relação aos seus vizinhos (não parentes) e o fluxo de abastecimento alimentar, a relação era antes através da venda de sua produção, do que pela troca ou consumo:

Comprar a gente não compra, mas a gente vende às vezes, o pessoal vem buscar muita couve aqui. Alguns vêm buscar pra vender. Na época da

mandioca também, vinham buscar pra vender e outros pra comer mesmo. Lichia no final do ano o pessoal vem também. (SR.^a RIBEIRO)

Mas as relações vicinais já foram estreitas e não intermediadas pela troca mercantil no passado, e, apesar de hoje pagarem diárias para os vizinhos (e também familiares) na época da colheita da lichia, a construção da casa dos Ribeiros fora feita através de mutirão.

No período do acampamento, as famílias contavam com a ajuda mútua entre os vizinhos e com doações distribuídas pelo MST. O Sr.^o Ribeiro dizia ter a sensação de que nesse tempo a vida era mais fácil devido a essas doações, mas ressaltamos aqui que esse sentimento em relação ao passado pode estar relacionado ao lugar que ele ocupava. Ainda não era um “pai” de família, como filho, irmão, sobrinho, contava com uma rede de segurança da qual não era o único responsável.

Já para a Sr.^a Manoel, o período do acampamento foi relatado como o mais difícil, com as três filhas ainda crianças, sendo a mais nova recém-nascida, e sem uma rede extensa de familiares. Na época do acampamento, a Manu tinha apenas dois anos de idade, por isso tem poucas lembranças desse momento, mas sabe que nesse período “tudo o que tinha era pra comer”.

Hoje, apesar dos Manoel contarem com a coabitação em seu lote, continuando os pais, suas filhas e agora netos morando juntos, só teriam mais um parente, um tio, para agregar na produção e comercialização dos itens. O trabalho na horta fica majoritariamente sob a responsabilidade de Manu; a irmã mais velha, a mãe e o pai “ajudariam”, intercalando com os trabalhos “de casa” e fora. Os demais membros da família (irmã caçula e o cunhado) também trabalhavam fora.

Apesar das dificuldades relatadas, os Manoel também compartilhavam do sentimento de que as relações sociais eram mais próximas no passado. Lembram-se da presença de conhecidos e vizinhos que auxiliaram na formação da horta e do pomar, como o fato de conseguirem uma bomba fiada para a irrigação da plantação. A retribuição é também lembrada na época de mais fartura, em que se produzia, vendia e na qual conseguiam ter mais alimentos disponíveis e, assim, recebiam mais gente em casa, amigos da igreja e vizinhos para compartilharem refeições.

Hoje, no assentamento, as trocas não seriam comuns entre vizinhos, é a venda que é mais frequente. Mas ainda há relações solidárias entre esses, como as ocorridas na cooperativa ou o oferecimento da Manu para picar a couve “na mão”, diante do roubo da picadeira da família Ribeiro.

Mas haveria, também, conflitos entre os vizinhos. No dia anterior a uma visita feita à família Manoel, um vizinho havia colocado fogo na divisa de seu lote, um “incêndio criminoso” que a família precisou ser rápida para controlar, já que o fogo chegou muito próximo da bomba, o que causaria estragos. Eles relataram lidar com problemas como o do fogo anualmente.

As relações com os “de fora” podem ser lidas como solidárias e agregadoras em relação à comercialização dos alimentos e outras trocas, mas também são conflitivas. Os assentados relataram que no período recente havia muitas pessoas entrando nos lotes, como se ali não fosse o espaço privado da família. Quando os assentados percebiam, o intruso já tinha atravessado o lote e estava na porta da casa pedindo água ou alguma informação.

Também narraram que, no geral, as invasões, furtos e roubos estavam aumentando nos últimos anos no assentamento. A Manu se mostrava muito apreensiva com essa situação: “aqui está terrível, está demais [...] e aqui em casa, sinceramente, a gente não tem nada de valor, dá até medo”, ficando insegura frente às violências que poderiam acontecer com sua família por não terem nada de material que pudesse ser levado.

Não só as casas, mas também as plantações passaram a contar com furtos. Isso era motivo de indignações “gente pedindo aqui, eu nunca neguei, sabe? Pediu, me dá um pé de mandioca, me dá um quilo de mandioca, eu ranco até mais, sabe?,[...] pediu, eu dou. Agora, roubar eu já fico brava” (SR^a RIBEIRO). Em um dos lotes, o furto de mandioca era tão frequente que desconfiavam que o destino não era para o consumo, o que seria menos condenável na percepção de uma agricultora, mas sim para a venda.

Conforme apontado por Woortmann (1988), a campesinidade seria imbuída de uma ética em que a comida, a terra e o trabalho são categorias centrais, bem como a relação dessas com a família e a natureza. Ao tirar a economia da centralidade, entende-se o motivo de “roubar” para comer ou para vender terem juízos diferentes para a agricultora. Em suma, por seu valor social, a comida se diferenciaria da mercadoria.

Dentro disso, na moral camponesa, “só o ganho obtido pelo trabalho sobre a terra – a terra de trabalho – é moralmente legítimo” (WOORTMANN, 1988, p 38). Esse ganho seria a reciprocidade da terra ofertando o alimento, o qual pode/deve ser compartilhado. Já os ganhos monetários que disso decorre, o negócio não seria parte desejante dessa ética. Como o próprio autor alertou, nem todos os “pequenos produtores” (aspas do autor) compartilhariam desses valores, os quais certamente se reconfigurariam diante da não linearidade entre a tradição e a modernidade posta para a população rural.

Com a pesquisa de campo realizada, temos, entre o recorte analítico e o concreto observado, ainda que a família continue sendo em si um valor articulado com o ofício de produzir alimentos – aproximando os casos do ensaio sobre a ética camponesa –, não era indesejado misturar o “negócio” com os parentes, o trabalho e a terra, pois esse negócio não se limitaria à mercantilização. E, sobretudo, o negócio⁸⁸ poderia (literalmente, no caso da família Cunha) dividir o espaço com a terra.

4.4 A casa

Para os agricultores, o lugar de realização do consumo socialmente necessário é a casa. Não só é preciso ter comida, como também uma casa em que essa comida possa ser feita e a refeição realizada (GARCIA JR., 1983).

Quando nos referimos à casa, não estamos falando especificamente dos cômodos, com parede, piso e telhado. A casa, no ambiente rural, não teria o mesmo significado que no urbano, por englobar espaços além dos edificadas, de forma que a estrutura considerada adequada no espaço urbano pode não ser adequada ou eficiente no rural (BROSLER, 2015).

Durante uma entrevista, o funcionário do ITESP relacionou o acabamento das casas no assentamento com os “patamares” das famílias, ou seja, com sua representação social e financeira. Willems (1947) indicou que na cultura caipira não haveria correspondência direta entre a estética da casa e a “prosperidade” da família, mas que, com a cultura, em vias de transformação, haveria uma busca pela estética urbana do “arrumado”.

Em tempos mais recentes, Brosler (2015), ao estudar espaços diferentes no rural do Vale do Paraíba Paulista⁸⁹, com o intuito de identificar as diferentes representações da casa, argumentou que a casa com o acabamento em alvenaria, tal qual a casa urbana, representaria sim um *status* requerido para a população local. Mas que o aspecto de “inacabado” da casa ou em permanente construção corresponderia a uma característica das construções na região rural.

Casas que iriam sendo transformadas constantemente, conforme as necessidades e os recursos se apresentavam (BROSLER, 2015). A família se privaria, inclusive, da qualidade e

⁸⁸ “O comércio, como vimos, deve ficar afastado da casa (e poder-se-ia especular sobre a relação entre a casa e o ‘lar’, concepção originalmente greco-romana de um espaço sagrado). Deve ficar longe, também, pelo menos no Nordeste, do espaço camponês em geral. Deve ficar na cidade, tal como na Europa até o advento dos tempos modernos.” (WOORTMANN, 1988, p 66)

⁸⁹ A pesquisa foi realizada no ano de 2013 no Assentamento de Tremembé e no bairro Ribeirão Grande, em Pinda. Essa pesquisa, além de trazer dados sobre o *locus* aqui abordado, entrevistou duas famílias dos casos que acompanhamos. E, mesmo que não seja o intuito aqui trabalhar com perfis estatísticos, os levantamentos trazidos pela autora permitem confirmar que os casos se aproximam dos perfis identificados localmente.

da quantidade da alimentação para a construção da casa de alvenaria, de forma que a sua construção é “interrompida” no momento em que passa a ter condições mínimas de se morar. Assim, mesmo sem pintura, forro ou janelas instaladas, já se constitui uma casa, ainda que não seja aquela esperada.

Por ser projeto orquestrado pelo Estado, ter que escolher entre investir na produção ou na casa representava para Brosler (2015) uma ineficiência das políticas públicas para os assentados. A construção das casas no assentamento passaria por políticas públicas habitacionais, por trabalhos fora e pelo rendimento da produção. Sendo que investir na plantação era uma prioridade antes mesmo da casa, por isso as famílias viveram nos anos iniciais do assentamento em barracos construídos com o eucalipto disponível no local.

Entre os casos acompanhados, que não se restringem ao assentamento, a estética que corresponderia ao “patamar” mencionado positivamente pelo funcionário do ITESP seria o das casas que moram as famílias que tinham garantida a estabilidade da renda e o acesso mais amplo à alimentação, na família Oliveira e Ribeiro.

A casa da família Oliveira era composta por uma estética que remetia ao conforto e ao lazer, identificado na forma como nomeavam o local (um “recanto”) e também na composição desse espaço (tanque de pesca, deck com vista para a Serra, quiosque com churrasqueira, forno de pizza, forno a lenha, adega, etc.).

A casa dos Ribeiros também correspondia a uma estética esperada, destacando-se no cenário do assentamento, sendo esse um dos motivos alegado pela “turma” para justificar o roubo do lote:

Aí veio um monte de gente assim, um monte de polícia, e aí a turma fala assim “sabe por que você foi roubada? Porque a sua casa chama a atenção”. Eu falei: “ah tá, vou derrubar minha casa agora?”, os vagabundos vêm na minha casa, me roubar, e a culpa ainda é minha? Eu falei: “gente, vê quantas casas bonitas têm na cidade, vai no condomínio, agora a minha casa eu terminei, eu queria terminar, eu ia largar no tijolo não”. [...] Aqui, eu acordo todo dia cedinho, vou dormir de noite, é um serviço que num é leve, nem que seja pesado, é cansativo, porque cansa, todo dia você tem que estar ali, porque se você deixar de fazer, vai parar o negócio, eu falei “eu vivo disso aqui”. Se a minha casa é grande, se fiz uma varanda em volta... a gente tem uma família enorme, chega no final de ano, o pessoal quer vir pra cá. (SR.^a RIBEIRO)

A casa para a Sr.^a Ribeiro era o resultado do esforço no trabalho e também pensada para receber outros familiares quando necessário. Já nos Cunhas, o espaço destinado à venda dos produtos era maior e esteticamente mais “adequado” do que o espaço em que dormiam e comiam. Esse consistia somente em um cômodo pequeno com banheiro.

Para a família, aquele lugar era tido como provisório, e a sua “casa” ainda viria a ser construída. Eles lidavam, também, com a constante insegurança de permanência na habitação, devido à falta de documentação e por considerarem vender o espaço e “tentar a vida” em outro lugar.

O provisório permanente é presente também na casa dos Manoel. A casa da família Manoel começou a ser construída há 15 anos, um processo de construção e reconstrução constante. Durante o campo, pudemos acompanhar a reforma da cozinha, por exemplo. O não acabamento da casa foi relacionado ao que seria “investido”:

Antigamente a gente tinha mais comida em casa também porque a gente sempre foi de investir muito em comida, a gente sempre foi de comer bem, aqui em casa a gente deixava de fazer muita coisa pra comer bem. Tanto é que é assim, hoje a nossa casa é mais atrasada. (MANU)

Ou seja: o motivo pelo atraso da construção da casa seria por priorizarem a alimentação na família. Uma escolha (ou a ausência dela) que decorreria da falta de garantia de direitos habitacionais (BROSLER, 2015) e alimentares.

Algumas considerações apontadas por Brosler (2015) e que ainda hoje se mantinham foram: a não garantia do direito à moradia; o fluxo bidirecional no rural e no urbano; a ocorrência de trocas para a construção da casa que não se limitavam ao dinheiro (serviços e animais); a presença do fogão a lenha nas cozinhas (principalmente no bairro Ribeirão Grande); a documentação irregular das casas (principalmente na Área de Proteção Ambiental da Serra da Mantiqueira); a diminuição da produção agrícola; e o aumento da busca desses espaços para o lazer.

A autora também identificou que priorizar a melhoria da casa seria algo do universo feminino, principalmente a cozinha. O fogão a lenha, característico da cultura caipira, ainda era citado como item de maior desejo para motivar reformas. Já os homens priorizavam o desenvolvimento do roçado.

A casa ser o espaço feminino e o roçado, o masculino (GARCIA JR., 1975), enquanto opostos e complementares, a casa estar constantemente em construção, com aspecto provisório, e sendo priorizadas as plantações em detrimento dessa, são questões que nos ajudam a refletir sobre os papéis que o universo feminino assume nesse contexto.

4.5 A mulher como agente na produção e transformação do alimento em comida

Bourdieu (2002), ao olhar para as diferentes posições que os homens e as mulheres ocupavam na Cabila, observou que as mudanças econômicas impactavam de forma diferente os papéis femininos e masculinos, ainda que a estrutura da relação entre eles se conservasse.

Essa estrutura estaria calcada com base na socialização do biológico, ao naturalizar as diferenças entre os sexos. Assim, o masculino e o feminino seriam colocados em oposição (“duas variantes, superior e inferior, da mesma fisiologia”, BOURDIEU, 2002, p. 12), correspondente a outras oposições, como o de dentro (privado/casa/doméstico) e o de fora (público/rua/mercado). O padrão, o neutro, o esperado, o ponto de partida do entendimento sobre as coisas seria o homem. De forma que os paradigmas econômicos e os limites dos possíveis podem, também, ser interpretados como costurados pela perspectiva da dominação masculina.

A função social produtiva da mulher camponesa na Cabila se dava no âmbito da casa, no “suporte” das funções exercidas pela natureza e pelo homem, na manutenção da solidariedade, das relações de parentesco e na integração da família. No entanto, as funções familiares se modificaram com as transformações econômicas. As atividades desprestigiadas e não reconhecidas como produtoras de rendimentos monetários foram, sobretudo, as femininas.

O fato de que o trabalho doméstico da mulher não tenha uma retribuição em dinheiro contribui realmente para desvalorizá-lo, inclusive a seus próprios olhos, como se este tempo, não tendo valor de mercado, fosse sem importância e pudesse ser dado sem contrapartida e sem limites. (BOURDIEU, 2002, p. 58)

Além de ter sua função desvalorizada, a camponesa que tinha a casa como seu espaço sofreria ainda mais que os homens ao ter que trocar a roça pelos barracos urbanos, perdendo autonomia em suas atividades funcionais (BOURDIEU, 1979).

Conclusões próximas a esse último argumento apontou Willems (1947) sobre as transformações econômicas no Vale do Paraíba e a urbanização do território. A casa na cidade não permitiria a criação de animais, nem o quintal produtivo e algumas formas de transformação dos alimentos, fazendo com que as mulheres se privassem das relações vindas com as trocas e os pequenos comércios. Já na roça, elas podiam se dedicar às atividades de troca, à criação de animais, ao processamento de grãos, etc., mesmo que seu trabalho econômico não fosse assim reconhecido.

Em Garcia Jr. (1983), diante da combinação agricultura, criação e negócio na unidade doméstica, à esfera masculina (ao pai de família) caberia a responsabilidade pelo consumo necessário, enquanto que, à esfera feminina, além dos cuidados com a agricultura/criação/negócio, é somada a responsabilidade com o cuidado da casa. Ambos os papéis se encontravam na alimentação: se era da mulher a responsabilidade de cozinhar, cabia aos homens fazer as compras necessárias dos itens, ainda que aquela apontasse os produtos requeridos.

Enquanto uma atividade feita fora do ambiente doméstico, o negócio raramente era exercido pela moça solteira, e só quando não havia todos os papéis na família é que era permitido à mulher assumir as obrigações masculinas.

Diante do processo de urbanização e industrialização do país, com os homens cada vez mais ausentes das famílias naquela região (em busca de trabalhos em outras locais), a presença da mulher crescia nos negócios. GARCIA-PARPET (1992), em uma pesquisa sobre o espaço das feiras nos anos 1980 na Paraíba (PB), observou as condições que levavam e permitiam a permanência das mulheres nessa praça de comércio.

Essas condições estariam, também, entre um limite de possibilidades, pois, se as necessidades da unidade familiar estavam garantidas com estabilidade, as mulheres não iam para a esfera do negócio, da mesma forma que as desprovidas de qualquer garantia na estrutura familiar não conseguiriam se manter nesse. Eram nas casas em que os maridos não estavam ou não alçavam sozinhos o sustento familiar que o negócio das mulheres estava presente (GARCIA-PARPET, 1992).

A presença de mulheres na feira se dava em formatos específicos. Diante do fim da dominação tradicional no rural (senhor de engenho/morador), outros tipos de relações de dominação se mantinham (marido/esposa) e se reproduziam, entre elas a dominação masculina no espaço público.

Na feira, não eram todos os itens que a mulher poderia comercializar, e nem de qualquer forma. Ela vendia aquilo que era aceito enquanto cultivo de mulher: a verdura. E, sobretudo, no chão da feira, identificando aquilo que seria o excedente, o esporádico, e não de um comerciante profissional. Em suma, a presença da mulher na feira era atrelada à venda do excedente de uma produção de bens secundários, condição socialmente considerada própria das atividades femininas. (GARCIA-PARPET, 1992.)

A diferenciação entre as funções dos homens e das mulheres teria hierarquias que corresponderiam ao seu lugar na feira, e também aos itens com os quais poderiam lidar:

No caso da mãe de família seu cultivo pode destinar-se ao consumo doméstico, e neste caso sua planta será de verduras, como coentro, tomate, alface, pimentão, maxixe, etc. Note-se que as verduras não são consideradas como alimentos fundamentais para o grupo doméstico, fazendo parte das misturas, enquanto que a comida compreende feijão e farinha, em segundo lugar aparecendo a carne (aqui compreendendo também peixe). Mesmo quando fornece o consumo doméstico, concentra-se no aprovisionamento de alimentos hierarquicamente menos valorizados, pois o aprovisionamento regular de farinha de mandioca, feijão e carne cabe especificamente ao pai de família. (GARCIA JR., 1983, p. 133)

Os alimentos mais bem posicionados na feira, com mais prestígio para a população local e no prato, eram os cultivos do homem: o feijão e a farinha de mandioca, depois viria a carne, o peixe seco e a rapadura, e só posteriormente a verdura, os temperos, os legumes e as frutas, sendo esses elementos secundários e até mesmo dispensáveis.

No entanto, por trás dos itens principais, a “ajuda” da mulher sempre estava presente, mesmo que não explicitada na esfera pública. Como exemplo, Garcia-Parpet (1992) traz que a pecuária e a venda de animais para o consumo seriam do universo masculino, mas ocultava-se o trabalho feminino no tratamento da carne e das vísceras dos bois para a venda. Nesse mesmo sentido, Bourdieu (2002), em *A dominação masculina*, irá sintetizar o prestígio do trabalho masculino, frente à invisibilidade feminino, na seguinte passagem:

Eu me lembro, assim, que em minha infância os homens, vizinhos e amigos, que haviam matado o porco pela manhã, em uma breve exibição, sempre um tanto ostentatória, de violência – gritos do animal fugindo, grandes facões, sangue derramado etc. – ficavam a tarde toda, e às vezes até o dia seguinte, jogando tranquilamente baralho, interrompendo apenas para erguer algum caldeirão mais pesado, enquanto as mulheres da casa corriam para todos os lados preparando os chouriços, as salsichas, os salsichões e os patês. (BOURDIEU, 2002, p. 21)

Dentro da cultura caipira, uma das atividades fundamentais da sociabilidade eram os mutirões. Esses tinham como fundo um grande esforço e organização das mulheres para acontecerem, ainda que o trabalho dessas não fosse nas atividades formativas/construtivas que “motivavam” os mutirões em si; eram um mutirão à parte,

Aliás, a preparação das comidas para algumas dezenas de trabalhadores exige uma espécie de mutirão doméstico de mulheres. Em casa do Sr. Nicolau algumas vizinhas começaram a lidar, cedo de manhã, com grandes tachos em que cozinhavam, no terreiro, sobre fogos abertos, o arroz, o feijão e a carne. A elas também cabia a distribuição das comidas e a lavagem das louças no almoço e no jantar. Mas nenhuma das mulheres tomava as refeições em companhia dos homens. (WILLEMS, 1947, p. 37)

Nesse contexto, Willems (1947) não deixou de retratar as restrições de comércio e as sexuais que submetiam a mulher da época: teriam que casar sem contrair relações pré-nupciais e estarem dispostas a ter tantos filhos “quantos Deus manda”. Teriam, também, sem dúvida alguma, que se apossarem do espaço da cozinha.

Em todas essas pesquisas nesse subitem mencionadas, e muitas vezes com menor prestígio, o cozinhar estava atrelado às obrigações do universo feminino. No estudo de Garcia-Parpet (1992), a venda de comida na feira ficava sob o predomínio das mulheres, o único setor no qual não sofriam com a concorrência dos homens. Por fim, uma das conclusões apontadas pela autora foi de que a mulher passava a conquistar o espaço no comércio e em outras funções da organização agrícola tidas como masculinas, mas ainda de forma limitada. E, ao precisarem assumir as obrigações do universo masculino, não podiam deixar de lado o cuidado da casa e o cozinhar.

No decorrer da modernização econômica capitalista, a passagem da ordem alimentar doméstica para a ordem alimentar industrial (NIERDELE; WESZ JR., 2018) também desorganizaria o universo feminino. A casa perde a centralidade, o trabalho reconhecido passa a ser feito, sobretudo, fora desse espaço⁹⁰, requerendo remuneração. A produção doméstica é desprestigiada, o tempo ganha novos significados e surgem outros produtos alimentares e eletrodomésticos (modificando o preparo e a conservação de alimentos), criando hábitos alimentares que passavam pelo mercado.

Cozinhar já não era mais tido exclusivamente como a função da cozinheira, uma vez que a indústria se apropriará e monetizará a atividade na figura do “engenheiro de alimentos” (GOODMAN; SORJ; WILKINSON, 2008).

E, assim, parte das atividades domésticas é transferida para o setor econômico, retroalimentando o desenvolvimento da agroindústria alimentícia (POULAIN, 2013). Com o decorrer da modernização da agricultura e da realização da alimentação “fora” de casa, aquilo que tradicionalmente era feito pela avó, pela mãe, pela mulher, a “comida caseira”, passa a compor, em anos recentes, o *marketing* da indústria agroalimentar (NIERDELE; WESZ JR., 2018), ganhando prestígio e “permitindo” aos homens que também assim o façam.

As mesmas tarefas podem ser nobres e difíceis quando são realizadas por homens, ou insignificante e imperceptíveis, fáceis e fúteis, quando são

⁹⁰ No entanto haverá diferenças, não só entre os gêneros, mas também entre as raças em relação à inserção no mercado de trabalho. Ver mais em: Santos, Diogo, Shucman, 2014.

realizadas por mulheres, como nos faz lembrar a diferença entre um cozinheiro e uma cozinheira, entre o costureiro e a costureira; basta que os homens assumam tarefas reputadas femininas e realizam fora da esfera privada para que elas se vejam com isso enobrecidas e transfiguradas. (BOURDIEU, 2002, p. 37)

Essas mudanças também tiveram como contrapartida a mobilização social das mulheres na conquista de direitos igualitários e de maior inserção nos espaços públicos. Isso se explica pelo fato de as mulheres terem acessado graus de ensino mais elevados e adentrado nas administrações públicas e privadas, ajudando a construir as modificações na divisão sexual do trabalho.

No entanto, para Bourdieu (2002), as mulheres ainda seriam alocadas em maior número nas atividades tradicionalmente ligadas ao universo feminino do cuidado: os anos iniciais do ensino, a assistência social, o trabalho de enfermagem, etc. Além disso, continua sendo das mulheres o emprego como doméstica, ainda ficando ela de fora de cargos altos dos setores de economia, finanças e política, sem falar nas diferenças salariais e nos índices de desempregos.

Essas mudanças estariam atreladas, e também analisadas, sob os padrões e aspirações ligadas ao Campo econômico que são pautadas na perspectiva do homem urbano enquanto algo a ser alcançado. Mesmo em anos recentes, alguns estudos que passaram sobre o papel da mulher na agricultura apontaram que a produção e a transformação dos alimentos em comida, feitas predominantemente pelo trabalho feminino, por não serem remuneradas financeiramente, eram traduzidas como ajuda (DUVAL, 2009) e, conseqüentemente, desvalorizadas enquanto um trabalho (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008, p. 150).

Isso posto, o argumento levantado é que, devido ao Campo econômico, à ordem alimentar industrial e às obrigações não remuneradas que carregam, apesar de mais inseridas no mercado que no passado, as mulheres/agricultoras ainda se posicionariam entre limites mais curtos em relação aos homens, de formas objetivas e simbólicas. Principalmente por estarem dentro de um paradigma produtivo (economia capitalista) que foi construído tendo como verdade única a perspectiva do universo masculino.

Os universos masculinos e femininos estabelecem relações diferentes com a natureza e com a economia. Os trabalhos das mulheres no campo possuíram dimensões sociais, econômicas e ambientais integradas. Devido ao intenso trabalho exercido nos cuidados com a casa, os familiares, a produção e o negócio, as mulheres seriam dotadas de um saber prático que varia conforme a posição socioeconômica e em relação aos homens, e que não é muitas vezes considerado (GUÉTAT-BERNARD; SAUSSEY, 2014).

Das funções exercidas no universo feminino (o canteiro de ervas próximo à cozinha da casa, o pomar, algumas verduras, tidas como complemento da agricultura produtiva), ao mesmo tempo que ajudavam no abastecimento alimentar, permitiam a transmissão de saberes entre as gerações. Por isso, as mulheres seriam as guardiãs dos conhecimentos de cultivos mais diversos, de como armazenar e preparar os alimentos, sobre as características curativas das ervas (HOWARD, 2003), conhecimentos que só servem ao paradigma no qual funciona o agronegócio se puder ser monetizável e compatível com a monocultura agroexportadora. Além disso, a presença das mulheres seria mais expressiva nos cultivos destinados à alimentação interna, e a dos homens, para a exportação (GUÉTAT-BERNARD; SAUSSEY; 2014).

Não à toa, Amartya Sen (2010) já havia apontando que proporcionar mais possibilidades de agência para as mulheres garantiria mais qualidade de vida para a população no geral, por exemplo, no enfrentamento de problemas como a fome. Algumas políticas públicas brasileiras para as mulheres agricultoras familiares, resultado de mobilização dos movimentos sociais geridos por essas, vão ao encontro desse enfrentamento, como é o PRONAF - Mulher (2003/2004) e a titulação conjunta da terra⁹¹ (2003/2007).

Assim, aqueles cultivos “secundários”, os cultivos de mulheres, são os que ajudam na conservação e reprodução da biodiversidade, que transmitem o conhecimento sobre os usos medicinais, que gerenciam a maior parte dos recursos vegetais utilizados pelos humanos. Seriam, também, altamente produtivos (e não só reprodutivos) pelo conhecimento da conservação e gestão das plantas que carregam (HOWARD, 2003).

Nos casos acompanhados no Vale do Paraíba, o que as famílias produziam eram as frutas, verduras e legumes, ou seja, sobretudo, aqueles cultivos que foram registrados como secundários: os de mulheres. E que ocupam uma parte menor dos pratos, sendo uma característica herdada da população rural brasileira tradicional e dos caipiras e, por isso, não identificados em grande parte das vezes como alimentos de maior prestígio, não posicionados mais acima na escala de valores.

A bibliografia que questiona a valorização desigual dos saberes e atividades masculinas e femininas (HOWARD, 2003; GUÉTAT-BERNARD; SAUSSEY, 2014) permitiu refletir que os estudos disponíveis como base para remontarmos a produção e o consumo tradicional do caipira são de autores homens (WILLEMS, 1947; CANDIDO, 2010; DÓRIA; BASTOS, 2018), nos quais em grande medida possuem também homens como interlocutores. Como a cultura caipira é principalmente oral, há de se considerar que o discurso masculino pode ter

⁹¹ Cf. Paula; Chaguri, 2018.

invisibilizado a diversidade na alimentação caipira, marginalizando alimentos menos valorizados (verduras, frutas e legumes), bem como a diversidade nos quintais e o uso das plantas cultivadas e usadas por mulheres, para além da alimentação.

Feita essa ressalva e diante dos objetivos dessa pesquisa, tinha-se que um dos elos de ligação entre a produção e o consumo, o que faz o alimento se transformar em comida, é o trabalho da mulher, e que o trabalho doméstico da alimentação ainda é predominantemente feito por essa (MONTANARI, 2013). Assim, no desenvolvimento da pesquisa, priorizou-se realizar os contatos e as entrevistas⁹² com as mulheres das famílias.

Se na casa há espaços femininos e masculinos, e a cozinha certamente era o da mulher (BRANDÃO, 1995, 1999) e continua sendo, o encontrado nos casos acompanhados é que hoje elas não ficam restritas só à casa. Ainda que a figura masculina estivesse presente em todas as unidades familiares, era a mulher da família Cunha que saía para vender verdura com o carrinho de mão; foi a mulher da família Ribeiro que “precisou” trabalhar fora por mais tempo enquanto a horta era formada; era a mulher da família Oliveira que assumia a frente da barraca e das encomendas pelo WhatsApp; foi a Manu que investiu na horta que “herdou da mãe” como um negócio enquanto o pai, nesse contexto, “ajuda quando pode”.

No entanto, quando presentes nos momentos das entrevistas, exceto na família Manoel, eram os homens que assumiam as respostas sobre a produção, o que fica evidente nessa fala sobre a organização financeira da família: “ela não entende das coisas”. E na recorrente invisibilidade das múltiplas funções por elas exercidas.

Com o processamento dos alimentos, a família Ribeiro conseguia aumentar os ganhos econômicos da produção. A couve vendida por R\$ 1,50 cada maço, quando lavada, picada e embalada, podia ser negociada por R\$ 10,00 o quilo. Como cada quilo correspondia a aproximadamente 3 maços, ao invés de receberem R\$ 4,50 por essa quantidade, recebiam R\$ 10,00. Além disso, o processamento evitava as perdas, permitindo que as folhas com pequenos furos (esteticamente não desejáveis para o maço) fossem para a picadeira.

Mas, para que houvesse esse ganho com o produto, procurado pela possibilidade de diminuir o tempo e o esforço da mulher⁹³ na cozinha, era preciso que a Sr.^a Ribeiro trabalhasse

⁹² As pesquisas mais recentes que abordam a alimentação, não raro, buscam as mulheres enquanto interlocutoras. Maluf e Zimmermann (2020), ao aplicarem o recordatório sobre a alimentação, recorrem a elas, pelo fato dessas estarem envolvidas no preparo das refeições. Na pesquisa de Duval (2009), quando o cardápio era relatado pelas mulheres, ficava mais rico em detalhes, registrando os acompanhamentos, bebidas e até os modos de fazer.

⁹³ O Sr.^o Ribeiro justificou o processamento para a venda da seguinte forma “agrega preço o produto picado, e com a correria do dia a dia, a **mulher** também não tem muito tempo” (grifo nosso), deixando explícito quem procuraria o seu produto e de quem seria a responsabilidade de cozinhar.

colhendo, lavando, picando e embalando a couve. Um esforço nem sempre era explicitado quando falavam sobre os ganhos com o processamento. Era como se recebessem mais pelo mesmo produto, mudando a forma de vendê-lo, sem mencionar que essa mudança na forma se dava com a intensificação do trabalho feminino.

O trabalho da Sr.^a Ribeiro com a couve garantia a entrada de dinheiro no dia a dia, enquanto os ganhos com os outros cultivos, por serem anuais, instáveis⁹⁴ e em montantes maiores, permitiam a realização de pequenas reformas, melhorias na casa, investimentos na plantação, etc.

A Sr.^a Ribeiro era também a responsável por fazer as refeições, mas era notável pelo seu olhar e expressões o peso dessa atividade. Para ela, assim como para as outras mulheres, não era prazerosa a obrigação de cozinhar todos os dias, em todas as refeições. Por isso, algumas estratégias eram utilizadas: pediam marmita ou cozinham uma vez por dia, em quantidades que correspondiam a mais de uma refeição, preferencialmente o jantar.

Alguns homens assumiam esporadicamente algumas funções na cozinha, como fazer um café, um lanche, mas isso não era tido como uma obrigação. Como exemplo, em uma das famílias, era a mulher que cozinava a comida do dia a dia, já as festivas, de finais de semana, ou por conta da chegada de visitas ficavam para o homem.

As estruturas sociais inscritas no corpo e na subjetividade fariam com que se reproduza aquele masculino dominante de forma naturalizada, mesmo entre mulheres (BOURDIEU, 2002). Com isso, conseguimos entender os rumos de uma conversa com a Sr.^a Ribeiro. Ainda que desse conta, com o seu trabalho, das despesas do dia a dia, que tivesse a responsabilidade com os cuidados da casa e com a alimentação, ela considerava como um entrave produtivo o fato de um parente ter tido somente filhas mulheres (“os meninos dele é tudo menina”), apostando em seus filhos homens para o futuro da produção.

Assim como apontado pela literatura (BOURDIEU, 2002), as posições no espaço social e as gerações traziam diferenças nas agências dessas mulheres. As com mais idade se sentiam mais acuadas em falar, principalmente na presença dos homens, um constrangimento que não transparecia para a agricultora mais jovem. Além disso, em nenhum momento a Manu falou em casar ou ter filhos: sua projeção para o futuro estava ligada em investir na horta, no processamento, na agrofloresta, no negócio.

⁹⁴ A instabilidade dessa renda decorre do fato que não há garantias sobre a quantidade que irão colher, sobre o quanto “vai dar”, sobre o preço que os mercados e seus clientes estarão dispostos a pagar. E, dependendo das condições climáticas (“quando o tempo resolve mudar”), a produção era menor que o esperado.

Nos momentos em que estavam presentes os homens e as mulheres, ou que se falava das escolhas, a preferência pela maior diversidade possível na produção e no consumo era manifestada pelas mulheres. No lote dos Ribeiros, tinha um corredor de frutas nativas cultivado pela mulher, e a aposta da Manu na agrofloresta também iria ao encontro do protagonismo das mulheres nas formas produtivas alternativas (GUÉTAT-BERNARD; SAUSSEY, 2014).

De maneira geral, entre os casos acompanhados, não haveria, como antes, uma total correspondência das mulheres aos afazeres domésticos e à casa, e do homem à produção e à rua. As mulheres das famílias eram parte significativa do trabalho com a terra e com o negócio, estando elas à frente das três esferas transitadas: no consumo (enquanto responsáveis pela alimentação), no comércio (intermediando as vendas) e na produção (escolhendo o que plantar, lidando com a terra e processando os alimentos).

No entanto, produzir aqueles itens “secundários”, os itens de mulher, impactaria de forma significativa o trânsito das famílias entre a produção e o consumo, além de seus lugares no Campo da agricultura, conforme veremos no próximo capítulo.

Esse capítulo teve o objetivo abordar que não só é preciso dispositivos para produzir, ou escolher o que produzir, como é necessário também condições para consumir. E que essas condições dialogam com o Campo econômico e com o valor materializado no dinheiro.

Tais fatos nos permitem ver que, por mais que as famílias rurais não possam explicar e condicionar a sua existência à economia capitalista e à modernização produtiva movida pelo lucro monetário, hoje seria necessário garantias econômicas para sua reprodução, pois elas estão inseridas dentro do jogo econômico, não sendo uma simples escolha não participar dele.

A modernização da agricultura, ao modificar o sistema produtivo, desorganizou, também, o consumo das famílias rurais, criando um trânsito maior entre a produção e o consumo. Essas modificações encontram sua expressão no problema da restrição alimentar, que pode ser visto como um dos mais violentos (física e simbolicamente) para as famílias rurais.

No entanto, observamos, entre as famílias acompanhadas, que o caminho percorrido pelos alimentos pode ser diverso conforme o Campo dos possíveis delas. As variáveis abordadas nesse capítulo e que contornam esses limites foram as relações: com o dinheiro e o valor econômico; com a disponibilidade de mão de obra; entre os familiares, vizinhos, amigos; com a composição da casa; e com o trabalho da mulher.

Vimos ainda que as famílias podem lançar mão de diferentes estratégias nas práticas alimentares conforme transforma-se o consumo socialmente necessário ou a condição familiar, por exemplo, com o aumento dos preços devido à crise econômica e pandêmica.

5 ALIMENTAÇÃO COMO OBJETO

Nos capítulos anteriores, foram percorridos alguns caminhos que visaram atingir o objetivo de analisar sociologicamente como os agricultores transitam entre serem produtores e consumidores de alimentos. O principal argumento abordado foi o de que as escolhas e estratégias das famílias nessas esferas encontram-se entre um Campo dos possíveis, que se diferem conforme as posições das famílias nos espaços sociais.

Esse capítulo buscará aprofundar a análise da intersecção entre essas duas esferas tendo como objeto a alimentação, pois é nessa prática que a produção e o consumo se encontram ou se distanciam dentro da unidade familiar. Ela permite também indicar que mesmo os consumidores (agricultores) estando posicionados em lugares diferentes, e com limites dos possíveis mais curtos, a valoração ainda existe e, portanto, não se come “qualquer coisa”.

A questão da alimentação permite uma análise multidimensional, pois se refere a uma necessidade fisiológica que é suprida culturalmente, já que é preciso de uma organização social, não só para se obter, como para fazer e comer essa comida. Essas formas se manifestam através dos modos de vida ou racionalidade dos grupos, estando nos aspectos materiais e simbólicos (MONTANARI, 2013).

A alimentação passa de um tema de interesse da sociologia⁹⁵ clássica para um objeto sociológico a partir dos anos 1960, com os trabalhos de Lévi-Strauss – principalmente no artigo de 1965, sobre o triângulo culinário, que se tem na troca de produtos alimentares a criação de vínculos sociais – e as temáticas totêmicas e do tabu. No entanto,

[...] colocar a cozinha e as maneiras à mesa como representação e teatralização dos valores de uma cultura e, conseqüentemente, como lugar de leitura das identidades culturais, é um programa sociológico que apresenta já um certo interesse, mas que não basta, contudo, para fundar uma sociologia ou uma antropologia da alimentação. Pois, em última análise, o que através dos fenômenos alimentares é objeto de estudo não é outra coisa senão a cultura e seus modos de atualização e de transmissão. (POULAIN, 2013, p. 138-139)

Haveria, assim, um paradoxo sobre o tema da alimentação por ele ser indispensável na articulação de diferentes áreas, porém trabalhada como um objeto secundário. Em uma leitura durkheimiana, a alimentação não seria um fato social, pois comer e beber são necessidades

⁹⁵ “Em quase todos os campos da sociologia, é possível encontrar dimensões do ato alimentar: a sociologia rural, a sociologia do desenvolvimento, a sociologia do trabalho, a sociologia das mobilidades, a sociologia urbana, a sociologia das religiões, a sociologia do cotidiano, a sociologia dos gêneros, a sociologia da saúde... a lista sai do catálogo. Mas a alimentação não é aqui um elemento de indexação de fenômenos sociais, de problemáticas mais gerais, como a identidade, o desenvolvimento, a divisão sexual dos papéis sociais... e não podemos na verdade falar de sociologia da alimentação.” (POULAIN, 2013, p. 150)

biológicas, não sendo exteriores ao indivíduo e não se enquadrando como coercitivas. Porém, Poulain (2013), resgatando Paul-Levy (1997), questiona se algumas dimensões da alimentação não seriam resultado de fatos sociais.

A resposta para essa questão (na França) se situa entre duas linhas de análise, resultado de encontros e desencontros entre Durkheim e Mauss⁹⁶. Uma baseada na exclusão dos pontos que são menos biológicos e psicológicos da alimentação, como o gosto⁹⁷, e que se debruça nas questões mais impostas pelo exterior, como os vínculos sociais e a interiorização de regras ligadas ao comer. E outra linha mais etnológica, que tem a alimentação como construtora de identidades sociais e do processo simbólico de incorporação da qualidade dos alimentos.

A crítica a essa divisão é que ela carrega consigo oposições entre natureza/cultura e primitivo/moderno. A antropologia contribui para esse debate, relacionando com a alimentação o conceito de “pensamento mágico”, de um alimento que absorve e é veículo de tudo o que ele toca, material ou não, carregando em si qualidades simbólicas. Um alimento que tem o poder de unir e transformar o homem e a natureza (POULAIN, 2013).

Quando observada a cultura de um grupo, não se nota a otimização dos recursos apenas pelo biótopo, ou seja, pelas condições físicas e químicas que caracterizam o que será comido. As pressões biológicas e ecológicas deixam um espaço que é ocupado culturalmente por aquilo que é identificado como alimento/comida. A relação com a natureza nessa linha é incorporada direta e indiretamente, ao se comer a cobertura vegetal e os animais que se alimentam dela, mas também pelos atos de cozinhar e compartilhar com os outros. Assim, a comida é, ao mesmo tempo, a natureza transformada e a diferenciação dela na forma de cultura (MONTANARI, 2013).

A alimentação analisada como elo entre homem e natureza formará uma ponte com novos tijolos quando os alimentos se tornam produtos com o processo de modernização e agroindustrialização. Considerando o ponto de vista ocidental, o caminho da alimentação contemporânea começa com a privação alimentar condicionada pela Segunda Guerra Mundial, mas, com o seu término e o investimento na Revolução Verde, a agricultura se moderniza. Já na segunda metade do século 20, viveu-se o sentimento de abundância produtiva, mas não de

⁹⁶ Para Poulain (2013), haveria mais um esforço da sociologia em direção à alimentação que uma sociologia da alimentação. Os limites dessa discussão são o da alimentação como fato social durkheimiano (autonomia do social), e o outro como fato social total maussiano (social/psíquico/fisiológico). Poulain se coloca no meio, próximo da sociologia dos comedores.

⁹⁷ Uma perspectiva divergente dessa é a sociologia dos gostos de Bourdieu: “O que eu gosto e o que eu acho bom seria, na realidade, aquilo que estou habituado a comer; aquilo que minha classe social de origem consome. A gastronomia é assim remetida a um processo de distinção pelo qual as elites afirmam sua diferença em relação às classes ascendentes, e de uma autonomia do modo alimentar das classes populares” (POULAIN, 2013, p. 172).

acesso⁹⁸, fazendo com que na modernidade a fome conviva junto com a superabundância alimentar.

Essa situação geraria uma crise de normas, pois o limite de escolha para alguns agentes será extremamente restrito, enquanto para outros tão amplo que esse se depara com inúmeros discursos (por vezes contraditórios) do que é “bom” ou “ruim”, sendo levados a angústias e até mesmo distúrbios alimentares.

Não só aquilo que antes era produzido em casa, mas também beneficiado domesticamente, é reduzido e se torna um “desconhecido” quando a indústria assume essas atividades e o capital econômico se apropria delas. Esse movimento é coproduzido por fenômenos em diálogo, como a urbanização, o pacote tecnológico, a incorporação de agentes ao trabalho industrial e a desvalorização das atividades domésticas (CANDIDO, 2010; GOODMAN; SORJ; WILKINSON, 2008; POULAIN, 2013), essas sobretudo desenvolvidas pelas mulheres, conforme apontado no subitem 4.5.

Assim, a indústria agroalimentícia, por um lado, dessocializará o alimento, retirando-o da localidade, identidade e representações, e, por outro lado, reconstruirá novas formas de socialização.

Poulain (2013) propõe, dentro das Sociologias da Alimentação, que a relação com o alimento é construída conforme as diferentes perspectivas do **espaço social alimentar**. Esse é composto pelas dimensões do comestível (o legítimo para comer); do sistema alimentar (da coleta/produção até chegar na mesa); do espaço culinário (geográfico e social); dos hábitos, temporalidade e diferenciação alimentar (rituais acerca da alimentação). A construção do “espaço social alimentar” ajuda a questionar que os alimentos não se movimentam sozinhos da terra à boca, eles dependem de inúmeras mobilizações sociais, que são variáveis em suas formas de plantar, colher, coletar, distribuir, escolher, comprar, preparar e comer.

Para a presente pesquisa, posicionou-se os agricultores/consumidores tanto no espaço social (Bourdieu) como no espaço social alimentar (Poulain). E essas proposições guiam a análise de como os agricultores transitam dentro e entre as esferas (produção/consumo) e porque o alimento pode se posicionar em diferentes escalas valorativas.

⁹⁸ Em países de “quarto mundo”, a pobreza e a fome coexistem em um contexto de superabundância, não só por aqueles que não acessam e não garantem nem mesmo um teto para suas cabeças, mas também por um sentimento compartilhado de não comer o “tanto quanto desejaria” (POULAIN, 2013, p. 83). A fome psíquica apontada por Candido (2010) reforça esse sentimento de não comer o suficiente ou não comer o desejado.

5.1 AS VARIAÇÕES VALORATIVAS DA ALIMENTAÇÃO

Ao situar os agentes no espaço social alimentar, temos, portanto, que não se come “qualquer coisa”, uma vez que a alimentação traz consigo representações socioculturais. Não só o valor da alimentação em si seria variável e relativo entre os indivíduos, mas também o seria entre e nas sociedades, sendo a alimentação um código de comunicação (MENASCHE, 2010; MONTANARI, 2013).

Trazemos primeiramente algumas reflexões de Ruy Coutinho, em o *Valor Social da Alimentação*⁹⁹ (1937), principalmente pela apresentação da gênese da problemática alimentar no Brasil e como essa era vista como valor social. Não se trata de uma publicação especificamente da sociologia. Coutinho, como médico e escritor, caracterizou as variáveis sociais e culturais da alimentação entre designações do clima¹⁰⁰ e relações de raça¹⁰¹. Mas interessam a esta tese a discussão da qualidade alimentar e a condição econômica colocada pelo autor para tal, por ajudar a construir o que seria uma “boa alimentação” no contexto brasileiro, uma das faces do imaginário coletivo de uma alimentação desejada.

Nos anos 1930, a classe malnutrida era a massa de proletários, pois o leite e as proteínas, em geral, eram os itens mais caros e os considerados melhores nutricionalmente; os cereais, em contrapartida, eram mais baratos, porém considerados mais pobres. O proletário só teria dinheiro para esse último e apenas o suficiente para sua família não morrer de fome.

Se entre as camadas mais baixas a má alimentação correspondia às insuficiências quantitativas, não era verdade que proporcionalmente aqueles com mais renda se alimentavam melhor. As camadas mais altas abusariam das gorduras e proteínas, em prejuízo das vitaminas e sais minerais¹⁰². E o rápido desenvolvimento da industrialização, causa da alteração da dieta, aumentava a incidência de “doenças de rico”, como diabetes e apendicite.

⁹⁹ Na obra *Casa-Grande & Senzala*, de Gilberto Freire (2006), esse trabalho está citado com o título de *Regimes Alimentares Entre Nós*.

¹⁰⁰ O autor trabalha com o argumento de Franz Boas da ação do meio sobre o indivíduo. Essa, ainda que não modifique os fatores hereditários, faz com que “a gente pobre se desenvolve lentamente e fica pequena na estatura em comparação com a gente rica” (BOAS apud COUTINHO, 1937, p. 142). Mas, citando inúmeros pesquisadores, também reflete sobre as acusações de que o clima tropical fosse condição para todos os males dos trópicos, dado que as condições higiênicas e sanitárias poderiam retirar o encargo da questão puramente climática.

¹⁰¹ Situado no debate da época, a despeito das críticas feitas à mestiçagem, de que o cruzamento das raças resultaria em seres humanos degenerados, o autor chama a atenção para o seguinte fato: as condições físicas e mentais das populações mestiças “melhoram como consequência do cuidado maior do governo, o que equivale a dizer, com a melhoria das condições higienicos-sociais daquela população” (COUTINHO, 1937, p. 255).

¹⁰² A última POF (2017/2018) apontou que o consumo de alimentos ultraprocessados, mais calóricos e menos nutritivos, segundo o Guia Popular da Alimentação Brasileira (2014), seria maior entre os quartos de renda mais elevados (IBGE, 2020).

A argumentação do autor era de que a má nutrição¹⁰³, por falta de acesso e de conhecimento, resultaria em uma inferiorização do povo tanto na estatura como na força de trabalho: “dahi, o valor social da alimentação, assumpto hoje de tanto interesse para o sociólogo, o legislador, o político” (COUTINHO, 1937, p. 22). Sua proposição era de que não seria a raça “um problema” do Brasil (discussão em pauta na época), mas sim os fatores sociais, históricos e culturais, entre eles a higiene e a má nutrição, com uma dieta inferior baseada em alimentos pobres e/ou em pouca quantidade.

A “solução” para a população brasileira seria uma dieta equilibrada em vitaminas, minerais e proteínas e em quantidade suficiente de caloria. Isso resultaria no aumento da capacidade do trabalho físico e intelectual e em um menor índice de doenças. Porém, esse caminho só seria possível com a elevação do nível econômico, somada a campanhas de divulgação de conhecimentos nutricionais. Uma argumentação que se afastava das questões produtivas e se aproximava mais das distributivas.

O autor já mencionava a questão da fome na área rural, o que vimos em Castro (1984) e nos dados mais recentes sobre a Insegurança Alimentar (RIBEIRO JR. *et al.*, 2021), mas de forma invertida, como se a condição de miséria alimentar do trabalhador rural fosse a causa de sua pouca capacidade produtiva, e não a consequência.

Antonio Candido (2010) fará uma crítica em relação a essa indicação de Coutinho, pois ela não levaria em conta as diferenças entre as populações rurais do país, tomando a condição do Nordeste como o todo. Para o estudioso dos caipiras paulistas, nos anos 1930, havia uma relativa abundância alimentar nessa região em comparação ao pós-1950, em que o processo de modernização sacrificaria boa parte da nutrição, sobretudo a carne, que tinha como base a caça.

Isso posto, sem dar conta de todas as críticas que essa obra baseada num debate do passado possibilitaria, em suma, Coutinho (1937) nos ajuda com a classificação entre “dieta rica/alimentos ricos” e “dieta pobre/alimentos pobres”, que diferenciava a alimentação nutricionalmente (sobretudo, proteínas animais e cereais), segundo seus efeitos (capacidade física e intelectual), hierarquizando-a como de maior ou menor “valor social”, e, também, por apontar que os valores sociais da alimentação podem ser influenciados e influenciar decisões políticas.

¹⁰³ A definição de má nutrição trazida é “um estado no qual o metabolismo do indivíduo está perturbado em consequência de uma dieta defeituosa”, e a subnutrição seria “o estado em que se encontra o indivíduo que recebe uma dieta pobre em todos os factores nutricionais” (COUTINHO, 1937, p. 14).

A esse respeito, trazemos aqui alguns exemplos baseados na revisão bibliográfica. No século 19, foi proibido em São Paulo o comércio de milho verde nas ruas, ao mesmo tempo que se concediam licenças para as vendas de pães de trigo (DÓRIA; BASTOS, 2018); claramente se privilegiava a comercialização e o consumo de um item em detrimento de outro. Com a modernização da agricultura no Brasil, aqueles alimentos da “dieta de pobre” passam a ser classificados, pelo governo, também como “cultivos de pobre” (QUEDA, 1979).

Por outro lado, as influências das instituições políticas e econômicas nas escolhas alimentares não se dão sem ressignificações. Como mostrou Garcia Jr. (1983), devido à organização familiar rural, optar por cultivos “de rico” poderia colocar em xeque o consumo socialmente necessário. Além disso, para as populações rurais, haveria uma atribuição de valor “ético” em escolher entre plantar aquilo que se come e não se come; nesse contexto, a escolha por plantar um item que apenas serviria para a venda seria condenável (BRANDÃO, 1999).

Na esfera do consumo, em anos recentes, a ração humana (farináceo), proposta feita pelo Prefeito de São Paulo João Dória (2017), causou tanta repulsa a ponto de ser abandonada¹⁰⁴. Sobre essa proposição política, é preciso salientar que, por mais que as ciências da nutrição se esforcem sob as combinações das variáveis “químicas” da dieta perfeita, essa não é aplicável puramente como um modelo, pois a alimentação perpassa por caminhos que não se resumem a nutrir o indivíduo de maneira biologicamente satisfatória.

Como exemplo, podemos pensar nas vísceras dos animais, desvalorizadas culturalmente (BRANDÃO, 1995), mesmo com alto valor nutritivo (COUTINHO, 1937).

Na matança de reses durante as festas do Espírito Santo, todas as vísceras eram até poucos anos atrás jogadas nas águas do rio Paraitinga, quando algum pobre da cidade não recolhia depressa partes como os rins e o fígado. Hoje caminhões de açougues de cidades maiores do Vale do Paraíba acorrem para as recolher. Nenhuma delas é servida aos assistentes e participantes da “festa” no grande “afogado”, um prato típico da região composto de carne abundante e batatas. Sendo consideradas desagradáveis ao paladar e mesmo “nojentas”, no entanto se reconhece que em alguns casos as entranhas dos bichos comestíveis são bastante mais alimentícias do que as carnes nobres; (BRANDÃO, 1995, p. 187)

Com isso, temos que a alimentação passaria também pelas crenças, que classificam o que é comestível, conforme “um sistema de representação social em sua fração relativa alimentar, acreditadas como essencialmente verdadeiras” (BRANDÃO, 1981, p. 12). Uma

¹⁰⁴ Ver mais em: DÓRIA; PELLERANO, 2019.

verdade mutável, que faz com que um determinado alimento possa causar repulsa ou preferência no decorrer do tempo.

Um exemplar disso é o consumo de formigas no Vale do Paraíba. Essa iguaria, apesar de ainda relativamente comum entre os moradores da região que saem para “catar içá”, é repugnante para outros que não comeriam um inseto. Porém, ganha destaque nacional em 2015 por estar no cardápio de um restaurante de São Paulo internacionalmente premiado, referenciada como “comida ancestral indígena”.

Certamente uma das variáveis que se desponta nas mudanças do valor alimentar é a relação entre abundância e escassez. No contexto europeu, as comidas condimentadas eram altamente valorizadas quando as especiarias vinham de longe e com altos custos, já quando esses temperos se tornam mais abundantes a ponto de as camadas mais baixas acessarem-nos, a comida “boa” passa a ser a que ressalta o sabor “puro” do alimento, ou seja, pouquíssimo condimentada (MONTANARI, 2013).

Já no interior do estado de São Paulo dos anos de 1950, altamente valorizados e raros no acesso, o leite ficava reservado aos doentes, o pão de trigo e a carne de vaca eram tidos como “misturas”, em oposição à, não tão saudável e mais abundante, carne de porco (CANDIDO, 2010).

Na atualidade, os laticínios, os derivados de trigo e algumas proteínas animais, mais abundantes na ordem alimentar industrial, passam a ser discursivamente desvalorizados, devido às intolerâncias alimentares (por dieta ou doença) e questionamentos éticos. No acompanhamento dos casos, foram identificadas falas de três agentes diferentes¹⁰⁵ para os quais esses alimentos não seriam recomendáveis para a saúde. E a crença em relação aos malefícios da carne de porco persistiria até hoje (GRISA, 2008), como uma comida mais forte.

5.2 Produção de alimento, consumo de comida

O pensamento classificatório sobre o que é comida (ou não) foi trabalhado no contexto brasileiro por DaMatta (1986, 1987). A premissa é que todas as culturas classificam ordenadamente aquilo que pode ser consumido segundo um sistema de valores.

Brandão (1981), em referência a DaMatta (1976), menciona que as classificações alimentares, apesar de presentes na mesa do lavrador, não são usuais no discurso: elas são parte da racionalidade incorporada.

¹⁰⁵ Todas mulheres. A POF 2017/2018 mostrou que o acometimento de restrições alimentares, por motivo de saúde ou de dieta, era mais prevalente entre as mulheres (IBGE, 2020), similaridade encontrada em campo.

Vimos que no sistema alimentar moderno, o alimento, além de virar comida, pode virar produto. Nos casos acompanhados, inicialmente devido à ausência de discursos na esfera do consumo sobre os alimentos cultivados, em detrimento da abundância dessas falas no plano produtivo, foi colocada a seguinte distinção classificatória: aquilo que os agricultores plantavam poderia ser lido como alimento, e o que consumiam, como comida.

O alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga... O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco (DAMATTA, 1986, p. 36).

A refeição em DaMatta (1986) seria o mecanismo que separa o alimento da comida, baseada na relação entre as pessoas, ambientes, emoções e representações sociais. As refeições não se limitariam à dimensão estritamente econômica (BOURDIEU, 1979), nem às necessidades fisiológicas, sendo uma aliança entre as pessoas que delas compartilham. Diante disso, o alimento seria o universal, aquilo que pode ser algo nutritivo, no entanto é pela comida que o grupo se expressaria culturalmente.

Em todos os casos acompanhados, aquilo que plantavam certamente era tido como alimento, já o que compunha a comida e as refeições passavam por outros caminhos.

5.2.1 A classificação da alimentação nos casos: valores e possibilidades

Nesse trânsito entre agricultores/consumidores, o Campo dos possíveis contornaria várias escalas valorativas sobre o que plantar (grãos, hortaliças, legumes, frutas), como plantar (convencionais, orgânicos, agroecológicos), onde vender (circuitos curtos, vendas institucionais, redes de supermercados, atacados), quem irá consumir (clientes, familiares, vizinhos, turistas, estudantes, pessoas privadas da sua liberdade); como vender (*in natura*, processados ou em conjunto com produtos que não vêm da produção), o que consumir (cultivado, comprado, convencionais, orgânicos, saudáveis, gostosos, etc.), como comer (comprado pronto, no restaurante, em casa, no lazer) e com quem comer (junto ou sozinho).

Na atividade da cesta feita junto com as famílias, pôde-se identificar que a maioria dos itens consumidos era comprada em supermercados (TABELA 7). E que, no geral, elas usavam

a logística da venda de seus próprios produtos para abastecer sua despensa. Ou seja, ao irem comercializar sua produção, voltavam para casa com a compra de outros alimentos.

TABELA 7 – Itens consumidos pelas famílias*

<p>Oliveira: arroz branco (de preferência orgânico e da Camil), feijão (preto e orgânico), adoçante (stevia), farinha de mandioca, pimenta, café, chá (“os mais naturais”), farinha de trigo (às vezes, farinha sem glúten), molho de tomate (Heinz) e molho de tomate caseiro, ketchup zero açúcar, óleo de girassol, azeite, ghee (da loja de produtos naturais), bolacha de água e sal, torrada, frutas (em oposição à bolacha recheada), tempero caseiro (receita de família), suco em pó Fit, leite em pó zero lactose, coalhada ou iogurte natural sem lactose, manteiga (Taubaté ou Serramar), frango, peixe, ovo caipira (produção própria), banana, abacate, melancia, maçã, pera, manga, pitaiá e aveia orgânica.</p>	<p>Cunha: feijão, arroz, farinha de mandioca, óleo de soja, leite UHT (caixinha), farinha de trigo, açúcar, macarrão, suco em pó (de laranja), frango, café, banana, molho de tomate caseiro, alho, cebola, salsinha, mel (produção de um amigo), batatinha, abóbora, ovo caipira (da venda) e farinha de milho.</p>
<p>Ribeiro: Arroz branco parboilizado (Camil), feijão (conforme data de fabricação), farofa pronta, café (Três Fazendas), achocolatado (Toddy), leite UHT e de saquinho (“porém é mais caro”), margarina, óleo de soja, azeite, açúcar cristal, farinha de trigo, fubá (com pouca frequência), macarrão e macarrão instantâneo (miojo), molho de tomate, tempero pronto (Knor e Sabor ami), tempero (da horta), frango de granja, carne vermelha, carne de porco, peixe e ovo (baixa frequência), suco em pó, refrigerante, bolacha, mandioca, batata, cenoura, vagem, couve, alface, beterraba, banana, tomate (“depende do preço”).</p>	<p>Manoel: Óleo, azeite, suco em pó, tempero pronto (Knor), bolacha recheada e de água e sal, leite de leiteiro e UHT, molho de tomate, café, farofa pronta com farinha de milho, farinha de milho, feijão, arroz branco (“conforme o preço”), açúcar cristal, farinha de trigo, margarina (Qualy), requeijão, peito de frango, coxa e sobrecoxa, calabresa, ovo, carne cozida e moída, peixe (que pesca), batata, cenoura, beterraba, batata salsa, berinjela, cebola, alho, água mineral e o que planta “tudo que tem aqui dá um jeito de comer”.</p>

Fonte: Elaborada pela autora, com base na atividade da cesta de alimentos.

*Foram mantidas, entre parênteses, algumas informações e marcas que qualificavam os itens consumidos conforme as falas dos agentes.

Ter uma tabela com o relatado para o consumo, ainda que não corresponda à totalidade do que comem (pois alguns itens podem ter sido preteridos no relato, principalmente o da própria produção), nos ajuda a situar as diferenças espaciais em que se encontravam os casos. Por exemplo, enquanto os Oliveiras (caso 01) relataram com variedade e detalhes o consumido, ressaltando qualidades específicas e marcas, os itens mencionados pelos Cunhas (caso 02) foram poucos e não eram qualificados segundo marcas ou tipos.

Além da unanimidade do consumo de arroz e feijão, outro item consumido por todos de forma recorrente era o suco em pó, mesmo entre os produtores de frutas e polpas. Já os itens pouco consumidos foram a margarina e o iogurte, talvez pela baixa expressividade¹⁰⁶ que tomar “café da manhã” (refeição) possui para eles.

¹⁰⁶ Exceto para a família Oliveira, em que a margarina pode ser substituída pela manteiga. Falaremos mais do peso das refeições adiante.

A seguir, trazemos algumas análises sobre as práticas alimentares das famílias conforme a atividade da cesta, entrevistas, observações de campo e o registro das imagens enviadas pelos agentes, como forma de situar as famílias em posições diversas: no espaço social alimentar, no Campo dos possíveis e sobre as prováveis escalas valorativas.

a) Os Oliveiras

Conforme dito anteriormente, com a atividade da cesta, a família Oliveira foi a que relatou com mais detalhes os itens consumidos e com maior variedade, destacando marcas e especificidades devido às preferências de qualidade (orgânicos) ou às restrições alimentares (*diet*, sem lactose e sem glúten). Ressaltaram também a ingestão de muitas frutas, algumas produzidas por eles, mas a maioria comprada em um supermercado.

Com a pesquisa de campo e os registros fotográficos, as falas em relação ao consumo de sua própria produção foram também mais frequentes do que nos outros casos acompanhados. Nessa família, a produção do alimento se transforma em comida, no trânsito da terra até o prato, sobretudo pela “ideologia” dos orgânicos. Por esse motivo, as compras feitas nos supermercados e as refeições fora de casa eram, algumas vezes, até mesmo motivo de constrangimento.

Consumir orgânicos e ter o controle do comida através do plantado seriam duas escalas valorativas importantes para essa família. A Sr.^a Oliveira respondeu ao pedido dos registros fotográficos da refeição da seguinte forma: “o único problema é que não cozinho todos os dias aqui, mas vou tentar te ajudar”. Mesmo que tenhamos afirmado que não haveria problemas se os itens comidos nas refeições fossem repetidos ou se a refeição fosse realizada fora de casa, ela demorou alguns dias para enviar os registros.

A importância em identificar no prato a diversidade dos alimentos cultivados por eles ou os orgânicos ficou evidente. Na imagem a seguir (FIGURA 27), estão algumas fotos e as respectivas mensagens enviadas pela agricultora.

FIGURA 27 – Registro da alimentação dos Oliveiras



"Esse prato é todo orgânico! Arroz, feijão, tomate, omelete, com ovos de casa, e alho poró, também."



"Arroz com alho poró, vagem, jiló, chuchu com cenoura, suco de batata yacon com laranja. Tudo orgânico. Ah, esqueci, a vagem de hoje é com ora-pro-nobis."

"Peixinho ou lambari da horta, brócolis, arroz e feijão"



"café da manhã: abacate, pão pulmam sem açúcar e integral, aveia orgânica, manteiga e café"



Fonte: Elaboração própria, com base em registros enviados para a autora, 2019

Na foto do café da manhã, perguntou-se se o abacate era deles, e a resposta foi: “infelizmente não, o nosso já deu”, ou seja, não era sem descontentamento que identificavam que não estava consumindo o cultivado por eles. E na imagem em que há o “peixinho da horta” nota-se também um item que não foi mencionado, que aparenta ser frango ou peixe. Sobre isso, em conversa anterior, a agricultora havia informado que estava tentando diminuir o consumo de carne vermelha.

Situando a família no Campo dos possíveis contornado pelo maior acesso econômico aos alimentos e seus dispositivos culturais e simbólicos (educação formal e relações sociais), a fala omitida sobre a “carne” no prato, somada à declaração pela busca em subtrair esse tipo de alimento, leva à interpretação de que esse seria um item de menor “valor” para eles, podendo estar ligado às questões éticas do sistema produtivo ou por excesso de consumo, o que impactaria na saúde.

O casal relatou algumas doenças. Ele é diabético e teve um infarto há pouco tempo; ela possui intolerância à lactose, fatos que os levavam a consumir alimentos integrais, sem açúcar e com pouca gordura, além de considerarem os produtos sem agrotóxicos como mais saudáveis.

As conversas, entrevistas e registros da família, além de apontarem o que seria valorado (uma alimentação orgânica, feita em casa, com baixo consumo de proteína animal e variada nos itens vegetais), demonstraram que sua produção é classificada por eles como comida (para além de ser alimento comercializado).

Mesmo atribuindo esses valores e com um Campo dos possíveis no consumo mais amplo, as possibilidades na esfera produtiva eram limitadas. A falta de disponibilidade de mão de obra, a relação com a propriedade (produção/descanso/lazer), a idade dos agricultores, a indisponibilidade de insumos para a produção orgânica e a disponibilidade dos alimentos nos mercados (devido à macroestrutura agroprodutiva) faziam com que a maior parte de sua alimentação não fosse produzida por eles, mas comprada.

Como exemplo, na visita feita na época do verão, encontramos apenas 5 itens plantados, com a justificativa dada pela dificuldade de cultivar hortaliças nessa época. Claramente a alimentação familiar não se restringiria a apenas esses cinco tipos de verdura: todo o resto era comprado.

Por ter afirmado que comer o que se planta estaria posicionado no cume da escala valorativa para os Oliveiras, é preciso deixar evidente que, ao situar esse trabalho dentro da sociologia reflexiva, afasta-se da compreensão desses casos a seguinte sentença: que deveriam buscar produzir, na totalidade, a sua própria comida, como se isso fosse o “bom” e o esperado para as famílias de agricultores. E, ainda, não tendo no horizonte analítico que essa fosse a “verdadeira” intenção/estratégia alçada pelas famílias, mas sim uma característica possibilitada pelo Campo dos possíveis da família Oliveira.

b) Os Cunhas

Retomando o que já apontamos no capítulo 2, com a atividade da cesta na família Cunha, a proximidade com a Insegurança Alimentar ficou evidente, tanto na empolgação em verem uma variedade de itens alimentícios sobre a mesa como pelo medo de que eles fossem levados embora, caso indicassem que não consumiam alguma coisa. Assim, considerou-se tanto o que consomem quanto o que “consumiriam” conforme a presença e a ausência nas falas sobre os itens.

Além disso, a situação de restrição no consumo pôde ser identificada através do único registro¹⁰⁷ de alimentação enviado por eles, que foi o almoço de Natal (arroz, feijão, tomate e bife de carne bovina), e das ausências de discursos sobre as refeições. Esses relatos só ficaram mais abundantes no final da pesquisa de campo, depois que deixaram de plantar/comercializar, mas passaram a receber o benefício saúde e a cesta básica.

Antes da pandemia e do afloramento dos problemas de saúde, os alimentos plantados ou comercializados por eles eram – mais que comida – a principal forma de reprodução social da vida através da venda. Por isso que o alimento vendido só se tornava comida depois de não estar mais apto para a comercialização. Sendo que era a renda proporcionada com a venda que permitiria a compra de alimentos.

Por isso, a escolha, dentro dos Campos dos possíveis, entre o que plantar ou não, mesmo que o item fosse fazer parte da alimentação, era baseada, discursivamente, na preferência dos consumidores:

O que plantava muito, até perdia e não vendia... até paramos é aquele erva doce, funcho... e nabo, ninguém comprava, de jeito nenhum... uns falavam que não conheciam e não sabiam fazer, eu falei “ô louco, tão simples”, porque o erva doce é só picar. [...] Aí falamos larga a mão, e não plantamos mais. (SR.º CUNHA)

Ainda que apreciassem comer esse item, deixaram de plantar por não ser viável para a venda. Nesse caso familiar, além do alimento produzido ser para “o outro”, a afirmação de que comiam “qualquer coisa” aproxima da classificação de que, ainda que houvesse algum alimento para a ingestão, a comida estaria distante.

Após a modificação da situação familiar, o recebido através da cesta mensal contribuía para a alimentação mais diversa, mas também balizava as suas escolhas. Eles, quando podiam, preferiam comprar o “leite da vaca tirado do campo, leite gordo” que um vizinho vendia a R\$ 3,50 litro. Mas estavam consumindo o soro do leite em pó, misturado na água ou no café. Esse subproduto era oferecido pela assistência social do município como um substituto para o leite¹⁰⁸ de vaca, passando a ser considerado pela família como mais saudável que este, “pelo menos indica lá, que é mais puro”.

¹⁰⁷ O registro não será reproduzido por ter a imagem da Sr.ª Cunha.

¹⁰⁸ A comparação entre as pesquisas da POF 2008/2009 e 2017/2018 mostrou que o consumo de macarrão instantâneo, bolos recheados, sucos e vísceras sobe na área rural, mesmo tendo caído na urbana. Enquanto o consumo de leite integral, que era superior na área rural, cai significativamente a ponto de ficar menor que na urbana (IBGE, 2020).

Além disso, o benefício recebido no segundo momento ajudava na compra de comida e de outros consumos necessários: “só de alimentação, passa da metade do ganho, aí chega a uns 700,00 /800,00 reais [...] Porque você não vive só de arroz e feijão, né, tem outros básicos que você vive” (Sr.º Cunha). Nesses outros básicos estavam inclusos produtos de higiene e itens com preços elevados na cidade turística, que precisavam ser comprados nos municípios vizinhos.

Nessa família, o Campo dos possíveis das escolhas alimentares era costurado por uma série de indisponibilidades: de terra, mão de obra, recurso para a plantação, para a compra de comida, e pela falta de acesso local aos alimentos devido aos preços elevados. Não é à toa que a comida valorada por eles, a comida considerada boa, seria aquela “que tem disponível”.

Para dar conta das limitações da diversidade alimentar, usavam alguns artifícios, como comer o que não iriam vender, as doações e também transformar o mesmo alimento em comidas diferentes (um saber relacionado a sua cultura alimentar): “esse almeirão radite a gente come como salada no almoço [...] na janta, a gente não come como salada, quando é na janta, a gente come ele no feijão ou na sopa” (SR.º CUNHA).

Traçamos aqui um contraponto: mesmo com possibilidade de escolhas limitadas e por mais que assim afirmassem, nem sempre comiam “qualquer coisa”. A maior parte dos alimentos ultraprocessados não era considerada por eles enquanto comida, seria uma “outra” alimentação:

Agora essas outras alimentação que nem... chocolate, essas coisas a gente não utiliza, embalado mesmo a gente não usa, maionese essas coisas a gente nunca curtiu. Sei lá, não sou contra, não tem nada a ver, mas a gente nunca curtiu isso aí, né? (SR.º CUNHA)

Essa alimentação considerada como do “outro pode ser vista, também, relacionada com a questão geracional, pois a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017/2018 apontou que o consumo de ultraprocessados seria mais frequente entre os mais jovens (IBGE, 2020).

c) Os Ribeiros

Com a atividade da cesta na família Ribeiro, algumas qualidades dos alimentos na hora da compra se despontaram, como o uso do arroz parboilizado (por ser “mais solto”) e do feijão mais novo (que “cozinha melhor”). E, mesmo dando preferência para o leite pasteurizado, que

na região chamam “leite de saquinho”¹⁰⁹, ou direto do produtor, consomem o UHT (caixinha¹¹⁰), devido ao preço mais alto do primeiro e à falta de acesso no local ao segundo.

O fato de cultivarem itens com pouca variedade (mesmo que em grande quantidade), como algumas frutas, a couve e a mandioca, reflete que a autoprodução não esteja sempre na mesa. Podemos notar, nas fotos enviadas (FIGURA 28), que não havia esses itens em nenhuma das refeições. Em uma dessas, há um “suco de laranja”, que pela tonalidade se apresenta mais próximo de uma bebida feita a partir do pó industrializado (o que afirmaram consumir com frequência).

FIGURA 28 – Registro da alimentação dos Ribeiros



Fonte: Elaboração própria, com base em registros enviados para a autora, 2019.

* Da esquerda para a direita, de cima para baixo: arroz, feijão, carne e batata; arroz, feijão, pernil e salada de rúcula; arroz, feijão, carne, tomate e suco de laranja; café com leite e pão; arroz, feijão, frango e torta de liquidificador com brócolis, tomate e presunto; arroz, feijão, frango frito e beterraba cozida.

No entanto, dos registros enviados, eventualmente a rúcula, o brócolis e a beterraba poderiam ser de produções dos parentes com os quais costumam trocar.

Na família Ribeiro, o comer bem corresponderia em comer uma refeição completa, na qual sempre há de ter um mínimo de itens, “em casa nós somos assim: arroz, feijão e uma mistura e sempre uma salada, ou é uma verdura, ou um legume [...] eu sempre faço, não deixo

¹⁰⁹“Em 1990, 95% do leite fluido industrializado chegava aos consumidores acondicionados em sacos plásticos – esse leite é popularmente conhecido como leite de saquinho”. (MENASCHE, 2010, p. 196)

¹¹⁰ O leite de caixinha (embalagem Tetra Pak) se popularizou nos anos 2000.

fazer”(SR.^a RIBEIRO). E essa seria a comida classificada como do dia a dia, em contraposição ao macarrão instantâneo e aos lanches que os filhos comiam com frequência, substituindo as refeições.

Por mais que a sua produção não esteja presente nas refeições da família, diferente do que acontece com os Cunhas, pela disponibilidade da terra e estratégias produtivas, os Ribeiros conseguiam ampliar seu Campo dos possíveis nas escolhas alimentares através das trocas econômicas e solidarias (trabalho > produção > venda/troca com parentes > dinheiro > compra de alimentos) e garantir suas necessidades e preferências como consumidores, mesmo que não ilimitadas, haja visto a falta de disponibilidade do tipo do leite que gostariam de consumir.

Esses apontamentos e a observação de campo indicaram que as escalas valorativas, nas quais o consumo poderia ser mais bem posicionado para essa família, seriam sobre a praticidade requerida no dia a dia (de transformar o alimento em comida), os preços, a disponibilidade de acesso e as práticas culturais (tendo como base o arroz, o feijão e a “mistura”).

Apesar de os alimentos que cultivavam estarem pouco na mesa, sendo mais bem posicionados como produto do que comida, a família considerava que eram os “pequenos” produtores (como eles mesmos se enquadravam) os responsáveis por garantir os alimentos comidos. Por isso, ainda que os itens fossem comprados nos supermercados, o que consumiam não seria simplesmente “de fora”.

No espaço social alimentar, o “de dentro” e o “de fora” seriam classificações culturais, que nem sempre irão corresponder com a proximidade física

Mesmo um diarista que compra até seu arroz, considera ainda que o arroz é uma comida “da fazenda”, assim como mesmo a guariroba, eventualmente comprada em um armazém, ainda é tida como coisa “que vem do mato”. (BRANDÃO, 1981, p. 102)

Alguns itens possuiriam o rural como o lugar de excelência: “o pessoal fala: ai, que belezinha, laranja caipira... Alguém já viu laranja da cidade?” (SR.^a RIBEIRO). Na classificação entre distâncias e proximidades, fala-se também de identificações e representações, e, nessa linha valorativa, os agricultores não teriam o arroz, o feijão, as verduras, as frutas e os legumes como “de fora”, mesmo que comprados nos mercados.

Traremos outros dois diferentes momentos, presenciados em campo, que ajudam a elucidar as relações com a produção, alimento e comidas para a família Ribeiro. O primeiro foi a visita de alunos de uma escola particular da capital de São Paulo. Para receber esses estudantes, o rancho estava arrumado com cadeiras e bancos formando um meio círculo que se

completava com uma mesa à frente (na qual havia fotos da casa, lote e plantação). Os alunos iriam escutar o relato de vida da família no assentamento e depois visitar a produção com as explicações sobre o cultivo.

O objetivo era que esses jovens conhecessem uma “pequena produção” (no assentamento) e uma “média produção”¹¹¹, completando o ciclo sobre como os alimentos iriam da plantação ao prato ao visitarem a cozinha de um restaurante da rede “Frango Assado”, na beira da rodovia Dutra.

As falas dos Ribeiros para os alunos ressaltavam a importância de consumir alimentos vindos do “pequeno” (produtor), pois eles eram, “na verdade”, os responsáveis pela alimentação de todos. Além disso, mostraram, para os olhares curiosos, uma mandioca recém-colhida (FIGURA 29), sendo relatada como o “pão da terra” e, também, falaram como era difícil e arriscado exercer aquela atividade que deveria ser valorizada.

¹¹¹ A “média produção” visitada seria na Agropecuária Crozariol, em Tremembé, conhecida na região por produzir arroz, mas que também produz milho para silagem e aveia, ambos voltados para alimentação animal. Em sua fazenda de aproximadamente 600 ha possuem, ainda, uma casa de eventos e buffet. Além disso, a empresa arrenda outras áreas na região, uma prática que encontramos materializada em uma plantação de arroz no bairro Ribeirão Grande de Pinda.

FIGURA 29 – Plantação de mandioca da Família Ribeiro

Fonte: Registro feito pela própria autora. Tremembé, 2019.

Após as falas e a visita ao pomar, foi oferecido um lanche aos visitantes, composto por suco (goiaba e maracujá), laranja descascada, bolachas doces e salgadas industrializadas. Porém, os alunos estavam interessados mesmo em comer as frutas do pé. Diante dessa cena, temos que, para os agricultores, oferecer só a sua produção não bastava, era preciso ter outros tipos de alimentos para o lanche estar completo; já para os alunos, a bolacha pouco importou, provavelmente por ser um item de fácil acesso na sua alimentação. Para eles, colher as frutas do pé era algo mais raro e também mais valorado naquele instante.

A família Ribeiro vende, principalmente, duas variedades de produtos alimentares, que podem ser colocadas em lugares distantes no espaço social alimentar. Uma é a couve, alimento mais comum no dia a dia e parte de pratos típicos brasileiros e locais (feijoada, virado paulista, etc.), outra é a lichia, uma fruta de origem chinesa que é encontrada fresca ou enlatada e consumida tipicamente no natal.

Isso posto, podemos trazer o segundo momento indicado: a Sr.^a Ribeiro contou rindo que no natal reuniu toda a família, e cada um levou um pouco de coisa, mas que olharam para

aquela mesa de frutas bonita, e não tinha nenhum cacho de lichia [...]. Esquecemos de apanhar lichia para a ceia [...] três produtor de lichia e ninguém lembrou de trazer [...]. Vamos ver se na próxima a gente não esquece. (SR.^a RIBEIRO)

Esse fato indica que esses agricultores, que trabalhavam arduamente na colheita da safra da lichia proporcionavam aos consumidores a fruta em sua mesa de natal e garantiam por meio dela uma renda familiar importante, não necessariamente tinham a lichia no topo da escala valorativa como comida festiva.

Assim, nessa família, os itens plantados seriam mais bem posicionados como produto/alimento do que como comida. Os discursos que justificavam as escolhas produtivas e comerciais (priorizar quantidade e não diversidade, optar pela produção convencional abandonando a orgânica), a aposta em itens que poderiam ser minimamente processados (“agregar valor”) e não no que gostariam de consumir, o fato de não terem oferecido apenas seus produtos para os alunos na visita, o de terem esquecido a lichia na ceia de natal e o de não ter presente no registro do cardápio nenhum alimento plantado permitem essa interpretação.

d) Os Manoel

Com a atividade da cesta de alimentos, pudemos identificar que, nas compras no mercado da família Manoel, alguns itens eram escolhidos pelo preço, como o arroz; já outros, pela qualidade, como o feijão. Eles, também, indicaram o desejo de consumir alguns itens que esbarravam no preço mais elevado, por exemplo, o peixe.

Nos demais momentos da pesquisa de campo, não faltaram oportunidades para falar sobre a alimentação com esses agentes. Para a Sr.^a Manoel, sua família consumia muita verdura e ovo, em oposição à carne, não comida todos os dias, o que é demonstrado pelas fotos enviadas das refeições (FIGURA 30).

FIGURA 30 – Registro da alimentação da Família Manoel



Fonte: Elaboração própria, com base em registros enviados para a autora, 2019.

* Da esquerda para direita, de cima para baixo: arroz, ovo cozido, cenoura ralada e alface; arroz, feijão, cenoura, macarrão “alho e óleo” e alface; arroz, feijão, purê de batata, linguiça com cenoura, farofa e alface; arroz, feijão, feijão preto e uma outra panela que parecia ser frango ensopado (não foi identificado nem respondido quando perguntado).

Durante a pesquisa de campo, essa era a família que tinha mais variedade de itens plantados, em sua maioria legumes e verduras, afirmando que “tudo que tem aqui dá um jeito de comer” (MANU). Ou seja, mesmo que o comprado no supermercado correspondesse à maior parte da alimentação, os itens cultivados pela família eram presentes em sua comida e nos discursos. A variedade produtiva, a comercialização dos itens e outras fontes de renda dos familiares construía um Campo dos possíveis com um intervalo classificatório no qual o alimento/produto e a comida estariam mais próximos.

A seguinte fala ajuda a exemplificar a aproximação dessas classificações. Em relação à alimentação de sua neta, a Sr.^a Manoel falou: a “minha netinha também não come verdura [...] ela não gosta de **comer comida** [...] a única coisa que come é mandioca [...] eu não quero que dá essas coisas não saudáveis para a menina [...] a gente não ensinou o refrigerante” (destaques

nossos). Nessa fala, fica implícito que as verduras e a mandioca que produziam eram consideradas comidas por ela, diferentemente do refrigerante.

E, apesar de “comer fora” ter sido elegido por eles como um momento altamente valorizado, e de uma das filhas ter falado que se pudesse “comeria pizza todos os dias”, o que os Manoel cultivavam era identificado como a comida legítima. O produzido, em diferentes momentos, era colocado como “saudável” e certamente essa seria uma das escalas valorativas (“bom pra saúde”) que o alimento produzido e consumido se posicionaria para essa família, ao lado da estratégia de reprodução da vida.

Mas a alimentação considerada boa, a alimentação requerida, a alimentação “de valor”, nesse caso, não seria em si uma qualidade dos alimentos (se são livres de agrotóxicos, *in natura*, frescos, locais ou não), mas, sobretudo, o acesso a eles

Comer bem é você ter vontade de comer alguma coisa e você poder **comprar** aquilo. Porque comer bem acho que não é só alimentação saudável [...] mesmo quem come muita porcaria, também come arroz, feijão, come uma saladinha de vez em quando. Mas eu acho que, pra mim, comer bem é você falar assim: “ah hoje eu queria comer tal coisa”, e aquilo ser **acessível** pra você, independente de ser fastfood ou de ser uma comida caseira, você ter aquilo pra você fazer. (MANU, grifos nossos)

Um acesso por produtores/consumidores que não se dá só pelo disponível na terra, passando por questões financeiras/comerciais, ainda que o preço e o valor (o desejado) não correspondam diretamente:

Que às vezes a gente tá com vontade de comer um cuscuz e você não tem, às vezes não tem o que comprar... e às vezes pode ser um ovo frito... estou com vontade de comer um ovo frito, se você tem um ovo frito, isso é pra mim comer bem [...] é prazeroso você estar com vontade de comer uma coisa você ir lá e comer a coisa que você quer, um lanche, ou até... às vezes eu acordo e falo “gente, que vontade de comer beterraba”, e aí eu vou lá e **colho** a beterraba e aí eu tenho a beterraba ali. Isso pra mim é... você saciar aquela vontade tua, fui lá, colhi a beterraba. Porque tem gente que queria comer um pé de alface e não tem, fica ali com aquela vontade. (MANU, grifo nosso)

Tendo apresentado onde a produção e o consumo estariam posicionados no espaço social para as famílias, e dado que as estratégias e as práticas alimentares possuem racionalidades diferentes, que levam a valorações diversas, também nos atentamos em refletir sobre os discursos dos agentes nas diferentes posições (produção e consumo), em diferentes momentos e entre os agentes da mesma família.

Por exemplo, na família Ribeiro, primeiro relataram que não tinham “condições de comprar o tomate em mercado” pela quantidade de agrotóxicos; em outro momento, falaram que costumavam comprar o tomate “conforme o preço”. Na horta, não havia nenhum pé de tomate, mas o alimento estava em uma das fotos enviadas nas refeições.

Na família Manoel, em determinado momento, a mãe afirmou que alguns itens, que levam costumeiramente muito agrotóxico na produção, como a berinjela, só comiam o cultivado dentro do lote. Em outro momento, a filha falou que costumam comprar a berinjela no mercado, quando não tem na horta. E, nessa mesma família, apesar de afirmarem que consomem as verduras com frequência, a Sr.^a Manoel relatou que suas filhas não gostam de “comer muito verde”, e que ela usa alguns artifícios para aumentar esse consumo, como: “refogo o espinafre, depois coloco o requeijão [...] aí elas comem”.

Não se buscou aqui comparar as famílias e os valores mobilizados entre elas, mas mostrar o quanto eles podem ser diversos entre os agentes no rural, pois os espaços sociais ocupados são diferentes, ainda que o espaço físico seja próximo. No entanto, gostaríamos de pontuar uma correlação entre os casos que se despontou: quanto mais a família dependia da agricultura como fonte de renda, menos ela valorava sua produção de alimento como comida. Em contrapartida, quando se tinha outras fontes de renda como garantia, o falado como a “boa” alimentação era aquilo cultivado por eles, estando presente no discurso e no prato.

De forma homóloga à mobilização do Campo dos possíveis de Bourdieu, seria como se os agricultores precisassem de um mínimo de garantia ao acesso alimentar para que pudessem ver o seu cultivo como comida, além de ser produção.

5.2.1 O Campo dos possíveis no espaço social alimentar

Os discursos sobre o que os agentes gostariam de comer se não tivessem impeditivos orçamentários, nem de acesso ou de restrição alimentar, foram sobre uma diversidade de pratos prontos de *fast food* (lanches, pastel, pizza, açaí etc.) e comida japonesa¹¹². Na pesquisa de Maluf e Zimmermann (2020), os pesquisadores também identificaram a preferência pelo consumo de comidas japonesas entre os agentes rurais entrevistados.

É importante salientar que essas escolhas alimentares do “de fora” carregariam consigo valores simbólicos e econômicos tanto quanto os produtos orgânicos e os “da terra”, caipiras, etc. Na maioria das vezes, essas tomadas alimentares não assumiam a classificação apenas

¹¹² DaMatta (1986), que disse que sempre privilegiamos as comidas nacionais e os alimentos cozidos, talvez se espantaria com a preferência pela comida “japonesa” e seu peixe cru.

como comida, sendo interpretadas também como um lazer e de maneira oposta à refeição trivial (arroz, feijão e “mistura” do dia a dia). Ou seja, eles eram consumidos quando não se “come a comida”, mesmo matando a fome, principalmente a fome psíquica, a do alimento requerido.

A produção ou comercialização intermediada pelo dinheiro e outras rendas possibilitaria esse cenário. A pesquisa de Poulain (2013) sobre a alimentação fora de casa, realizada no final dos anos 1990 no contexto francês, permite-nos dialogar com a preferência de comidas compradas “fora”. Segundo esse autor, apesar de cozinhar ser uma atividade que dá e causa prazer, sua repetição e obrigação são um incômodo da tarefa doméstica.

Naquela pesquisa, em caso de aumento no orçamento familiar, a escolha para o destino da renda seria refeições fora de casa (restaurantes/festas); já com a diminuição dessa renda, essas seriam as primeiras a serem restritas. Em suma, as preferências por *fast food*¹¹³ parecem ser assim, também, um reflexo da possibilidade de escolha ampliada.

Dentro das construções das racionalidades e das possibilidades, trazendo para o contexto brasileiro, DaMatta (1987) irá posicionar que essas dimensões não se anulariam: o comer fora, ou o “de fora”, não exclui o comer em casa, ou o “de dentro”:

Hay un modo moderno, cuando se come solitariamente un producto culinario individualizado como un “hamburger” en compañía de extraños. Y hay también formas de comer tradicionales, en que esa anticomensalidad moderna es sustituida por los banquetes colectivos, invocadores de una intimidad que no se desea perder. El estudio del caso brasileño revela que ambos estilos no se excluyen entre sí. Al contrario, pueden tener una curiosa circularidad, reforzán dose mutuamente, como si en esas sociedades existiese un modo dual de comer. En uno de esos modos expresamos nuestra “modernidade”; en el otro indicamos cómo debe saturarse la comida de relaciones per sonales. En el Brasil hay efectivamente una “comida de calle”, impersonal e individualizada, que contrasta con la “comida de casa” que se remite al conjunto de vínculos sociales imperativos que dan forma y sentido a nuestra vida; (DAMATTA, 1987, p. 23)

Durante a aplicação da oficina da cesta, quando perguntado aos agricultores sobre o que comeriam se não houvesse impedimentos de nenhum tipo ao acesso de alimentos, objetivava-se que a resposta estaria em relação ao Campo dos possíveis das famílias. Com isso, apesar da maior parte ter apontado *fastfoods* e outras comidas prontas, é preciso mencionar as exceções.

A Sr.^a Cunha disse que seria uma macarronada “sem arroz e nem feijão”, macarrão, molho e só, “um prato disso”; seu marido ficou olhando para ela falando e, depois de um tempo

¹¹³ A comparação entre a POF 2008/2009 e 2017 e 2018 (IBGE, 2020) mostrou que o consumo de sanduíches aumentou tanto na população urbana quanto na rural, porém triplicou nessa última, e, na categoria de sanduíches, inclui-se grande parte dos *fast foods*.

em silêncio, disse “nada!...mistura é luxo”. Aqui cabe mencionar a passagem de Bourdieu em relação ao Campo dos possíveis dos argelinos:

Interrogados quanto às suas esperanças de elevar-se em sua profissão, os subproletários respondem muitas vezes em tom de brincadeira: – Não espero nada, disse um cantoneiro de Saída, para mim, é a pá e a enxada. Não só toda esperança razoável de ascensão social lhes é interdita, mas a ideia mesmo de tal esperança. (BOURDIEU, 1979, p. 80, grifo nosso)

De maneira homóloga, era como se o Sr.º Cunha não tivesse a esperança de acessar aquilo que era tido como “luxo”, a possibilidade de poder escolher o que comer. E, ao se indignar com o desperdício feito nos momentos de festa, o Sr.º Cunha também dava indícios do que a comida, ou a falta de acesso a ela, representava para a sua família:

Uma época, meu cunhado vinha aqui e fazia um “buta” churrascão. Carne? Caía pro chão, dava pro cachorro e ficava aquela loucura e comendo coisa que já não tava nem precisando mais. Eu olhava bem, daí um pouco eu falei pro amigo dele “Pô, isso aí são coisas que você pode comer até a semana inteira”. E, outro, são coisas que muitos coitadinhos nem vê... um pedaço de carne no chão?, pra perder? queimando aquilo ali. Pô, vamos enxergar mais! [...] comendo até forçado. Tem o dobro. Pra que isso, né? (SR.º CUNHA)

Os lavradores tinham a “mistura” como “enfeite” ou “iguaria” (BRANDÃO, 1981), classificação compartilhada pelo Sr.º Cunha, e, nesse momento da pesquisa, conseguimos afirmar que, entre os casos acompanhados, certamente essa é a família que mais se aproxima do caipira e do morador rural do passado, registrados nos estudos de Brandão (1981, 1995, 1999), Willems (1947) e Candido (2010). Os alimentos nesse caso teriam uma hierarquia em que são os itens básicos que ficam no topo da escala valorativa:

O que fica mais é o feijão mesmo, tendo um feijão ali... porque a [Sr.ª Cunha] diz que se tiver um caldinho de feijão ali com farinha tá bom. Porque tem uma história que a gente gosta de conversar... que falava antigamente... “pra você aguentar, você tem que comer muito feijão”. (SR.º CUNHA)

Conversando sobre o que gostariam de plantar para que tivessem com mais frequência na alimentação, o Sr.º Cunha respondeu: “isso aí pra mim seria feijão, mas cadê o espaço, eu já plantei esse ano, colhemos feijão, mas o terreno é muito pequeno. Feijão, milho, abóbora madura”, e a Sr.ª Cunha: “bastante verdura, alface... aquele americano, chicória, essas coisas, eu vou indo pro lado amargo”.

Por fim, ainda sobre a ausência de falas sobre a comida requerida, o Sr.^o Ribeiro, vendo a esposa e os filhos falarem do que gostariam de comer, manifestou-se “se realmente gostasse de comer, comprava!”, indicando, discursivamente, que não haveria impedimentos para as escolhas alimentares de sua família, principalmente pelas possibilidades econômicas.

5.3 Autoconsumo¹¹⁴: presenças e ausências

A distinção classificatória entre alimento e comida, enquanto ferramenta analítica, construiria duas escalas valorativas, nas quais em uma se pode colocar a produção e na outra o consumo. Seria uma disjunção que, enquanto tal, pode levantar inúmeras críticas, sobretudo diante da cultura da população rural em que produção e consumo estariam imbricados e da reemergência do autoconsumo, apontada pela literatura.

Como contra-argumento – pois aqui não se trata de fazer apenas uma discussão teórica, mas sim de compreender o encontrado com a pesquisa de campo, ou seja, da baixa presença do plantado na mesa – e conforme já foi apontado anteriormente, diante das transformações econômicas, o homem do campo entrará em contato com racionalidades diferentes, as quais não construiu e não domina, e, na impossibilidade de continuar igual, precisará transitar entre diferentes espaços que requerem lógicas diversas (BOURDIEU;SAYAD, 2006); por isso, passaria a mobilizar classificações diferentes.

Por exemplo, principalmente nas famílias do assentamento, apesar de não terem convidado para ou oferecido uma refeição/comida, foram dados alguns itens da produção para que a pesquisadora levasse embora. Eles ofertaram o que para eles os representavam, sendo que a hospitalidade, referência da população rural no passado, pouco importava.

É preciso apontar, também, o porquê o autoconsumo não assumiria nesses casos o mesmo “valor” que em outros lugares. Uma pauta que perpassa a sociologia da alimentação é que na modernidade o alimento estaria deslocado de seu enraizamento geográfico. Isso não significa que, simplesmente, hoje se pode comer de tudo, em todos os lugares e a qualquer momento, pois esse ultrapassar de fronteiras alimentares é condicionado às preferências dentro dos limites de acesso aos alimentos.

Mas temos, hoje, maior disponibilidade de itens alimentares vindo de diferentes regiões, que acompanham o movimento de globalização. E como uma resposta de contracultura também

¹¹⁴ Autoconsumo alimentar para, Gazolla e Scheneider, foi definido enquanto “Aquela parcela da produção animal, vegetal ou transformação caseira que são produzidas pelos membros de uma família e que é utilizada na alimentação do grupo doméstico” (GAZOLLA E SCHENEIDER, 2007, p. 90).

emergiram movimentos de resistência em torno da *ethnic food*, o que nos faz encontrar adaptações para preferências locais mesmo no McDonald's, rede de *fast foods*, imagem da homogeneização alimentar.

Diante desse contexto, Poulain (2013), em referência a Edgar Morin, usa o conceito de “mentalidade neoarcaica” para designar o movimento que valoriza mais a gastronomia “rústica” ou “natural” em relação às artificialidades do contexto urbano. A oposição à alta gastronomia passa a não ser mais a culinária caseira (gastronomia rústica), mas sim uma alimentação baseada em produtos industrializados.

Assim, aos olhos dos moradores da cidade, as pessoas que produzem alimentos e moram no campo seriam “guardiões de um patrimônio gastronômico, talvez até mesmo de uma ‘sabedoria’, na qual intimamente o sentido e os sabores se misturam” (POULAIN, 2013, p. 32). Esse é um imaginário de uma cultura culinária, que foge das incertezas e angústias de comer aquilo que não se sabe como foi produzido, uma ansiedade típica da sociedade urbana contemporânea:

[...] nos discursos espontâneos dos consumidores, mas também com frequência no dos atores da produção de refeições ou do turismo, a terra e as cozinhas locais são colocadas como um “universo tradicional”, no sentido original do termo. Ou seja: “estável”, fundado numa tradição imutável em oposição às transformações e aos ciclos dos modos da economia de mercado, e “autêntica” em oposição ao “artificial” dos meios urbanizados onde o “construído” avança sobre o natural. (CUISENIER, 1995; WARNIER, 1994 apud POULAIN, 2013, p. 33) Nesse “espaço autêntico”, os produtos e as práticas repousariam em valores de uso e não em lógicas de distinção. Emerge, da demanda do consumidor, uma visão paradisíaca da ruralidade e a alteridade, elevada à classe de universo antropológico da harmonia dos homens entre si e com a natureza, uma utopia da ruralidade feliz. (POULAIN, 2013, p. 33)

Distante dessa utopia, como vimos nas seções anteriores, o rural não estaria à parte da modernização da sociedade. No processo de urbanização, o lavrador também se torna um comprador, desorganizando suas práticas alimentares por quebrar a sequência de ordenações conhecidas entre a mata e a mesa (BRANDÃO, 1981). As transformações nos modos de vida das famílias rurais acompanharam uma “degradação do saber-fazer alimentar e agrícola dessa gente” (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008, p. 148) levando à gradual perda de autonomia no processo de cozinhar e comer.

No entanto, os agentes rurais continuam existindo, resistindo, produzindo e consumindo para além da agricultura e do imaginário idealizado (ARAÚJO *et al.*; 2017). O espaço social alimentar hoje teria um fluxo bidirecional, do urbano para o campo, do campo para o urbano.

Sendo, nesse contexto, a multilocalização dos familiares e a diversificação dos recursos econômicos estratégias alimentares das famílias agrícolas. Isso permite que as gerações mais novas no campo valorizem os alimentos industrializados, ao mesmo tempo que os alimentos “tradicionais” passam a ganhar destaque para os “de fora” em comemorações “típicas” e no turismo (FRÉGUIN-GRESH; CORTES, 2020).

Não que as comidas típicas tenham perdido “o gosto” para os agricultores, mas esses encontram-se diante, por um lado, da ampliação dos seus Campos dos possíveis, com as escolhas alimentares através da compra; e, por outro, da limitação das possibilidades alimentares, devido às modificações das condições produtivas, como o tempo, o espaço e a possibilidade de trocas entre vizinhos, desatando uma “rede de invisibilidades do autoconsumo” (Duval, 2009).

Uma cena que ajuda na desconstrução do passado foi ver o leite sendo entregue no lote: uma moto entra, estaciona, e uma mulher retira da mochila uma garrafa pet com dois litros de leite; entrega-a para a Sr.^a Ribeiro, que devolve duas garrafas pets vazias. Não há uma carroça, não há galões de leite de alumínio, não há garrafas de vidro entregues na porta, ninguém anunciando a chegada do leite, pois não estamos lá no passado, real ou imaginário, estamos no presente, em um presente no qual o leite, mesmo direto do produtor, chega assim, depois de um pedido feito através de um aplicativo de celular.

Por estarem muito próximas à área urbana, as famílias do assentamento fazem uso de serviços de entrega de comida, bem como de automóveis que rondam a cidade vendendo alguns itens a preços mais atrativos, como o “carro do ovo”. Ou seja, não é só a comida que sai dali ou os assentados que saem para comprar comida, a comida também vai até eles:

Tem um rapaz que vende queijo aqui, ele passa de casa em casa, aí a gente pega queijo dele. Não era uma coisa que a gente tinha costume, não por não gostar, mas por não ter o hábito de comprar sabe? Aí ele começou a passar, e como ele vem aqui na porta de casa... (MANU)

...acabavam comprando. Maluf e Zimmermann (2020) realizaram uma pesquisa em que constataram que moradores da cidade buscavam alimentos “mais naturais no campo”, no mesmo movimento em que moradores do rural incorporavam na sua alimentação itens

processados e vendidos na cidade. Esse movimento seria possibilitado pela interação entre aspectos financeiros (renda) e culturais (etnia, relações entre parênteses, propagandas, etc.).

Os autores também perceberam algo que vai ao encontro do observado na pesquisa de campo realizada: que, dentro das unidades agrícolas familiares, haveria uma busca pelo “diferente”, por aquilo que não se tem disponível na sua unidade.

Mas, ainda que os agentes frequentem os mesmos espaços dada a proximidade urbano/rural, “não significa que se tenham tornado iguais. Em seus sistemas classificatórios, parecem permanecer percebendo-se e sendo percebidos como distintamente valorados” (MENASCHE, 2010, p. 212). O “rural” aqui não se limitaria por aquilo que não é urbano, nem mesmo a espacialidade (CARNEIRO, 2008.). Estaria relacionado às posições dos atores e aos universos sociais e culturais, de forma que o foco no espaço é transferido para os agentes.

Dado que os agricultores não estariam mais dentro de uma economia de subsistência, apontamos nas seções anteriores algumas variáveis que colocam os agricultores diante de diferentes estratégias entre a produção e o consumo de alimentos: tamanho das famílias e assim da mão de obra; condição das propriedades rurais; acesso às políticas públicas; acesso ao mercado de insumos; garantia de renda através de outras fontes (aposentadorias, benefícios e atividades não agrícolas); disponibilidade de alimentos nos mercados frente aos custos produtivos e às mudanças nos hábitos alimentares.

Essas variáveis nos ajudam a compreender o fato de que, mesmo entre agricultores e agentes rurais, não há uma correspondência direta do que se produz com aquilo que se consome, ainda que a produção estivesse de formas variáveis na mesa. E que nem sempre a premissa de que no rural se come melhor – mais abundante e mais variado –, mobilizada, por exemplo, pelo setor do turismo, se concretiza.

No entanto, seria equivocado afirmar que simplesmente não consomem o que produzem, sobretudo dados os diferentes lugares que as famílias dos casos se posicionam no espaço social e no espaço social alimentar.

Nos Oliveiras, por exemplo, plantar para consumir produtos orgânicos era a prioridade e, por isso, o autoconsumo se despontaria, mas como o que produziam era uma quantidade de itens limitados, a maior parte da alimentação ainda viria dos supermercados. E mesmo que na família Cunha vender a produção/comercialização fosse a prioridade, ainda assim havia plantadas ervas tidas como medicinais (alecrim, hortelã, poejo, cânfora etc.) e algumas verduras destinadas para o consumo da família, pois não eram “do gosto” do consumidor, como “o almeirão radite, a catatonia, porque ele é muito bom pra saúde, tem bastante vitamina, mas ele

é muito amargo, a turma não gosta. Jiló, essas coisas, eles não adoram, então a gente plantava mais pra gente comer” (SR.º CUNHA).

Os Ribeiros não tinham plantações voltadas exclusivamente para o consumo da família (“tudo que eu tenho está pra vender”) e, em alguns casos, aparentavam uma completa disjunção entre produção e consumo, não cogitando que pudessem plantar alguns itens muito custosos para comprar, como, por exemplo, contou rindo a Sr.ª Ribeiro:

A gente faz almoço [junto com os demais familiares] ... agora faz tempo que a gente não faz muito mais [...], mas às vezes juntava... aí falava assim “você traz o pimentão”. Eu falava assim “vocês não me mandam comprar o pimentão amarelo, e se mandar eu comprar, manda alguém comprar junto comigo”, porque é muito caro. (SR.ª RIBEIRO)

Ainda assim havia no lote alguns itens que, por estarem lá por muito tempo, não eram considerados como “plantações” e eram “só pra família mesmo”, como o pé de ameixa que faz sombra às mudas e do qual usufruem as aves e alguns itens considerados medicinais (o alecrim, a babosa, a erva-cidreira e o boldo).

5.3.1 Mais ao Sul

O encontrado em campo vai na contramão do que apontam alguns estudos feitos na última década: do ressurgimento das práticas de autoconsumo, justificadas pela busca de segurança quanto ao uso de agrotóxicos e aditivos, forma de otimizar os recursos monetários e de aumentar a autonomia, sociabilidade e identidade social para as famílias (GRISA, 2008).

As identificações das localidades são significativas nesse ponto. Na revisão bibliográfica, encontramos uma forte correlação entre a agricultura familiar¹¹⁵, o autoconsumo e a segurança alimentar, predominantemente em estudos do Sul do país (CAZELLA *et al.*, 2020; GRISA, 2008; FRÉGUIN-GRESH; CORTES, 2020; MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008; TONEZER; PINHEIRO; PAGNUSSAT, 2019). Sendo que nessa região, os moradores urbanos também valoravam o rural positivamente (MENASCHE, 2010).

A especificidade do Sul, que talvez suplante uma forte correlação entre a agricultura familiar e o autoconsumo, ambos posicionados no topo da escala valorativa alimentar, é que lá

¹¹⁵ A própria referência do que seria a “agricultura familiar” teria uma grande ligação com o Sul, já que essa região “se tornou o epicentro de um conjunto de mobilizações reivindicando políticas diferenciadas para a pequena produção e que, ao longo do tempo, deram vazão ao surgimento de uma nova categoria sociopolítica no meio rural brasileiro, a agricultura familiar” (GRISA; SCHNEIDER, 2015; PICOLOTTO, 2014 apud NIERDELE; WESZ JR., 2018. p 225)

os itens são resultados das transformações caseiras, ligadas às origens étnicas¹¹⁶ dos “produtos coloniais” (CAZELLA *et al.*, 2020). São esses, por exemplo, queijos, salames e vinhos como “tipicamente italianos” (GRISA, 2008, p. 9), e *schmier*/doce e linguiça, como alemães. Além disso, essas comidas levam, muitas vezes, ingredientes de origem animal em sua composição, itens que se posicionam na parte superior da escala de valoração da alimentação (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008).

Enquanto isso, o que produzem e comercializam os agricultores acompanhados no Vale do Paraíba (SP) são frutas, verduras e legumes, alimentos de menor preço e, muitas vezes, de menor “valor” por não corresponderem à base da alimentação brasileira nem à culinária costumeira do interior paulista, conforme veremos no próximo item (5.5) deste capítulo.

Essas diferenças entre os espaços apontam que a discussão sobre a presença do autoconsumo ou a reemergência desse e seus impactos¹¹⁷ é mais bem analisada se levarmos em conta a escala valorativa na qual os alimentos produzidos se posicionam. Ou seja, nosso argumento é, que no trânsito como produtores/consumidores, existem diferenças entre produzir/criar/transformar determinados itens, pois eles ocupam lugares diferentes enquanto comida e no espaço social alimentar.

É por isso que o alimento também se torna o objeto de investigação, e não se pode isolar o alimento de quem produz, onde produz ou de seu destino, pois “quem cultiva e como cultiva é tão importante como o que cultiva e onde cultiva” (GARCIA JR., 1983, p. 10).

Contrariando a proposição de que o valor seria construído na distância (SIMMEL, 1976) no Sul, principalmente para as famílias que carregam a tradição de colônias¹¹⁸, o “de fora” como alimento chega até a ser rejeitado. Mas, ao posicionarmos a produção e o consumo de alimentos na escala valorativa perante a sua etnia, o país origem da cultura da colônia é mais distante e, portanto, seus produtos mais valorosos como representação identitária:

Manter os hábitos alimentares trazidos das localidades de origem tem um significado mais forte por envolver a busca de alimentos diferenciados no comércio local ou alhures (na localidade de origem), bem como manter modos próprios de preparo dos alimentos no domicílio. (MALUF; ZIMMERMANN, 2020, p. 51)

¹¹⁶ “Para a maioria das unidades familiares, mesmo que o preço dos produtos nos mercados seja compensador, é preferível continuar produzindo para o autoconsumo, seja por uma questão cultural e identitária.” (GRISA, 2008, p. 17)

¹¹⁷ Aqui, de forma alguma, se nega que o autoconsumo e a combinação dele com a venda da produção pode contribuir para a segurança alimentar, que sua prática potencializa a força de mão de obra e dos recursos familiares e que ele pode ser um caminho para a revalorização dos trabalhos das mulheres.

¹¹⁸ Nos últimos anos, “o produto colonial” vem ganhando espaço como nicho de mercado. Ver mais em: Tonezer; Pinheiro; Pagnussat (2019).

A produção de subsistência nas colônias de imigrantes do Sul seria uma expressão importante das identidades desses grupos, não podendo ser comparada, integralmente, com qualquer outra configuração produtiva. Mas, quando grande parte dos trabalhos sobre o autoconsumo¹¹⁹ são desenvolvidos sobre essas singularidades, é quase uma tentação pegar a parte pelo todo. O uso das escalas valorativas nos permite afastarmo-nos dessa tentação.

No Sul, as escalas relacionadas à origem identitária colocariam não só as proteínas e os cereais mais ao topo, mas também as próprias hortaliças. No estudo de Maluf e Zimmermann (2020) feito em Chapecó-SC, os autores registraram um consumo crescente de verduras nos grupos focais que tinham origem europeia, porém o mesmo crescimento não foi identificado nos grupos onde viviam caboclos e indígenas, sendo que a renda e os hábitos alimentares foram as variáveis apontadas para essas diferenças.

Com a análise dos dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017/2018 (IBGE, 2020), fica evidente que no Sul a alimentação é mais variada e com maior quantidade per capita, principalmente se comparado ao Norte do país, sendo que o Sudeste ficaria na média registrada. Além disso, essa mesma pesquisa apontou que a frequência do consumo cresce conforme a renda, principalmente de hortaliças, frutas, carne bovina, queijo, bebidas alcoólicas, bolos, refrigerantes, salgados fritos e assados. Mesmo que seja superior a quantidade per capita consumida de arroz, farinha de mandioca, milho, feijão verde/corda, macarrão, café e aves nas populações de menor renda.

Castro (1984) já havia chamado a atenção que a presença de imigrantes europeus no extremo Sul, de forma conjunta com as condições do solo e do clima, construiria uma superioridade regional no abastecimento alimentar, com itens mais diversos e abundantes. A presença dos colonos nessa região interferiria nos cultivos e comporia um padrão alimentar “menos defeituoso” do restante do país. Nessa obra, nota-se, também, um prestígio com os cultivos de itens vindos “de fora” em detrimento dos locais. Como exemplo do trigo citado na “Geografia da Fome” enquanto um cereal “superior” quando comparado ao milho e ao arroz¹²⁰.

Outro ponto particular do Sul é a grande presença de agroindústrias familiares e de políticas públicas voltadas para elas (WESZ JR., 2009). Esses empreendimentos são vistos como estratégias de reprodução para famílias rurais, tendo como características a relação com

¹¹⁹ Conforme apontou o banco de teses e dissertações da Capes ao procurar pelo termo “autoconsumo”.

¹²⁰ Essas comparações entre os alimentos estariam no espectro do *Nutricionismo* (reducionismo nutricional), em que se reduz o alimento ao nutriente, ignorando a interação entre eles, como ele foi produzido, o caminho percorrido e as combinações que ele compõe, enquanto tradição de um padrão alimentar. Ver mais em SCRINIS, 2021.

as economias locais, a valorização da agrobiodiversidade e do passado configurando-se como patrimônio sociocultural (NIERDELE; WESZ JR., 2018) e que ganham um nome que os qualifica:

O atributo “colonial” dos alimentos está relacionado às práticas e identidades dos imigrantes europeus e de seus descendentes, sobretudo os de origem italiana e alemã, que se instalaram no sul do Brasil, a partir do século XIX, constituindo as “colônias”, onde o agricultor é reconhecido e se reconhece como “colono”. (NIERDELE; WESZ JR., 2018, p. 205)

O “colonial” estaria ligado à identidade social, que incorpora dimensões afetivas e familiares do passado, reemergindo a partir dos anos 1990. Isso faz com que esses produtos, durante as últimas décadas, ultrapassem as regiões do Sul do Brasil, levados por agentes que possuem algum vínculo (moradia/identidade) com aquela região.

No entanto, de maneira geral, as colônias de agricultores de descendência europeia não estão difundidas no Vale do Paraíba Paulista, mas é recorrente os comércios adotarem o adjetivo “colonial”. Nesse contexto, o termo remete menos às formas de vida dos grupos rurais do Sul do país do que a um passado rural estratificado.

Ou seja, no Vale, ainda hoje a referência a “caipira” ou “da roça” confere menor prestígio que “produtos coloniais” ou “café colonial”. A representação do adjetivo, nesse caso, não é o da identidade social, mas sim da busca pela abundância encontrada na casa do fazendeiro (do colonizador), afastando-se da escassez, muitas vezes frequente na vida do caipira.

Portanto há de se considerar que, assim como as mudanças tecnológicas da Revolução Verde não chegaram da mesma forma e ao mesmo tempo em todos os cantos do país, as novas práticas de consumo e autoconsumo, ou os novos nichos de mercados, não chegam com os mesmos “valores” nos diferentes espaços. Em suma, dadas as diferenças culturais, apesar de correspondentes nos parâmetros da Associação Brasileira de Normas Técnicas, a “galinha caipira” não seria da mesma linhagem que a “galinha colonial”.

Como a comida é também código de comunicação da cultura, a “superioridade” herdada do processo de colonização do Brasil daquilo que é europeu certamente ressoaria até a atualidade, ainda que não de forma homogênea, e, certamente, isso atribui significados diferentes nas regiões entre aquele alimento que é “de dentro” e o que é “de fora”.

5.3.2 A escala do valor econômico

Ainda há outra esfera relacionada com consumir aquilo que se produz. Neste trânsito, oculta-se um cálculo econômico da compra, ou seja, do preço que se pagaria pelos produtos no mercado, mas que passa a ser explicitado na sua ausência. Tais “valores” econômicos também variariam, modificando a representação de cada item no orçamento e na mesa das famílias rurais ao longo do tempo. Próximo de 1700,

o feijão custava, na época, em São Paulo, seis vezes menos que o arroz. Seu custo módico, a facilidade de acondicionamento, a durabilidade e a resistência a pragas contribuíram para fazer dele um gênero valioso nas expedições sertanistas, como observou Sérgio Buarque de Holanda. (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 128)

Já, hoje, tomando como referência os itens comprados para a montagem das cestas de alimentos da atividade realizada (em janeiro de 2020), o quilo do feijão custava mais que o dobro do quilo do arroz nos mercados da região do Vale do Paraíba. A diferença de preço, além do fato de demandar mais tempo para seu preparo, pode ser um dos motivos de o feijão não estar presente em todas as refeições dos agricultores, diferentemente do arroz¹²¹.

Além disso, as mudanças no prestígio e a disponibilidade da comida da “roça” também resultarão em mudanças nos valores econômicos desses produtos, atingindo os agentes rurais. A Sr.^a Ribeiro, ao reclamar dos preços dos alimentos, não deixou de constatar que

ultimamente tá tão caro tudo [...] o frango caipira e porco caipira é caro [...]. O porco é difícil encontrar, porque o assentamento é muito próximo à cidade e o pessoal reclama do cheiro. Já o frango caipira de vez em quando encontra, mas é caro [...] 50 reais. (SR.^a RIBEIRO)

Com valores econômicos altos para a venda/compra, o porco e a galinha caipira seriam difíceis de encontrar na localidade, e, ainda, a família não considerava criar esses animais. Conforme apontamos nos capítulos anteriores, diante das possibilidades do espaço social, as escolhas entre o que plantar/criar/comprar colocariam na balança diferentes variáveis que não só a do “lucro” ou do “autoconsumo”.

¹²¹ Das onze fotos de refeições recebidas por WhatsApp, em duas não havia o feijão, mas o arroz estava presente em todas. Os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017/2018 apontaram para uma significativa diminuição do consumo de feijão pela população brasileira comparado com a POF 2008/2009. Ver mais em: IBGE, 2020.

5.4 Considerações sobre a culinária caipira

A cozinha tradicional pode ser vista como o “bom objeto” que representa a transmissão de saberes e valores entre gerações (POULAIN, 2013). Porém, é preciso fazer a ressalva de que a “comida de origem” é uma imagem do passado mobilizada, muitas vezes, em cenários também imaginários (MONTANARI, 2013).

Não há, simplesmente, unicidade na comida brasileira (DAMATTA, 1987), o que faz com que os alimentos sejam colocados em diferentes escalas valorativas conforme os grupos no espaço social alimentar. Nesse tópico, abordam-se algumas considerações sobre a culinária caipira como representação cultural próxima do espaço no qual as famílias dos casos acompanhados se encontravam.

A culinária é parte integrante da cultura, e o modo como essa é valorada certamente impactará no valor daquela. A despeito das mobilizações pelos “de fora”, os moradores do Vale do Paraíba nem sempre se orgulharam de serem “caipiras”, sendo esse termo, por vezes, empregado de forma pejorativa (BRANDÃO, 1995). Exemplificando com o personagem Jeca Tatu de Monteiro Lobato no início do século passado, ser caipira correspondia ao ser “preguiçoso, doente e inútil”. Uma das possíveis explicações para isso é que, com a decadência do café,

essa sociedade e essa cultura são vistas, em especial a partir dos anos 1950, majoritariamente, como rurais, em oposição ao dinamismo urbano que surgia; atrasadas, em oposição à cultura moderna que se americanizava; e indesejada sob qualquer ponto de vista. Na mesma proporção, sua culinária foi sendo abandonada. (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 92)

Por ser em boa parte produzida por não letrados, a cozinha caipira possui poucos registros documentais, sendo transmitida com base na oralidade (DÓRIA; BASTOS, 2018). Em termos gerais, a cozinha valeparaibana tradicional teria a mesma matriz que a goiana e a mineira. E, devido à localização geográfica, aproxima-se, no decorrer do tempo, mais dessa última, por isso na atualidade não é difícil encontrar no Vale restaurantes regionais que se automeiam como representantes da “comida mineira”.

A culinária caipira teria base na produção de subsistência e em alguns excedentes comercializados nas vilas próximas (CANDIDO, 2010; BRANDÃO, 1995). O triângulo básico da alimentação era, portanto, o feijão, o milho e a mandioca, que foi posteriormente substituída

pelo arroz. Soma-se a eles o consumo de banha, sal¹²², café e aguardente. As verduras, itens menos habituais na refeição do caipira, eram a couve, a chicória e a serralha.

Nesse mesmo sentido, Willems (1947) pontuou que o sistema produtivo de Cunha baseava-se na lavoura de milho, de feijão e nos cultivos e criações em torno dessas, mas não estava limitada à produção e aos excedentes, trazendo uma lista um pouco mais extensa sobre o que era consumido:

Os alimentos e pratos comuns são estes: café, leite, açúcar, ovos, pão de trigo, mingau de maizena, chá preto, mate, limonada, biscoitos de polvilho, feijão, arroz, batata, banana, geléia de mocotó, goiabada, carne de porco, galinha, farinha de mandioca, caldo de carne, três pratos feitos de macarrão, sopa de legumes e 12 espécies de hortaliças. (WILLEMS, 1947, p. 97)

Apesar de apontar uma variedade maior de itens e de verduras, na esfera produtiva trazia que

hortaliças para o consumo doméstico cultivam-se, em pequena escala e poucas variedades, nos sítios e fazendas, cujos moradores se emanciparam, em parte pelo menos, da dieta tradicional. A própria cidade constitui um mercado bastante restrito para o comércio de verduras e poucos chacareiros há que as plantam. (WILLEMS, 1947, p 83)

Chamamos a atenção para a questão da produção e do consumo de verduras, pois elas eram pouco presentes nos registros sobre a alimentação brasileira em geral (CASCUDO, 1983), na do interior paulista (CANDIDO, 2010), e ainda hoje, não se apresentam como prevalentes na alimentação brasileira, principalmente na rural (APÊNICE D). No entanto, ainda assim, são esses tipos de itens que predominam nos cultivos feitos pelas famílias nos casos acompanhados.

Voltando aos registros da alimentação caipira, fica o questionamento sobre possíveis invisibilidades em relação a frutas, verduras e legumes, pois, devido à oralidade e ao privilégio dos discursos masculinos, os consumos¹²³ e plantios de itens considerados “secundários”, “de mulher”, poderiam ser subdimensionados, não ignorando o fato de que, com o decorrer do tempo, inúmeras variedades de itens comestíveis foram perdidas, como abóboras, bananas, mangas e outras verduras (DÓRIA; BASTOS, 2018).

¹²² “A comida não obtida na natureza (coleta) e não produzida na fazenda (trabalho) é obtida ‘de fora’, na cidade (compra). O sal sempre pertenceu a esta categoria” (BRANDÃO, 1981, p. 100).

¹²³ Os dados da POF 2017/2018 vão de encontro com essas diferenças de consumo entre os gêneros, despontando que os homens consumiriam com menor frequência as verduras, legumes e frutas que as mulheres (IBGE, 2020).

Diante da modernização e urbanização da região, a “cozinha caipira” feita a partir da organização produtiva interna tem sua decadência junto com o ciclo do café. As mudanças na sociedade rural estiveram intimamente ligadas às mudanças em sua cultura alimentar. No entanto, nas cidades mais distantes da rodovia Dutra (no fundo do Vale), a cultura caipira e seus hábitos alimentares foram modificados mais lentamente, tendo na atualidade alguns cenários (construções) e manifestações (memórias e agentes) que a mantêm viva.

Apesar de nem sempre serem filhos de caipiras ou de não terem nascidos como caipiras, a ida para o interior rural paulista e o trabalho na agricultura nesse espaço fizeram com que algumas práticas encontradas nos casos acompanhados se aproximassem daquilo que era “tradicional”. O que nos permite relacionar com o apontado por Candido (2010), de que a cultura caipira seria construída muito mais nas possibilidades de se reproduzir no espaço social circunscrito do que na questão racial e de descendência hereditária.

Uma dessas aproximações é quanto à organização das refeições. Se antes o café da manhã não era muito comum entre os caipiras tradicionais, que de manhã só tomavam café amargo antes de partir para a lavoura, nos casos acompanhados, essa continuava sendo uma refeição de menor importância. Apenas na família Oliveira o café se assemelhava a algo mais próximo da refeição, sendo citados mais itens para esse momento, como manteiga e geleias sem açúcar; nas demais famílias, de manhã, só bebiam o café preto.

Já a janta continuava sendo a refeição por excelência, na qual se come junto. Talvez essa representação de agora, entre o café e a janta, não se dê pelos mesmos motivos de antes. Ao somarmos a essa rotina o almoço, não é mais só o trabalho na lavoura, mas outras atividades fora da propriedade (escola e trabalho) que fazem com que os membros das famílias se afastem significativamente da casa durante o dia.

Quem trabalha na roça não tem muito horário, às vezes chego aqui onze e pouco, meio dia e aí às vezes tem que fazer alguma coisa na cidade... você acaba nem almoçando. [...] Eu ficava muito sozinha até meu pai parar de trabalhar, [...] então às vezes chegava na hora do almoço... eu não vou fazer comida... vou fazer janta, porque na janta está todo mundo aqui (MANU)

De maneira geral, os familiares tomavam o café da manhã de forma rápida, consumiam marmitta no almoço (algumas vezes comprada pronta)¹²⁴ e, de noite, jantavam todos juntos, nem

¹²⁴ Como presenciado ao acompanhar o ritmo de trabalho no período da safra da lichia, já que não compensaria tirar da colheita alguma pessoa para cozinhar, “tirar alguém só para isso” (SR.^a RIBEIRO).

sempre em volta da mesa, pois esse também não seria um costume comum entre a população da região (BRANDÃO, 1995; WILLEMS, 1947).

Haveria uma diferença entre a “norma social” da alimentação e a “norma dietética”: aquela seria pautada na cultura, e a segunda, na ciência, nem sempre opostas, muitas vezes imbricadas (POULAIN, 2013). É uma expressão do senso comum que, para uma boa saúde, “tome o café da manhã como um rei, almoce como um príncipe, jante como um miserável”, mas essa não seria uma prática geral para o homem no interior rural paulista, tanto antes como agora.

Em relação à alimentação do caipira, no mesmo passo que há semelhanças com o passado, há diferenças. Vimos isso nos itens comprados e consumidos, que ultrapassam aquilo que é produzido. E também no fato de o milho, símbolo da culinária caipira, não ser plantado em nenhuma das casas. Em um dos casos, indicaram que o motivo seria o preço da semente, ficando evidente que não haveria um estoque próprio para que esse pudesse ser replantado, prática comum dos caipiras de outrora.

A prática de “catar” o iça (formiga saúva) para fazer farofa era muito comum entre os moradores do Vale, mas no contexto recente pareceu nem sempre apreciada, principalmente por aqueles vindos de fora e ali instalados. Durante uma das visitas, o filho mais novo dos Ribeiros estava se arrumando pra sair e pegar iça “pra vender, porque comer ele não come”.

Minha nora diz que eles pegam e eles comem, né, aí um dia falei “nossa nunca comi”, aí ela falou “ah, mas se a senhora comer, a senhora vai gostar” [...]. Mas não adianta dar pra mim que eu não sei preparar esse negócio. Aí ela preparou uma farofinha [...] eu comi umas, duas, ou três colheradas [...]. Não é ruim não, é comida, mas eu não vou catar iça pra isso não. (SR.^a RIBEIRO)

Sendo que o preparo do iça resulta em um cheiro característico, do qual a Sr.^a Ribeiro relatou conseguir identificar facilmente pelas ruas de Tremembé.

Outras diferenças seriam: por mais que a hierarquia das refeições se aproxime, o horário delas no rural passa a ser semelhante do padrão urbano; além disso, a utilização de produtos processados não teria mais só objetivo de ampliar a “vida útil” do deles, mas de diminuir o tempo na cozinha. Em nome disso, agora parte dos alimentos já era comprada processada, por exemplo, os temperos e molhos.

O tempo reduzido para que se dedicassem ao preparo das refeições fazia com que não só os consumidores procurassem os produtos processados, como era o comercializado por algumas famílias (couve, cheiro verde e legumes picados, poupas de fruta e mandioca descascada), como também os próprios agricultores buscassem consumir esses.

5.4.1 A comida como lazer

Willems (1947) fizera a ressalva de que a palavra “lazer” não seria adequada para descrever as “compensações” encontradas pelos membros da sociedade tradicional caipira, as quais não se distanciavam das atividades cotidianas, ou seja, não eram voltadas exclusivamente à recreação, mas estavam ligadas ao trabalho e à religião, muitas vezes acompanhadas do compartilhamento de refeições.

Hoje, entre os casos acompanhados, os momentos de lazer, de desfrutar o tempo além do trabalho, também estavam recorrentemente relacionados com as refeições, seja em comer um *fast food* ou outras comidas que não eram as do dia a dia. A relação entre lazer e comida não seria algo exclusivo desses casos.

Com isso, recentemente, junto com outros contramovimentos de “valorização” das culturas regionais e emergência de novos nichos de mercado, constatou-se uma busca pela reemergência da culinária caipira (DÓRIA; BASTOS, 2018). Essa se daria através da valorização do passado, como um processo de “enriquecimento” desses produtos e práticas. Apoiada na construção de discursos, em simbologias e identidades,

a comida caipira é ressignificada e enriquecida junto com as panelas de barro, o fogão à lenha, as colheres de madeira, as facas antigas e as xícaras esmaltadas (BOLTASNKI; ESQUERRE, 2017 apud NIERDELE; WESZ JR., 2018, p. 282). Por meio de várias movimentações semânticas e simbólicas, estes símbolos do passado e da vida rural tornam-se a expressão saudosista de um “tempo antigo” em que a comida era autêntica, tinha cheiro e sabor “de verdade”. (NIERDELE; WESZ JR., 2018 p. 282)

Assim, a culinária caipira foi colocada na vanguarda gastronômica, tendo o *chef* (o cozinheiro) como o elo de produtos e saberes distantes no tempo e no espaço. Não sem motivo, a “culinária caipira”, como característica do Vale do Paraíba de outrora – apesar de distante na produção/consumo das famílias rurais acompanhadas – foi encontrada ressignificada no turismo gastronômico da região.

Essas ressignificações se relacionam com a “valorização” de um passado distante, do imaginado enquanto alimentação na roça, abundante e variada, comida da fazenda, mais forte e saudável do que a da cidade (BRANDÃO, 1981). Um exemplo disso é o “café da manhã”, refeição não presente para o caipira, que, ao acordar, só tomava café amargo, mas que foi encontrada durante o campo em inúmeros estabelecimentos que faziam o “café da manhã na roça”.

Esse “café da manhã na roça” era um *buffet* oferecido por um preço único (geralmente nas manhãs dos finais de semana) no qual os consumidores podiam se servir à vontade de pães, bolos, geleias, salgados, sucos naturais, frios, leite e seus derivados. Esse seria “o verdadeiro Café Caipira”, como descrito em um folheto de propaganda de um desses restaurantes.

Ações como essas mostram o imaginário construído sobre o que seria a “culinária caipira”, como a comida por excelência do homem rural do interior paulista, mesmo que em nossos registros, e nos das pesquisas do passado, “pães, bolos, geleias, salgados, sucos naturais, frios” sejam raros nas refeições, ainda mais servidos “à vontade”.

Não se ignora que a escolha por alimentos “da terra” por parte de consumidores “de fora”, com suas visões idealizadas sobre a natureza e o rural, tenha ressonâncias também nas escolhas produtivas e alimentares dos agricultores (CRUZ; MENASCHE, 2011)¹²⁵. Os grupos rurais também (re)construíam o discurso e algumas práticas do rural valorizado. Durante a pesquisa de campo, foi comum encontrar falas afirmativas sobre comer o que se planta, mesmo que nem sempre o alimento estivesse na mesa.

E, especialmente nas cidades dos casos acompanhados no Vale do Paraíba, verificamos a significativa presença do turismo gastronômico que valorizava alimentos “tradicionais”, “da roça” ou “caipiras”. Santo Antônio do Pinhal possui inúmeros restaurantes com “culinária local” e festivais gastronômicos dessa ordem (por exemplo, os da Truta e do Pinhão); em Tremembé, ocorre anualmente a popular “Festa do Arroz”; e Pinda promove o Festival Gastronômico Rural que já está em sua sétima edição, além de a prefeitura usar a gastronomia como destaque do turismo local. Nas divulgações desses eventos, não raro, os cartazes lançavam mão do uso de palavras como “artesanais”, “típicos” e “originais” (FIGURA 31).

¹²⁵ As autoras falam que no Brasil esses movimentos são ainda incipientes. Com isso, apontam algumas abordagens conceituais que podem ajudar na compreensão de como a sociedade brasileira lida com a alimentação, como os conceitos de sociedade de risco (Beck), sociedade da abundância e sociedade da escassez. São conceitos que impactam em como se constrói a moralidade em relação à alimentação e sua procedência, bem como na motivação dos consumidores, que pode ser individual (ego trip) ou coletiva (eco trip).

FIGURA 31 – Cartaz dos Festivais de Gastronomia



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2019.

No trânsito entre as esferas da produção e do consumo nos casos das famílias de agricultores acompanhadas, pudemos observar que não há uma correspondência completa do que se planta e o que se consome, e que a alimentação diária estaria distante do que os turistas buscam com um rural idealizado. Com isso, consideramos importante conversar com uma agente desse setor, para tentar compreender os “valores” envolvidos por aquilo que se entende como “culinária caipira” no turismo.

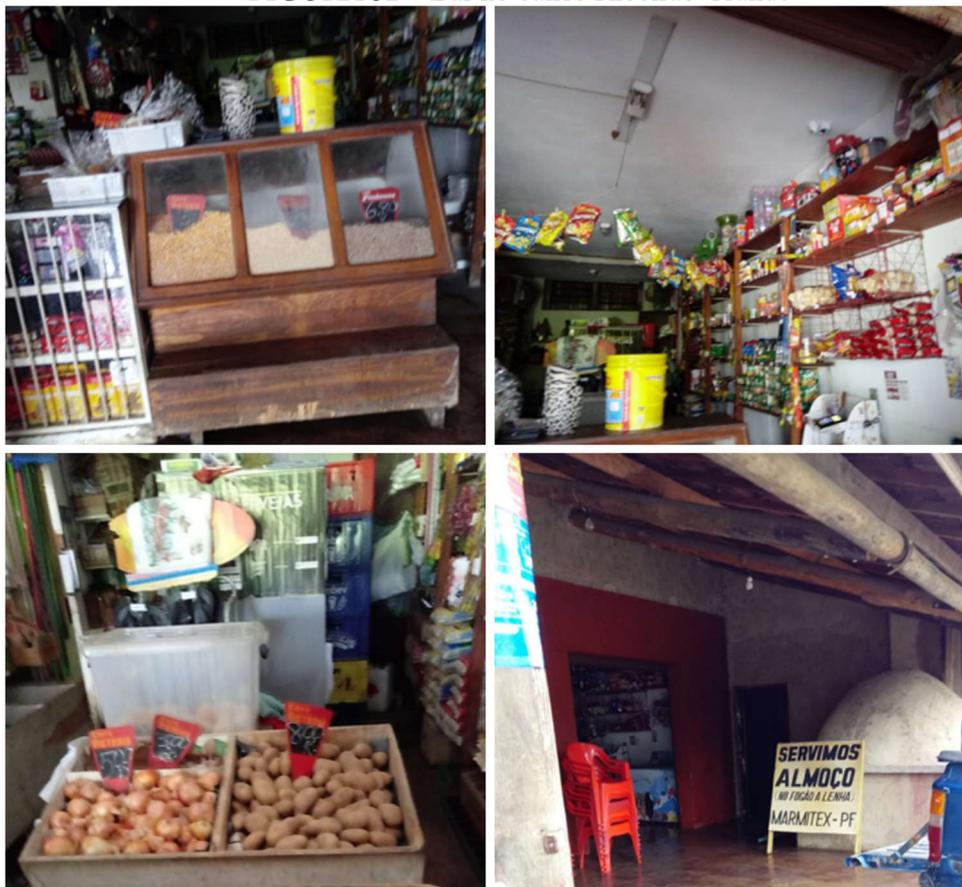
Assim, após duas visitas ao estabelecimento, conversamos com a presidente do Conselho Municipal de Turismo (COMTUR) de Pindamonhangaba, a qual também está à frente de um restaurante no bairro Ribeirão Grande. Sua família de origem é de agricultores que fizeram a transição para o negócio e que continuavam plantando algumas coisas que serviam de matéria-prima para o restaurante.

O estabelecimento, próximo de completar 40 anos de funcionamento no bairro rural, surgiu da necessidade da família, que criava gado de corte e tinha horta, de escoar no próprio local sua produção, que até então era vendida no centro da cidade. Precisavam, assim, transitar menos, principalmente a mulher (mãe da entrevistada), devido à responsabilidade com a criação de seus filhos.

Começaram inicialmente com o bar (FIGURA 32), que hoje fica em frente ao restaurante, no qual eram vendidos inúmeros produtos¹²⁶ para os moradores do bairro eromeiros que passam rumo à Basílica de Nossa Senhora Aparecida.

¹²⁶ Alguns desses: milho, feijão, arroz, batata, cebola, frios e carnes, pó de café, farinha de trigo, milho de pipoca, salgadinhos de milho, pilhas, maquiagens, etc.

FIGURA 32 – Bar no bairro Ribeirão Grande



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2020.

Fazer comida para comercializar foi algo que veio depois. Principalmente pela demanda por refeições dos trabalhadores da Votorantim (na plantação de eucalipto), e, assim, o negócio foi crescendo.

Hoje nessa propriedade encontra-se, além do bar, o restaurante, um espaço de pouso para os romeiros¹²⁷ e as casas dos familiares (pais, filhos e netos). O local era mais extenso em suas terras, foi desmembrado conforme o processo de herança, e apenas o núcleo familiar da entrevistada não havia vendido a sua parte. Eles chegaram, no passado, a cultivar arroz, mas, pela escassez de água e os custos com a irrigação, optaram pelo trabalho no bar, no restaurante e a estrutura que ele oferece. Em suma, conforme dito pela interlocutora, eles optaram pelo turismo rural.

¹²⁷ Alojamento que hospeda romeiros que vão para Aparecida, composto por dois quartos com cama, colchão, pia e churrasqueira. Os hóspedes podem fazer sua própria comida ou comprar a fornecida pelo restaurante. Os romeiros só de passagem encontram um ponto de apoio também na mercearia em frente ao restaurante.

O restaurante é citado como referência do turismo gastronômico e rural no Plano Diretor Municipal de Turismo. Para entrar ou sair do estabelecimento, o consumidor passa pelo interior de um cômodo coberto por pau a pique, que anuncia o universo no qual se adentra. Nesse, há um fogão a lenha que aquece bules com café adoçado com rapadura.

Dispostos em mesas e prateleiras ficam doces em compota, favos de mel, ovos caipiras, banha de porco, conserva de gengibre, arroz negro, cachaças, e licores de fabricação própria. Na parede, duas imagens indicam o prestígio do local: uma é um cartaz com o autógrafo do cantor Zé Geraldo em comemoração aos 35 anos do restaurante; a outra é a foto de uma integrante da família com o pindense e político, o Sr.º Geraldo Alckmin.

Dentro do restaurante, a disposição remete ao imaginário do rural “típico”, com pilares e balcões de madeira, fogão a lenha, cachos de bananas, abóboras de diferentes tipos e ovos caipiras expostos, servindo ao mesmo tempo como armazenamento da produção e decoração do lugar. Na parte externa, há rede para descanso, brinquedos de madeira e uma casinha de pau a pique para as crianças brincarem. Sobre a organização estética do local, a família buscava “manter o negócio rústico”, como se pudessem vender a imagem de um tempo, em que o rústico soa melhor que o rural ou que o permanente “inacabado” das casas dos agricultores dessa região (BROSLER, 2015).

Para os itens escolhidos no cardápio do restaurante, o ponto de partida foi a comida caipira. A ela, foram sendo incorporados elementos oferecidos pelos fornecedores e que possuíam “uma boa saída”, sem desconsiderar o custo desses produtos, a concorrência com os estabelecimentos vizinhos e o que era local (o “daqui”):

É o cardápio caipira mesmo, que a gente tem aqui, né, com as coisas da roça, e coisas que têm fácil acesso assim, entendeu? Se uma coisa tá cara, eu substituo. Mas assim, a leitoa tem que ter sempre, o pernil que a gente faz.[...] Pra não ter concorrência com os pesqueiros, aqui a gente optou pelo salmão mesmo, que a gente faz assado no domingo. Fora isso, eu compro alguns peixes do mar também, pra servir durante a semana, tipo que não têm aqui... Mas é sempre as coisas que tem aqui mesmo, sempre tem que ter um tutu, um feijãozinho normal, né, um arroz, o arroz preto a gente sempre coloca também, que é da região, e, assim, tem que ter uma massa, então a gente procura ter. [...] Tá saindo bem, então, assim, eu coloco shimeji também... mas não são coisas que a gente vai buscar longe, as pessoas oferecem e a gente acaba comprando de produtores aqui mesmo, entendeu? (FAMILIAR À FRENTE DO RESTAURANTE)

Devido à grande demanda de trabalho no restaurante, o que a família planta hoje são cultivos que não exigem muita mão de obra, como a mandioca, as bananeiras, as abóboras, além da criação das galinhas caipiras. Se os peixes e as carnes eram comprados nos frigoríficos, as

leitoas, os queijos, o mel, as frutas, verduras e legumes eram de produtores da região (“então a gente ajuda a população da região, né? Assim, a gente se envolve com a comunidade também”). Quando faltava algo, compravam no entreposto de Taubaté (Mercatau), com produtores do entorno já conhecidos pela família.

Desta forma, o que o cliente podia encontrar no restaurante nos finais de semana era um *buffet* farto de café da manhã, som ao vivo e almoço por quilo com diversos itens frios (champignon, azeitona verde e preta, parmesão, gorgonzola, copa, salame, maionese, tomate alface, rúcula, agrião, berinjela, quiabo, abacaxi, melancia, manga, vinagrete, espinafre, lanche frio, salgadinhos de festa, picles, palmito, pão e pimenta biquinho) e quentes (arroz branco, integral, negro e com pequi; feijão carioca e feijão preto gordo; dobradinha, tutu de feijão, farofa com farinha de milho, bolinhos de peixe, quibes, pães de queijo, coxinhas, linguiça, frango assado, salmão, carne de vaca com pimentões, pernil, polenta, mandioca frita, batata frita, pururuca, lasanha, canelone e queijo parmesão ralado), servidos sobre o fogão a lenha (FIGURA 33).

FIGURA 33 – *Buffet* do restaurante no final de semana



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2020.

Sobremesas eram também encontradas nesse *buffet*, como figo e pêssego em calda, doce de abóbora (ralada e pedaço), doce de banana, bolo recheado de chocolate com morango, banana prata, pêssego, ameixa, manjar de coco com ameixa, arroz doce, pudim de leite, queijo meia cura, chocotone (fabricação própria) e bolo de fubá cremoso.

O perfil dos consumidores indicado foi de moradores da região do Vale do Paraíba que buscavam desfrutar do ambiente e da comida servida sobre o fogão a lenha. Já durante a semana, o cardápio era menos diverso, ainda que farto, destinado para a marmita que atende trabalhadores locais ou pra quem está de passagem.

Se o cardápio do final de semana mescla itens da culinária “tradicional” com aquilo que tem “boa saída”, durante a semana, ele se apresentava mais próximo da culinária caipira e das práticas alimentares dos agentes acompanhados. em um almoço (FIGURA 34) desses, encontramos: saladas de tomate, alface, batata, cenoura, berinjela e beterraba. Sobre o fogão a lenha: arroz branco, macarrão com molho vermelho, abobrinha refogada, frango à milanesa, peixe frito, costelinha de porco acebolada, farofa com farinha de milho, fígado acebolado, feijão, tutu e carne acebolada; e de sobremesa, doce de abóbora, banana e queijo meia cura.

FIGURA 34 – Buffet do restaurante no durante a semana



Fonte: Elaboração própria, com base em registros feitos pela autora, 2020.

Oferecida no restaurante era também a comida dos funcionários e da família, que trabalhavam a semana toda garantindo o funcionamento dessa estrutura.

Para que o restaurante continuasse funcionando, e esses agentes produzindo e se reproduzindo, ressignificaram um cardápio caipira segundo decisões baseadas em uma prática de anos com o estabelecimento, na relação com a sua produção, com seus fornecedores, produtores da região, com a demanda dos clientes e com os moradores do bairro. Aqui não há abandono da culinária caipira e também não há fidelidade a uma culinária que represente um passado idealizado, por mais que a estética do espaço se aproxime disso.

Somam-se ao cardápio a culinária “típica”, as comidas “especiais” e “da cidade”, principalmente aos finais de semana. E, na semana, um cardápio mais próximo aos “pratos de pobre”, reproduzindo o apontando no estudo de Willems:

Típica, nesse sentido, é a alimentação. Nos primeiros dez ou quinze anos deste século, a dieta rotineira, na roça e na cidade, consistia em feijão, canjiquinha (papa de milho), torresmo, carne de porco, arroz roxo, farinha de mandioca e café com farinha de milho. Nenhum desses alimentos desapareceu do cardápio comum. Na roça e entre famílias urbanas de poucos recursos, o feijão, a canjiquinha e o café com farinha de milho continuam predominando. Todavia, o arroz roxo ou crioulo (de terra seca) tornou-se mais raro e nas vendolas rurais encontra-se o arroz branco o qual, no entanto, é um prato reservado a ocasiões especiais, pelo menos entre os agregados. A canjiquinha é considerada alimento de segunda ordem, “prato de pobre”, pelas famílias da cidade. O pão, raro outrora, é consumido atualmente, pela maioria dos moradores da cidade, mas continua extremamente raro na zona rural, onde a primeira refeição do dia é constituída de café com farinha de milho. Carne bovina, pouco comum antigamente, figura hoje na dieta de muitas famílias da cidade. (WILLEMS, 1947, p 97)

As escalas de valores que mobilizavam a culinária caipira no âmbito do turismo apontaram levar em conta a “tradição” (das representações identitárias e do saber), mas também itens com melhor custo benefício (o econômico) e as relações sociais estabelecidas (a da solidariedade).

Além dessas, a incorporação das escalas valorativas “do outro”, do “de fora”, do cliente, compartilhadas por aquilo que se esperava ter em “qualquer” restaurante. Por isso encontram-se uma pista fria, batata frita, peixes do mar, uma variedade de massas, bolo de chocolate recheado e outros itens que não fazem parte da culinária caipira, mas que estão presentes nos mais diversos estabelecimentos de comida por quilo da região.

Esse aspecto faz com que o cliente possa se servir, ao mesmo tempo, do gorgonzola, um queijo italiano, e do bolinho caipira, um quitute frito que sintetiza a culinária valeparaibana de outrora. Essa iguaria é feita a partir de uma massa composta pela farinha de mandioca e da farinha milho, unidas pelo caldo do cozimento de partes “menos nobres” da carne de vaca, que vai desfiada em seu recheio.

A composição daquele cardápio permite ainda ver que as comidas passam a ser “de dentro”, ainda que não plantem ou que não sejam culturalmente da roça, quando ela é feita naquele espaço. As linguiças, copas e salames eram feitas por um antigo funcionário da fazenda, que aprendeu a técnica por intermédio da família do restaurante, e, por isso, os embutidos que ficam no balcão de frios, apesar de no primeiro momento serem identificados como distantes da culinária caipira, não se apresentavam deslocados na montagem do cardápio.

Dessa forma, olhando para a família que cuida do restaurante, como mais um caso que nos ajuda na análise dos trânsitos entre a produção e o consumo, podemos constatar que os agentes rurais também incorporam e constroem valores compartilhados sobre a alimentação na relação com os “de fora” e que o turismo para eles foi uma estratégia de reprodução socioeconômica dentro de seus Campos dos possíveis.

Já entre os casos das famílias acompanhadas, a relação com a esfera do turismo se dava de diferentes formas. Os Oliveiras, além de produzirem orgânicos na propriedade rural, também dela desfrutavam como um espaço de lazer, ainda assim eram críticos ao “turismo de exploração”, que degradava e poluía os recursos naturais no bairro do Ribeirão Grande.

Apesar de ter turistas como clientes, o Sr.º Cunha não deixava de identificar os impactos negativos que o crescimento do turismo trazia para a população local, aumentando o preço e a indisponibilidade das terras, encarecendo os produtos no comércio, além de ser favorecido pelo poder público do município em detrimento das necessidades da população local. Para o agricultor, o prefeito estaria equivocada nessa escolha, pois esse “fica louco pra trazer turista pra embelezar a cidade, mas turista não vota nele, valoriza o povo, a raiz que é quem mora aqui” (SR.º CUNHA).

Através do turismo, era como se os “de fora” fossem os consumidores do município por excelência. Contou o Sr.º Cunha que o proprietário de um bistrô para o qual fornecia insumos há tempo o convidou para fazer uma refeição no local: “ele disse, é só entrar lá e escolher, nem precisa ver o preço”. Mas afirmou, sem graça, que não iria, aquele não era entendido como um espaço para a sua família.

Os restaurantes de Santo Antônio seriam como os banquetes da classe “graúda” e intermediária, nos quais são requeridas “regras de etiqueta urbana” (WILLEMS, 1947) e dos quais os Cunhas não se sentiam autorizados a participar, por serem “rústicos” e “bobinho da roça... tem uma vergonha que só vê”(SR.º CUNHA).

Apesar de concordarem que o “turista gosta é do rústico mesmo” (SR.º CUNHA), essa rusticidade que o turista buscava não era da mesma ordem daquela que caracterizava sua família. Além disso, não fazia parte do costume dos Cunhas ter que ir em um lugar e esperar a comida ficar pronta, enquanto olhariam outras pessoas comerem, bem como o fato de que há uma quantidade limitada de cada porção de comida servida no restaurante.

No assentamento, os Ribeiros recebiam os alunos para visitas à produção do lote através de uma agência de turismo de São Paulo. Por outro lado, a Manu considerava que o turismo era pouco presente na cidade:

Ah, eles falam que Tremembé é uma cidade turística, colocada como turística, mas aqui no... principalmente aqui aonde eu moro [assentamento], a gente não é muito esse lado do turismo. É usado muito pra justificar o valor das coisas, porque aqui, é tudo muito caro... aluguel, carro, casa, aqui é fora de série, parece lugar de gente rica. Ai, é porque é uma cidade turística! Mas você não vê muito turista aqui, não é um mercado que gira. (MANU)

Ainda que fosse o argumento para os altos preços das coisas na cidade, o turismo não era um setor importante para o mercado, principalmente para os moradores do assentamento, mas a Manu de certa forma também teria alguma relação com esse, trabalhando como *freelance* em um restaurante na cidade vizinha (Taubaté). Esse estabelecimento se orgulhava de que parte de seus ingredientes eram importados da Itália, sendo que para a Manu ele era “bem bacana [...] de comida caseira [...] eles até têm uma hortinha no fundo”.

Esta seção teve o objetivo de desconstruir a alimentação apenas como necessidade biológica, pois ela é também cultural e pode, portanto, ser objeto de investigação sociológica. Evidencia-se no texto que cultura(s) e alimentação(ões) se transformam ao longo do tempo, principalmente pela complexidade que a agroindustrialização constrói na relação entre comedor e alimento, da qual não escapam os agricultores/produtores. Identificar quem é esse comedor, em que situação se dão as tomadas de decisão e como os alimentos são classificados foram algumas das ferramentas apresentadas pelas sociologias da alimentação nas análises sobre a temática alimentar.

Para servir de recurso nas identificações das classificações, resgatou-se a contribuição de DaMatta, que diferencia o que é comida e o que é alimento, discussão que auxilia na interpretação das diferentes relações valorativas estabelecidas pelos agentes acompanhados sobre o que eles plantam e o que comem.

Objetivou-se também mostrar que a classificação entre o que é “de fora” e o que é “de dentro” permite relacionar que, mesmo sendo comprados no mercado, alguns alimentos podem ser classificados como próximos, por estarem no imaginário coletivo de quem seria seu produtor e comedor por excelência.

A análise da revisão bibliográfica que intersecciona a agricultura familiar com o autoconsumo, do Sul do país, apontou que nessa localidade as variáveis que contribuem para alimentos positivamente valorados são a origem étnica (alimentos de colônia) e o tipo de alimento, diferente do que é produzido pelas famílias acompanhadas na pesquisa.

Por fim, a historicidade da culinária valeparaibana confirma a baixa representação das verduras – itens produzidos pelas famílias acompanhadas – na mesa tradicional e costumeira dessa gente. Serviu também como argumentação sobre a “culinária caipira” mobilizada pelos restaurantes da região como uma reinvenção da tradição, ora distantes da cultura dos agentes rurais, ora refletindo os impactos da modernização da região e da agricultura no cardápio.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Partindo da apresentação dos casos das famílias de agricultores e do cenário socioeconômico do Vale do Paraíba (SP), este texto percorreu os espaços sociais nos quais os agentes transitavam para a produção e o consumo de alimentos. De maneira geral, mostrou-se que a maior parte dos alimentos consumidos não era da própria produção, mas vinha de outros processos de troca, e que, em um curto período temporal, as situações familiares, sobretudo financeiras, podiam variar substancialmente, precisando os agentes reconstruírem suas estratégias para a garantia de suas necessidades produtivas e alimentares.

Contudo, também vimos que, apesar de compartilharem da mesma localidade, suas histórias de vida e posicionamentos no espaço social eram diversos. Assim, tendo como referência as formas de vida dos moradores dessa região no passado, os caipiras, levantou-se a hipótese de que as diferenças e aproximações entre as famílias hoje estariam relacionadas com o processo de transformação e modernização do Campo da agricultura no Brasil e no Vale do Paraíba (SP), o qual modificaria de distintas formas o Campo dos possíveis dos agentes.

Para responder essa hipótese, assim como o objetivo específico de apontar quais variáveis contornam esse Campo dos possíveis no trânsito entre a produção e o consumo de alimentos, no terceiro capítulo, recorreu-se principalmente à Sociologia Rural, abordando as modificações macrossociais da agricultura com o processo de modernização e industrialização brasileira. O alargamento da distância entre as posições sociais enquanto produtores e consumidores decorreriam desse processo, mas isso não se daria simplesmente, de forma homogênea e linear.

No contexto macrossocial da região do Vale do Paraíba Paulista, principalmente por sua localização comercial (Rio-São Paulo) e pela degradação da terra (cultivo do café), houve a substituição das lavouras pelo pastoreio e a urbanização do trabalho, decaindo as atividades agrícolas econômicas. Essas, na atualidade, passaram a disputar os espaços com o turismo rural e as áreas de proteção ambiental externamente institucionalizadas.

Destacam-se, na construção desse cenário, as decisões políticas e comerciais que fizeram com que a produção de alimentos básicos perdesse expressão na região, fazendo com que até a população rural passasse a lidar com a compra de alimentos vindos “de fora”.

A perda da subsistência característica do caipira leva ao questionamento da perda da própria cultura. Contudo, por ser um movimento não uniforme e nem linear, algumas famílias

resistiram enquanto rurais e levaram os traços do caipira, ainda que não conseguissem se reproduzir da mesma forma que seus pais.

Outras famílias chegaram nesse espaço através da reforma agrária e da compra de propriedade na localidade e puderam se reafirmar com “sucessos e fracassos” na agricultura alternativa (na não convencionalidade). E também pela busca do “lazer” na área rural entre a Serra da Mantiqueira e a Serra do Mar, local promissor para o turismo. Na atualidade, esse setor propõe “resgatar” a cultura caipira, principalmente através da gastronomia, mas, por vezes, não diferencia entre o “colonial” e o “caipira”, como se só houvesse um passado uniforme no rural dessa região.

A escolha por acompanhar assentados da reforma agrária entre os agentes visava observar se o fato de acessarem a terra através dessa política indicaria outros trilhos para a produção e o consumo de alimentos, principalmente quando acompanhadas ao lado de famílias que acessaram a terra por outras vias (compra e herança). É certo que um determinado recorte poderia valorizar as semelhantes posições entre as famílias assentadas, e as diferenças dessas com as outras. Mas, ao lançar mão da Sociologia Reflexiva, pudemos ver que “só” o acesso à terra, ainda que fundamental, não daria conta de explicar a condição atual das famílias em relação às garantias produtivas e alimentares.

Essa afirmação permite dar uma resposta à inquietação feita pelo funcionário do ITESP no início dessa pesquisa, de que as famílias assentadas se encontravam em “diferentes patamares”. Para equipará-las, não bastava ter terra disponível com condições físicas e ambientais semelhantes, nem mesmo a possibilidade de acessar as mesmas políticas públicas. O histórico anterior das famílias de origem, suas composições (quantidade de membros, faixa etária e gênero), os saberes sobre os plantios e criações, a rede de solidariedade familiar e os poderes de trocas no mercado mostraram que seus Campos dos possíveis eram compostos de limites diferentes.

Em suma, as luzes que se acenderam para que cada caminho fosse percorrido não foram as mesmas, e nenhum fator isolado explicaria os trânsitos e as estratégias lançadas para seguir adiante.

Sobre essas estratégias, nas pesquisas que tratam do alargamento das relações entre produção e consumo, nem sempre o fato de que os produtores são também consumidores é lembrado (MALUF;ZIMMERMANN, 2020). Essa tese escolheu olhar justamente para essa face dos agentes, em que as sociabilidades dos agricultores/consumidores não se limitam ao autoconsumo. Os agricultores são produtores e consumidores que transitam nos diferentes

espaços (produção/comercialização/consumo), o que requer capitais e estratégias múltiplas que podem indicar, entre outras coisas, uma incoerência pensada, mas não vivida.

Por exemplo, foi consenso entre as famílias de agricultores acompanhadas que seria preciso evitar o uso dos agrotóxicos na produção, bem como as virtudes da compra direta do agricultor, no entanto, essas questões nem sempre apareciam na hora de encher a despensa. Não sendo as produtoras de todos os itens consumidos, as variáveis despontadas não eram somente o processo produtivo e o circuito comercial, mas também as preferências alimentares, o preço, a disponibilidade e o acesso aos alimentos.

E, nessas estratégias que transitavam por serem produtoras e consumidoras, estaria a cultura das populações rurais, especificamente a cultura caipira. Resistindo e se ressignificando com a fluidez das trocas após a disjunção produção/consumo, com novos espaços, regras e relações estabelecidas, para além das com a terra, a natureza, os parentes e os vizinhos próximos.

Assim, no quarto capítulo, a sociologia econômica somou-se à sociologia rural para auxiliar no desenvolvimento de outro objetivo específico: traçar paralelos entre as relações socioeconômicas atuais dos moradores da área rural do Vale do Paraíba (SP) com os estudos sobre os caipiras no passado. Se uma das características dessa população, segundo Candido (2010), era a produção de subsistência e a economia fechada, Willems (1947) já apontava para as mudanças previstas nas relações sociais com a introdução do dinheiro para os caipiras do Vale do Paraíba.

Ao propor um diálogo dessas obras com os estudos de Bourdieu sobre os camponeses argelinos, bem como com a pesquisa de campo realizada, pode-se afirmar que ainda que as estratégias produtivas e de consumo lançadas pelas famílias de agricultores não sejam explicadas pela busca por lucro monetário, tal qual para os caipiras, e que as relações de solidariedade, com a casa e com a mão de obra familiar, sobretudo do trabalho da mulher, tenham mudado em relação ao passado, essas estariam longe de equivaler com as do *homo economicus*. E ainda assim, no contexto atual, essas famílias precisariam de garantias econômicas para se reproduzirem, por não estarem mais sob a economia fechada e não ser uma simples escolha a interação com os (super)mercados.

Se a alimentação era o elemento central que organizava a família caipira, o trânsito cada vez mais alargado entre o cultivo e o consumo, em uma região que passa a não ser mais autossuficiente na produção de alimentos básicos, mostra o quanto as famílias rurais precisaram se reinventar e ressignificar suas formas de vida.

A instabilidade foi uma constante que, por sua vez, podia levar ao contexto violento (física e simbolicamente) de famílias agricultoras que não conseguiam suprir suas necessidades alimentares, nem mesmo através da compra, as quais ainda tiveram que resistir aos efeitos de uma pandemia sanitária.

Uma das relevâncias dessa tese, além de contribuir para pesquisas reflexivas que queiram enfrentar o desafio de imbricar diferentes áreas da sociologia e de suprir parte da lacuna sociológica de estudos recentes sobre o rural no Vale do Paraíba Paulista, é mostrar que existe fome nesse espaço e que ela convive com o crescimento de um turismo que tem como uma das principais bandeiras as refeições abundantes. Que ela possa servir como subsídio teórico para ações que contribuam com a garantia da alimentação entre as famílias de agricultores, impactando na Segurança Alimentar da sociedade como um todo.

Essa pesquisa também mostrou quão diversos podem ser os espaços sociais ocupados, as características e composições das famílias rurais nessa região. Mesmo delimitando em quatro casos, os Campos dos possíveis, as estratégias e escolhas produtivas e alimentares foram do plantar e comer ideologicamente para o abandono involuntário de algumas práticas.

Dentro da análise reflexiva, foi essa amplitude de contornos que impulsionou o quinto capítulo. Com o suporte das Sociologias da Alimentação, e não abandonando as outras linhas já costuradas, voltou-se para o último objetivo específico de analisar, no trânsito entre a produção e o consumo, como os alimentos se posicionavam na escala valorativa dos agentes.

Reafirmando que a alimentação é uma prática eminentemente cultural, ela se transforma junto com as formas de vida da população rural e do caipira, perdendo a centralidade de organizar a vida em família através da produção para o consumo interno. Entre agentes antigos e novos nesse espaço, o valor que a alimentação assumiu foi tanto do controle do comido através do plantado como da praticidade requerida no dia a dia, no preço, na disponibilidade, no acesso e nas práticas culturais, entre elas, a de lazer.

No trânsito que aqui se analisou, um determinado alimento podia ser ora produto e ora comida. E foi confirmado que nessa seguinte correlação, especificamente ligada à autoprodução, haveria uma lógica valorativa proporcionalmente oposta entre a dependência econômica do produzido e sua valoração como comida, ou seja, entre essas famílias rurais, as que menos dependiam da agricultura como fonte de renda aproximavam a valoração de sua produção como alimento para o consumo, e vice-versa.

E, mesmo que essas identificações não estivessem determinadas pela estabilidade financeira, de forma homóloga à mobilização do Campo dos possíveis em Bourdieu seria como

se os agricultores precisassem de um mínimo de garantia ao acesso alimentar para que pudessem ver o seu cultivo como comida, além de ser produção.

Tal apontamento vai na contramão das análises referentes ao autoconsumo para agricultura familiar, e, se deslocada do *locus* dessa tese, pode até causar um estranhamento em relação às preconizações da cultura tradicional camponesa. Sobre isso, foram feitas as ressalvas de que os alimentos transitam nas escalas valorativas, assim como suas classificações, conforme as posições dos agentes. Os moradores da área rural do Vale do Paraíba (SP), ainda que possam ser vistos como caipiras não “legítimos”, não são os colonos dos estudos do Sul, bem como é distante a identificação como camponeses.

A autoprodução que no outro contexto é valorada por representar sua origem étnica, esbarra aqui, entre outras coisas, na baixa expressão do orgulho de ser caipira. Exceto pelo turismo, esse termo ainda é usado na região de forma vexatória. Além disso, foi preciso se atentar aos itens produzidos pelas famílias acompanhadas: frutas, verduras e legumes nunca foram de grande expressão na mesa do morador rural dessa área. Tampouco ocupam o prato costumeiro dos brasileiros. Seriam, portanto, plantações e consumos de segunda ordem e atrelados ao universo feminino. De certa forma, menosprezados em sua importância agregadora e nos registros, tal qual os trabalhos executados pelas mulheres rurais.

Se o que cultivassem fossem os grãos de outrora, consorciados com as criações e a horta, as escalas valorativas certamente seriam outras. Mas, por que não se valem dessa estratégia? Como mostrado nessa tese, as variáveis que envolviam as escolhas entre plantar e consumir estariam tanto em relação ao Campo da Agricultura quanto ao Campo dos possíveis, um contexto que distancia certas escolhas produtivas e alimentares.

De maneira conclusiva, diante do objetivo geral proposto – analisar sociologicamente como os agricultores transitam entre serem produtores e consumidores de alimentos –, a tese aqui desenvolvida permite afirmar que as movimentações passam por estratégias que dependem de múltiplas variáveis, ressaltando as que envolvem o contexto histórico local, a estrutura sociopolítica e do Campo da agricultura, os componentes de gênero, os capitais e a composição familiar.

Permitindo afirmar que as escolhas produtivas não se limitariam à esfera econômica, assim como as alimentares não seriam puramente individuais e subjetivas, elas transitam entre os limites dos Campos dos possíveis das famílias, de maneira homóloga a como esses agentes transitam entre os espaços sociais enquanto produtores/consumidores.

Ressalta-se na tese o uso inovador do Campo dos possíveis de Bourdieu para a análise sociológica dos estudos rurais no Brasil. Tal uso é resultado do exercício reflexivo, em que o diálogo com o autor francês permite desconstruir explicações simplistas ou calcadas em respostas únicas, pois evidencia que há inúmeros trajetos no espaço social dos agricultores que preenche as lacunas entre a economia fechada e a de trocas no mercado, entre a autonomia e a dependência, entre a agroecológica e o agronegócio, entre a solidariedade e o dinheiro, e entre a abundância e a fome.

As análises qualitativas aqui traçadas foram feitas a partir dos casos de quatro famílias de agricultores, acompanhadas entre 2019 e 2021, em três cidades do Vale do Paraíba (SP), somados às considerações regionais de estudos já realizados e de banco de dados secundários. Elas mostraram que existe uma amplitude de características entre as famílias e, sobre isso, é preciso fazer algumas ressalvas finais.

Há uma lacuna textual, por motivo de prazos e bagagem, que não reflete especificamente sobre alguns movimentos de agricultores que estão crescendo na região nos últimos anos, com os quais nos deparamos na etapa final da pesquisa.

Além das famílias acompanhadas, que compartilham características de outras na região, nesse território também há “médios” produtores voltados para a especialização de culturas, como é o caso da empresa de rizicultura Ruzene (Pindamonhangaba) e movimentos de agricultores familiares que cultivam através do sistema agroecológico, como a Rede Agroflorestal do Vale do Paraíba, os produtores de feijão agroecológicos (Assentamento de Lagoinha) e o Empório “Filhas da Luta” (Pindamonhangaba), ligado ao MST regional e inaugurado em maio de 2022, com o objetivo de comercializar mais que produtos agroecológicos: ser espaço de realização de eventos culturais e de desenvolvimento social em um bairro periférico da cidade.

Levando as análises dessa tese para o debate macro, temos que o auge da agricultura no Vale do Paraíba com o café antecede o processo de agroindustrialização no Brasil, e que os desdobramentos socioeconômicos da região fizeram parte do projeto político e comercial escolhido para o país. Ao olharmos para a exploração socioambiental e para o contexto de produção de alimentos e estratégias de reprodução da vida dos agricultores na localidade hoje, podemos antecipar parte dos cenários futuros das atuais áreas de produção monocultora e de fronteira de expansão agrícola no Brasil.

Em Bourdieu, a atual configuração do mercado (Campo econômico) não seria possível sem o Estado (VISSER, 2017). Nessa linha, os espaços sociais que ocupam hoje os agricultores,

nos quais alguns correm riscos na garantia de suas necessidades produtivas e alimentares, também foram orquestrados pelo Estado. E, assim, pode ser reparado com ações públicas direcionadas para uma rede de seguridade social que se efetive na área rural, levando em conta quão diversas são as formas de vidas desses agentes. O dito aqui, de certa forma, contribui para uma reivindicação que não é nova: a de que essas ações precisam ser sobretudo “mais respeito do que ajuda” (CASTRO, 1984, p. 284).

Por fim, ainda que não fosse o objetivo, é preciso assumir que essa tese não deu conta de responder todas as questões sobre a resistência da cultura caipira hoje nas práticas produtivas e alimentares. Dória e Bastos (2018), ao fazerem a revisão bibliográfica da temática, apontaram que a culinária caipira seria formada sobretudo pelos descendentes dos portugueses e indígenas, ficando a influência dos povos africanos escravizados em segundo plano. Nesta tese, para pensar os caipiras, inspirou-se em Candido (2010), para o qual a cultura dessa gente estaria mais relacionada à forma de se organizar na localidade (interior rural de São Paulo) do que à etnia.

Estimulada por algumas provocações da Chefe de cozinha Aline Chermoula, professora e pesquisadora da cozinha da diáspora africanas pelas Américas, pelos números da população livre e escrava da Província de São Paulo no século XIX (BAENINGER, 2013), os quais mostram que a população escravizada correspondia a quase um terço da geral, sendo ligeiramente superior à média nos municípios do Vale do Paraíba, e ao percorrer hoje essas cidades, principalmente nos bairros periféricos, fica visível que a população não se restringiria àquelas duas etnias e suas misturas.

Além disso, é preciso levar em conta o costume de se comer na região, tanto antes como agora, alguns pratos de influência africana como o quibebe, o cuscuz, o angu, a galinha com quiabo, a paçoca com banana, etc. Com isso, passamos a questionar se o registro da baixa presença dos africanos na culinária caipira não seria reflexo dessa ter sido transferida de forma oral, privilegiando o diálogo com os homens, que, por mais que não tivessem sua descendência marcada, certamente não eram as mulheres pretas da cozinha. Fica aberta uma agenda de pesquisa, assumindo também uma falha analítica desta tese, que foi não tratar da questão racial, seguramente uma dimensão fundamental no Campo dos possíveis no Brasil.

REFERÊNCIAS

- 1ª FESTA do Arroz de Tremembé. **Portal de Notícias da Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo**, São Paulo, 14 maio 2009. Disponível em: <https://www.al.sp.gov.br/noticia/?id=281909>. Acesso em: 09 out. 2020.
- ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. 1. ed. São Paulo: Hucitec, 1992. 275 p.
- ABRAMOVAY, R.; VEIGA, J. E. **Novas Instituições para o Desenvolvimento Rural: o caso do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF)**. 1. ed. Brasília: IPEA, 1999. 47 p.
- ALENTEJANO, P. R. R. O que há de novo no rural brasileiro? **Terra livre**, [S. l.], n. 15, p. 87-112, ago. 2015. Disponível em: <https://publicacoes.agb.org.br/index.php/terralivre/article/view/362>. Acesso em: 15 set. 2021
- APPADURAI, A. **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008.
- ARAÚJO, J. A. C.; MARTINS, R. C.; SILVA, A.; PAES, R. C.; PONTES, A. N. O descentramento do sujeito rural e as novas categorias analíticas de pensamento na contemporaneidade. **Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales**, Málaga, v. 4, p. 1-15, out./dez. 2017.
- AZEVEDO, W. (em colaboração para o UOL, em São Paulo). Alta dos alimentos e da inflação é global, mas disparada é pior no Brasil. São Paulo, **Economia UOL**, 13 out. 2020. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2021/10/13/preco-dos-alimentos-sobe-no-mundo-todo-por-que-no-brasil-parece-pior.htm>. Acesso em: 31 mar. 2022.
- BAENINGER, R. **Atlas Temático: Observatório das Migrações em São Paulo**. BAENINGER, R. (coord). PERES, R. G; DEMÉTRIO, N. B (coorg.). Campinas: Núcleo de Estudos de População – Nepo/Unicamp, 2013.
- BASTIAN, L.; WAQUIL, P. D. Uma análise dos sinais da convencionalização dos mercados de orgânicos no Brasil. **Desenvolv. Meio Ambiente**, Curitiba, v. 53, p. 189-211, jan./jun. 2020. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/made/article/view/66755/40707>. Acesso em: 22 jun. 2022.
- BELIK, W. Podcast do Portal g1. O Assunto #520: o Brasil com fome de novo. Locução de Renata Lo Prete. 19 ago. 2021. 32 min 57 seg. Disponível em: <https://g1.globo.com/podcast/o-assunto/noticia/2021/08/19/o-assunto-520-o-brasil-com-fome-de-novo.ghtml>. Acesso em: 02 mai. 2022.
- BENJAMIM-VIEIRA, C. **O fazer a feira: a feira noturna da agricultura familiar de Araraquara-SP como espaço de reprodução social e econômica**. 2017. 128 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Faculdade de Ciências e Letras, UNESP, Araraquara, 2017.

BENJAMIM-VIEIRA, C. **Os produtos Orgânicos no Brasil: aspectos econômicos, sociais e políticos**. 2015. 63 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Sociais) – Faculdade de Ciências e Letras, UNESP, Araraquara, 2015.

BOLTANSKI, L; CHIAPELLO, E. **O novo espírito do capitalismo**. Tradução de Ivone C. Benedetti; Revisão técnica de Brasílio Sallum Jr. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2009.

BORGES, F. F. M.; PANHOCA, L.; RICCI, F. Recente formação socioeconômica do município de Pindamonhangaba. *In: ENCONTRO LATINO AMERICANO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA*, 10.; *ENCONTRO LATINO AMERICANO DE PÓS-GRADUAÇÃO 6.*, 2006, São José dos Campos. **Anais [...]** São José dos Campos: Univap Pró-Reitora de Cultura e Divulgação, 2006. v. 13. p. 1-157.

BOURDIEU, P. **A Distinção: crítica social do julgamento**. Tradução de Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. 1. ed. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: ZOUK, 2007. 560 p.

BOURDIEU, P. **As Estruturas Sociais da Economia**. Tradução de Ligia Calapez e Pedro Simões. Porto: Campo das Letras, 2006. 338 p.

BOURDIEU, P. **Coisas Ditas**. 1. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 2004. 115 p.

BOURDIEU, P. **A dominação masculina**. Tradução de Maria Helena Kühner. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002. 160 p.

BOURDIEU, P. **O desencantamento do mundo: estruturas econômicas e estruturas temporais**. Tradução de Silvia Mazza. 1. ed. São Paulo: Perspectiva, 1979. 135 p.

BOURDIEU, P; SAYAD, A. A dominação colonial e o saber cultural. **Revista de Sociologia Política**, Curitiba, n. 26. p. 41-60, jun. 2006.

BOWMAN, D. Sen and Bourdieu: understanding inequality. **Social Policy Working Paper**, Melbourne, n. 14, nov. 2010. Disponível em: https://library.bsl.org.au/bsljspu/bitstream/1/2131/1/Bowman_Sen_and_Bourdieu_understanding_inequality_2010.pdf. Acesso em: 17 mar. 2022.

BRANDÃO, C. R. **O afeto da terra: imaginários, sensibilidades e motivações de relacionamentos com a natureza e meio ambiente entre agricultores e criadores sítiantes do bairro dos Pretos, nas encostas paulistas da serra da Mantiqueira, em Joanópolis**. 1. ed. Campinas: Editora da Unicamp (Pesquisas), 1999.

BRANDÃO, C. R. **A partilha da vida**. Taubaté: GEIC/Cabral, 1995. Disponível em: <https://apartilhadavida.com.br/book/a-partilha-da-vida/>. Acesso em: 09 jun. 2020.

BRANDÃO, C. R. **Os Caipiras de São Paulo**. Editora Brasiliense, 1983. Disponível em: <https://apartilhadavida.com.br/book/os-caipiras-de-sao-paulo/>. Acesso em: 10 maio. 2022.

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. 1. ed. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981. 181 p.

BRANDEMBURG, A. Do rural tradicional ao rural socioambiental. **Ambiente e sociedade**, Campinas, v. 13, n. 2, p. 417-428, jul./dez. 2010.

BRASIL. **Decreto nº 91.304, de 03 de junho de 1985**. Dispõe sobre a implantação de área de proteção ambiental nos Estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 03 jun. 1985. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Atos/decretos/1985/D91304.html#:~:text=dos%20referidos%20vetores,-,Art%20.,perigo%20ou%20amea%C3%A7adas%20de%20extin%C3%A7%C3%A3o. Acesso em: 20 abr. 2022

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional -SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 15 set. 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 10 mai. 2022

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpr. Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BROSLER, T. M. **O direito à moradia no meio rural**: significados, entraves e potencialidades para sua conquista. 2015. 224 f. Tese (Doutorado em Engenharia Agrícola) – Faculdade de Engenharia Agrícola, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), 2015.

BRUMER, A. Previdência social rural e gênero. **Dossiê: Sociologias**, Porto Alegre, ano 4, n. 7, p. 50-81, jan./jun. 2002.

CAMPOS, J. T. de. Uma pesquisa pioneira para a compreensão da cultura caipira. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 26, n. 76, p. 335-350, dez. 2012.

CANDIDO, A. **Os Parceiros do rio Bonito**. Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010. 336 p.

CASTRO, J. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

CARNEIRO, M. J. “Rural” como categoria de pensamento. **RURIS**, v. 2, n. 1, p. 9-38, mar. 2008.

CARNEIRO, M. J. Agricultores familiares e pluriatividade: tipologias e políticas. *In*: COSTA, L. F. C.; MOREIRA, R. J.; BRUNO, R. (org.). **Mundo rural e tempo presente**. Rio de Janeiro: Mauad, 1999. p. 323-344.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CAZELLA, A. A. C.; DORIGON, C.; NESI, C. N.; ELOY, L. Sistemas agrícolas e alimentares de famílias rurais: análise da multilocalização familiar na região Oeste de Santa Catarina. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 28, n. 1, p. 21-47, 2020.

CONAB – COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **AgroConab Mensal**. Abril/Maio de 2021. Brasília: Conab, 2021.

CORREIO DO BRASIL. Desemprego atinge mais os jovens durante a pandemia, constatam Ipea e IBGE. Rio de Janeiro, **Jornal Correio do Brasil**, 14 abr. 2021. Disponível em: <https://www.correiodobrasil.com.br/desemprego-atinge-mais-jovens-durante-pandemia-constatam-ipea-ibge/>. Acesso em: 31 mar. 2022.

COUTINHO, R. **Valor Social da Alimentação**. 1. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1937. 357 p.

CRUZ, F. T. da; MENASCHE, R. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. **Revista IDEAS: Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 91-114, 2011.

DAMATTA, R. La cultura de la mesa en Brasil. **El Correo de la UNESCO**, [S. l.], n. 5, p. 22-23, maio 1987.

DAMATTA, R. Sobre comidas e mulheres. *In*: DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** 1. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1986. p. 29-39.

DÓRIA, C. A.; BASTOS, M. C. **A culinária caipira da Paulistânia**: A história e as receitas de um modo antigo de comer. 1. ed. São Paulo: Três Estrelas, 2018. 368 p.

DÓRIA, C. A.; PELLERANO, J. A. Comida vs. Alimento: Cultura e nutrição a partir do programa paulistano “Alimento para Todos”. **Revista do Centro de Pesquisa e Formação - SESC**, São Paulo, n. 8, p. 131-142, jul. 2019.

DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. **O mundo dos bens**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2009.

DUVAL, H. C. **Da Terra ao Prato**: um estudo das práticas de autoconsumo em um assentamento rural. 2009. 194 f. Dissertação (Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural) – Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de São Carlos, Araras, 2009.

EHLERS, E. **Agricultura sustentável**: origens e perspectivas de um novo paradigma. São Paulo: Livros da Terra, 1996. 178 p.

FRÉGUIN-GRESH, S.; CORTES, G. Estratégias e práticas alimentares de famílias agrícolas multilocalizadas. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 28, n. 1, p. 5-20, fev./maio 2020.

FUNDECITRUS. Greening Huanglongbing. Araraquara, **Página da FUNDECITRUS** [online]. Disponível em: <https://www.fundecitrus.com.br/doencas/greening>. Acesso em: 20 mar. 2022.

FURTADO, L. MST ultrapassa 6 mil toneladas de alimentos doados durante a pandemia. [S. l.], **Página do MST**, 14 jan. 2022. Disponível em: <https://mst.org.br/2022/01/14/mst-ultrapassa-6-mil-toneladas-de-alimentos-doados-durante-a-pandemia/#:~:text=Desde%20o%20in%C3%ADcio%20da%20pandemia,as%20grandes%20rugi%C3%B5es%20do%20pa%C3%ADs>. Acesso em: 31 mar. 2022.

G1-MT. Moradores dormem na ‘fila de ossinhos’ para garantir cesta básica em Cuiabá. Mato Grosso, **Página do g1**, 21 dez. 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/mt/mato-grosso/noticia/2021/12/21/pessoas-dormem-na-rua-para-garantir-cesta-basica-na-fila-dos-ossos-em-cuiaba.ghtml>. Acesso em: 31 mar. 2022.

GARCIA JR, A. R. **O Sul: caminho do Roçado – Estratégias de Reprodução Camponesa e Transformação Social**. Rio de Janeiro: Museu Nacional (UFRJ), 1983.

GARCIA-PARPET, M. F. **Feira e Trabalhadores Rurais: as feiras do brejo e do agreste paraibano**. 1984. 242 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, 1984.

GARCIA- PARPET, M. F. **O Segundo sexo do comércio, camponesas e negócio no Nordeste do Brasil**. Revista brasileira de Ciências Sociais, n 19, 1992.

GOMES, C.; RESCHILIAN, P. R.; UEHARA, A. Y. Perspectivas do planejamento regional do Vale do Paraíba e litoral norte: marcos históricos e a institucionalização da região metropolitana no Plano de Ação da Macrometrópole Paulista. **urbe**. Revista Brasileira de Gestão Urbana [online], Paraná, v. 10, n. 1, p. 154-171, 2018. . Disponível em: <https://doi.org/10.1590/2175-3369.010.001.AO07>. Acesso em: 11 jun. 2022.

GOMES JÚNIOR, N. N. **Segurança alimentar e nutricional e necessidades humanas**. 1. ed. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2015. 199 p.

GOODMAN, D.; SORJ, B.; WILKINSON, J. **Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional**. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2008.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Vale do Paraíba se destaca pela produção de arroz. **Portal do Governo do Estado de São Paulo**, São Paulo, 26 ago. 2019. Disponível em: <https://www.saopaulo.sp.gov.br/spnoticias/vale-do-paraiba-se-destaca-pela-producao-de-arroz/#:~:text=Um%20quilo%20da%20iguaria%20custa,R%24%2050%2C7%20milh%C3%B5es>. Acesso em: 15 set. 2020.

GRISA, C. **Riscos e consumo de alimentos na agricultura familiar: a reemergência da produção para autoconsumo**. In: ENEC - ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO. “NOVOS RUMOS DA SOCIEDADE DE CONSUMO?”, 4, 2008, Rio de Janeiro, **Anais** [...] Rio de Janeiro: 2018.

GUÉTAT-BERNARD, H; SAUSSEY, M. Introduction générale. Penser le genre et l’environnement au Sud. In : **Genre et savoirs : Pratiques et innovations rurales au Sud** [en ligne]. Marseille : IRD Éditions, 2014. Disponível em: <<http://books.openedition.org/irdeditions/9134>>. Acesso em 20/09/2022.

HILLENKAMP, I; LOBO, N. Resiliência de agricultoras agroecológicas organizadas em rede: a experiência da RAMA face à pandemia da Covid-19. In: Nobre, M. (org). **Um meio tempo preparando outro tempo: cuidados, produção de alimentos e organização de mulheres agroecológicas na pandemia**. São Paulo: Sof Sempreviva Organização Feminista, 2021. p. 22-48.

HILLENKAMP, I; LOBO, N; TELLES, L. Vulnerabilidades e resiliência de agricultoras agroecológicas face à pandemia da Covid-19: introdução. Nobre, M (org). **Um meio tempo preparando outro tempo Cuidados, produção de alimentos e organização agroecológicas na pandemia**. São Paulo: Sof Sempreviva Organização Feminista, 2021. p. 10-21.

HOWARD, P. The major importance of ‘minor’ resources: women and plant biodiversity. **Gatekeeper Series**, London, 2003.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo agropecuário 2017**: resultados definitivos. Rio de Janeiro, IBGE, 2019. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/3096/agro_2017_resultados_definitivos.pdf. Acesso em: 15 out. 2020.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pindamonhangaba, história & fotos**. IBGE Cidades. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/pindamonhangaba/historico>. Acesso em: 22 jun. 2020.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – 2013**. Rio de Janeiro: IBGE, 2013. v. 33, 133 p.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – 2009**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009. v. 30, 133 p.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – 2004**. Rio de Janeiro: IBGE, 2005. v. 25, 120 p.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Santo Antônio do Pinhal**: História & fotos. IBGE Cidades. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/santo-antonio-do-pinhal/historico>. Acesso em: 22 jun. 2020.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Tremembé**: História & fotos. IBGE Cidades. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/tremembe/historico>. Acesso em: 22 jun. 2020.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - **Estimativas da população residente no Brasil e unidades da Federação com data de referência em 1º de julho de 2021**. disponível em: https://ftp.ibge.gov.br/Estimativas_de_Populacao/Estimativas_2021/POP2021_20220905.pdf, acesso em outubro, 2021.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Produção Agrícola Municipal**. disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/1612> . Acesso em: 30 junho 2022.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa da Pecuária Municipal**. disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/74> . Acesso em: 30 junho 2022.

ICMBIO. **Plano de manejo da Área de Proteção Ambiental da Serra da Mantiqueira**. Brasília: Detzel Consultores Associados S/S EPP, 2018.

INCA. **Ambiente, trabalho e câncer**: aspectos epidemiológicos, toxicológicos e regulatórios / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Rio de Janeiro: INCA, 2021.

INCRA. **Assentamentos** – Informações Gerais. Superintendência Regional São Paulo (SR08) Brasília, 2017. Disponível em: http://painel.incra.gov.br/sistemas/Painel/ImprimirPainelAssentamentos.php?cod_sr=8&Parameters%5BPlanilha%5D=Nao&Parameters%5BBox%5D=GERAL&Parameters%5BLinha%5D=1. Acesso em: 28 out. 2020.

IPEA – INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. **A produção para autoconsumo no Brasil**: uma análise a partir do Censo Agropecuário 2006 (Relatório de pesquisa). GRISA, C.; SCHNEIDER, S.; CONTERATO, M. A (orgs.). Brasília: IPEA, 2013.

JORNAL DA GLOBO. Preço da carne subiu mais que o sobro da inflação nos últimos dois anos, diz Ipea. **Portal de notícias g1**, 12 maio 2022. Disponível em: <https://g1.globo.com/jornal-da-globo/noticia/2022/05/12/preco-da-carne-subiu-mais-que-o-dobro-da-inflacao-nos-ultimos-dois-anos-diz-ipea.ghtml>. Acesso em: 07 jun. 2022.

LEFF, E. **Ecologia, capital e cultura**: a territorialização da racionalidade ambiental. 1. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. 439 p.

LOBATO, M. **Cidades Mortas**. 2. ed. São Paulo: Ed. Globo, 2009. 142 p.

MALUF, R. S.; ZIMMERMANN, S. A. Antigos e novos hábitos na alimentação de famílias agrícolas de Chapecó e região. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 28, n. 1, p. 48-77, fev./maio 2020.

MANFREDINI JÚNIOR, J. E. M.; REZENDE FILHO, C. B. Ore et labore: o cultivo da terra na trapa Maristela, Tremembé-SP (1904-1931). In: ENCONTRO LATINO AMERICANO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 14.; ENCONTRO LATINO AMERICANO DE PÓS-GRADUAÇÃO, 10.; ENCONTRO LATINO AMERICANO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA JÚNIOR, 4., 2010, São José dos Campos. **Anais [...]** São José dos Campos: Universidade do Vale do Paraíba, 2010.

MARQUES, V. P. M. de A.; DEL GROSSI, M. E.; FRANÇA, C. G. de. **O censo 2006 e a reforma agrária**: aspectos metodológicos e primeiros resultados. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2012. 107 p. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/14748>. Acesso em: 20 jun. 2019.

MARTINELLO, A. S; SCHNEIDER, S. Paralelos entre Antônio Candido e Alexandre Chayanov: economia fechada, equilíbrio mínimo e rusticidade. **Revista Territórios e Fronteiras**, Uberaba, v. 3, n. 2, p. 138-158, jul./dez. 2010.

MARTINS, R.C. Modernização e relações de trabalho na agricultura brasileira. **Agrária**, São Paulo, n. 4, p. 165-184. 2006.

MELLO, L. F.; TEIXEIRA, L. R.; MELLO, A. Y. I. População e desenvolvimento na Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte de São Paulo: desafios atuais e futuros. *In*: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS POPULACIONAIS, 28., 2012, Rio de Janeiro. **Anais [...]** Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Estudos Populacionais, 2012. Disponível em: <http://www.abep.org.br/publicacoes/index.php/anais/article/view/2044/2002>. Acesso em: 13 nov. 2020.

MENASCHE, R. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **RURIS – Revista do Centro de Estudos Rurais**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

MENASCHE, R; MARQUES, F C; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21(supl.), p. 45s-158s, ago. 2008.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia M. Andrade. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. 208 p.

NEEPES; ENSP; FIOCRUZ. **SP – Eucalipto no Vale do Paraíba, região leste do Estado de São Paulo, está causando graves danos ambientais**. [S.l], 25 fev. 2010. Disponível em: <http://mapadeconflitos.ensp.fiocruz.br/conflito/sp-eucalipto-no-vale-do-paraiba-regiao-leste-do-estado-de-sao-paulo-esta-causando-graves-danos-ambientais-e-exodo-rural/>. (Projeto Mapa de conflitos. Injustiça ambiental e saúde no Brasil). Acesso em: 07 mai. 2022.

NERI, E. L; GARCIA, L. G. Atrizes da roça ou trabalhadoras rurais? O teatro e a fachada para obtenção da aposentadoria especial rural. **Revista Sociedade e Estado**, v. 32, n. 3, set./dez. 2017.

NIERDELE, P. A; WESZ JR., V. J. **As novas ordens alimentares**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.

PAULA, F. F. de; CHAGURI, M. M. Titulação conjunta da terra e o protagonismo das mulheres na conquista de direitos no campo. *In*: SIMPÓSIO SOBRE REFORMA AGRÁRIA E QUESTÕES RURAIS, 8. 2018, Araraquara. **Anais[...]** Araraquara: Uniara, 2018. Disponível em: https://www.uniara.com.br/legado/nupedor/nupedor_2018/9/8_Fernanda_Paula.pdf. Acesso em: 17 maio 2022.

PINDAMONHANGABA. **Lei complementar nº 03, de 10 de outubro de 2006**. Institui o Plano Diretor Participativo do Município de Pindamonhangaba. Pindamonhangaba, 2006. Disponível em: https://sapl.pindamonhangaba.sp.leg.br/pysc/download_norma_pysc?cod_norma=4494&texto_original=1. Acesso em: 22 fev. 2022.

PINDAMONHANGABA. **Lei complementar nº 66, de 06 de janeiro de 2022**. Dispõe sobre a revisão do Plano Diretor Participativo e dá outras providências. Pindamonhangaba, 2022. Disponível em:

https://ecrie.com.br/sistema/conteudos/arquivo/a_70_0_5_21012022080852.pdf. Acesso em: 07 abr. 2022.

PREFEITURA DE PINDAMONHANGABA. **Portal da Prefeitura**. Disponível em: <http://www.pindamonhangaba.sp.gov.br/site/historia/>). Acesso em: 22 jun. 2020.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013. 285 p.

PREFEITURA DE PINDAMONHANGABA. **História**. Página oficial da Prefeitura do município. Disponível em: <http://www.pindamonhangaba.sp.gov.br/site/historia/>. Acesso em: 22 jun. 2020.

PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO PINHAL. **História e geografia**. Página oficial da Prefeitura do município. Disponível em: <https://www.santoantoniopinhall.sp.gov.br/cidade/historia-e-geografia>. Acesso em: 24 jun. 2020.

PREFEITURA DE TREMEMBÉ. **História**. Página oficial da Prefeitura do município. Disponível em: <https://www.tremembe.sp.gov.br/historia>. Acesso em: 03 fev. 2020.

QUEDA, O. **Evolução recente das culturas de arroz e feijão no Brasil**. 1. ed. Brasília: BINAGRI, 1979. 88 p.

QUEIROZ, M. I. P. A estratificação e a mobilidade social nas comunidades agrárias do vale do Paraíba, entre 1850 e 1888. **Revista de História da USP**, São Paulo, v. 1, n. 2, p. 195-217, 1950.

RIBEIRO JR, J. R. S *et al.* **Atlas das situações alimentares no Brasil**: a disponibilidade domiciliar de alimentos e a fome no Brasil contemporâneo. Bragança Paulista: Universidade São Francisco, 2021.

RIBEIRO NETO, C. P **Formação política do agronegócio**. 2018. 352 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social): – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2018.

RICCI, F. A economia cafeeira no vale do Paraíba paulista na república velha: uma avaliação. **G&DR**, Taubaté, v. 4, n. 3, p. 105-117, ago. 2008.

SANTO ANTONIO DO PINHAL. **Lei complementar nº 3, de 08 de abril de 1999**. Dispõe sobre a instituição do Plano Diretor Físico e Lei de Zoneamento do município de Santo Antonio do Pinhal. Santo Antonio do Pinhal, 1999. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a1/sp/s/santo-antonio-do-pinhall/lei-complementar/1999/1/3/lei-complementar-n-3-1999-dispoe-sobre-a-instituicao-do-plano-diretor-fisico-e-lei-de-zoneamento-do-municipio-de-santo-antonio-do-pinhall?q=03>. Acesso em: 07 abr. 2022.

SANTO ANTONIO DO PINHAL. **Lei nº 1.447, de 21 de dezembro de 2018**. Dispõe sobre a criação, atribuições, a estrutura e a composição do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural e dá outras providências. Santo Antônio do Pinhal, 2018. Disponível em: <https://santoantoniopinhall.sp.gov.br/site/wp-content/uploads/2019/01/Lei-n%C2%B0-1447-Conselho-Municipal-de-Desenvolvimento-Rural.pdf>. Acesso em: 07 abr. 2022.

SANTOS, E. F. dos; DIOGO, M. F.; SHUCMAN, L. V. Entre o não lugar e o protagonismo: articulações teóricas entre trabalho, gênero e raça. **Cad. psicol. soc. trab.**, São Paulo, v. 17, n. 1, p. 17-32, jun. 2014. Disponível em:

http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1516-37172014000200003&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 20 maio 2022.

SÃO PAULO [Estado]. **Lei Complementar nº 1.166, de 09 de janeiro de 2012**. Cria a região metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte, e dá providências correlatas. São Paulo: Assessoria Técnico-Legislativa, 2012. Disponível em:

<https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/lei.complementar/2012/lei.complementar-1166-09.01.2012.html>. Acesso em: 09 set. 2022.

SCHNEIDER, S. **Mercados e Agricultura Familiar**. In: MARQUES, F. C.; CONTERATO, M. A.; SCHNEIDER, S. (org). *Construção de Mercados e Agricultura Familiar: desafios para o desenvolvimento rural*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. p.93-142.

SCHNEIDER, S. **A diversidade da agricultura familiar**. 2. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. 296 p.

SCHNEIDER, S. **A pluriatividade na agricultura familiar**. 2. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2003. 252 p.

SCRINIS, G. **Nutricionismo: a ciência e a política da orientação nutricional**. Rio de Janeiro: Editora Elefante, 2021.

SEADE. **Perfil dos Municípios Paulistas**. Disponível em: <https://perfil.seade.gov.br/>. Acesso em: 10 out. 2020.

SEN, A. **Desenvolvimento como liberdade**. Tradução de Laura Teixeira Motta; revisão técnica de Ricardo Donielli Mendes. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

SIMMEL, G. O dinheiro na cultura moderna. In: SOUZA, J.; ÖELZE, B (org.). **Simmel e a Modernidade**. Brasília: UnB, 2014. p. 23-40.

SIMMEL, G. **Filosofia del dinero**. Tradução de Ramon G. Cotarelo. Madrid: Instituto de Estudios Politicos, 1976. 659 p.

SINDICATO RURAL DE PINDAMONHANGABA. **Jornal Nossa Terra, Nossa Gente**. Pindamonhangaba, ano 10, ed. 91, setembro de 2020a. Disponível em:

<http://sindicatroruraldepinda.com.br/jornal-nossa-terra-nossa-gente-setembro-2020/>. Acesso em: 05 jul. 2022.

SINDICATO RURAL DE PINDAMONHANGABA. **Jornal Nossa Terra, Nossa Gente**. Pindamonhangaba, ano 10, ed. 92, outubro de 2020b. Disponível em:

<http://sindicatroruraldepinda.com.br/jornal-nossa-terra-nossa-gente-outubro-2021/>. Acesso em: 05 jul. 2022.

SINDICATO RURAL DE PINDAMONHANGABA. **Jornal Nossa Terra, Nossa Gente**. Pindamonhangaba, ano 11, ed. 98, abril de 2021. Disponível em:

<http://sindicatroruraldepinda.com.br/jornal-nossa-terra-nossa-gente-abril-2021/>. Acesso em:

05 jul.2022.

SOUZA-ESQUERDO, V. F. de; BERGAMASCO, S. M. P. P.; OLIVEIRA, J. T. A. de; OLIVEIRA, Érika de S. Segurança alimentar e nutricional e qualidade de vida em assentamentos rurais. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 20, n. 1, p. 13–23, 2015. DOI: 10.20396/san.v20i1.8634619. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634619>. Acesso em: 03 abr. 2022.

THOMPSON, E. P. A economia moral da multidão inglesa no século XVIII. *In*: THOMPSON, E. P. **Costumes em comum**: estudos sobre a cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p. 150-202.

TONEZER, C.; PINHEIRO, E.; PAGNUSSAT, L. Quanto vale a produção para o autoconsumo no meio rural? Um estudo de caso no município de Coronel Freitas no oeste catarinense. **Extensão Rural**, Santa Maria, v. 26, n. 4, p. 90-107, out./dez. 2019.

TOOGE, R. Por que tem tanto gado na Amazônia? São Paulo, **Agro – g1**, 25 out. 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2020/10/25/por-que-tem-tanto-gado-na-amazonia.ghtml>. Acesso em: 31 mar. 2022.

TREMEMBÉ. **Lei complementar nº 283, de 05 de dezembro de 2014**. Institui a Lei Complementar do Plano Diretor Participativo de Tremembé, estabelece diretrizes gerais da política de desenvolvimento municipal e dá outras providências. Disponível em: <https://tremembe.sp.gov.br/wp-content/uploads/2015/02/LeiComplementar283.pdf>. Acesso em: 07 abr. 2022.

TRIVELLATO, P. T. *et al.* Insegurança alimentar e nutricional em famílias do meio rural brasileiro: revisão sistemática. **Ciênc. saúde coletiva [online]**, vol. 24, n. 3, p. 865-874, mar. 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/N6vh5c5yMHkhTyqhJrX8bHP/?lang=pt>. Acesso em: 05 jun. 2022.

VALLE, P. Veja dicas de como driblar a alta de preços nos alimentos. Rio de Janeiro, **Extra – Globo** (Economia e Finanças), 11 abr. 2009. Disponível em: <https://extra.globo.com/economia-e-financas/veja-dicas-de-como-driblar-alta-de-precos-nos-alimentos-23588753.html>. Acesso em: 31 mar. 2022.

VISSER, R. A sociologia econômica de Simmel e Bourdieu. **Civitas**, Porto Alegre, v. 17, n. 2, p. e60-e78, maio-ago. 2017.

WACQUANT, L. Poder simbólico e fabricação de grupos: como Bourdieu reformula a questão das classes. **Novos estud. CEBRAP [online]**, n. 96, p. 87-103, jul. 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/nec/a/YpYqRsNwYVYFvfQQcK7pZqw/?lang=pt>. Acesso em: 05 mai. 2022.

WESZ JR., V. J. **As políticas públicas de agroindustrialização na agricultura familiar** – análise e avaliação da experiência brasileira. 2009. 236 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Rio de Janeiro, 2009.

WHITAKER, V.; WHITAKER, D. C. A.; SOUZA, M. F.; PEREIRA, M. I. V. Memória ambiental, cultural e turismo no vale histórico do Rio Paraíba do Sul: design de uma pesquisa. **Hospitalidade Revista da Universidade Anhembi**, São Paulo, v. 8, n. 2, p. 91-102, 2011.

WILLIAMS, R. Ideias sobre a natureza. *In*: WILLIAMS, R. **Cultura e materialismo**. São Paulo: Editora UNESP, 2011. p. 89-114.

WILLEMS, E. **Cunha**: Tradição e transição em uma cultura rural no Brasil. 1947. São Paulo. Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo.

WOJCIECHOWSKI, M. J.; FAVARETO, A.; VEGA, S. M. R.; VIEGAS, I. F. P. Uma leitura territorial e escalar dos processos inovadores da transição agroecológica em dois municípios do Vale do Paraíba e do Litoral Norte de São Paulo, Brasil. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 25, n. 1, p. 59-83, jan./abr. 2020

WOORTMANN, K. “Com Parente Não se Negueia”. O Campesinato como ordem Moral. **Anuário Antropológico/87**. Editora Universidade de Brasília/Tempo Brasileiro, v. 12, n. 1, jun. 1988.

XEREZ, G. Moradores coletam comida em caminhão de lixo de Fortaleza. Fortaleza, **g1-CE**, 18 out. 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/ce/ceara/noticia/2021/10/18/moradores-coletam-comida-em-caminhao-de-lixo-em-fortaleza.ghtml>. Acesso em: 31 mar. 2022.

ZELIZER, V. A. Dualidades perigosas. **Revista MANA**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, p. 237-256, 2009.

MATERIAIS CONSULTADOS

ABRAMOVAY, R. Entre Deus e o Diabo: mercado e interações humanas nas Ciências Sociais. **Tempo Social**, São Paulo, v. 16, n. 2, p. 35-64, nov. 2004.

AZEVEDO, E. Os foodies na arena sociológica. **Revista Inter-Legere**, Natal, v. 2, n. 25, p. c18333, jul. 2019.

BALSADI, O V; BELIK, W; DELGROSSI, M E. O rural paulista em perspectiva: evolução das ocupações agrícolas e não agrícolas no período 2004 -2014. **Revista ABET**, João Pessoa, v. 18, n 1, p. 120-140, jan.-jun. 2019. Disponível em: <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:p3P4JtDEXy8J:https://periodicos.ufpb.br/index.php/abet/article/download/39821/27551/120541&cd=2&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>. Acesso em: 20 mai. 2022.

BARBOSA, I. Entre o fogão e a ciência: a comida como objeto de estudo na construção da cultura. **Revista Inter-Legere**, Natal, v. 2, n. 25, p. c17308, jul. 2019.

BARONE, L. A. **Revolta, conquista e solidariedade**: a economia moral dos trabalhadores rurais em três tempos. 1996. 166 p. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Faculdade de Ciências e Letras, UNESP, Araraquara, 1996.

BELIK, W; BOLLIGER, F. p; SILVA, J. G. Agroindústria Paulista: heterogeneidade e reestruturação. **São Paulo em Perspectiva**, v. 13 n. 1-2, p. 93-102, 1999.

BOURDIEU, P. **Sobre o Estado**: Cursos no Collège de France (1989-92). Tradução de Rosa F. d'Aguiar. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2014. 560 p.

BOURDIEU, P. **O campo econômico**: a dimensão simbólica da dominação. 1. ed. Tradução de Roberto L. Ferreira; Daniel Lins. Campinas: Papyrus, 2000. 119 p.

BOURDIEU, P. **Razões Práticas**: sobre a teoria da ação. Tradução de Mariza Corrêa. 9. ed. Campinas: Papyrus, 1996.

CARTA CAPITAL. Bolsonaro associa alta do arroz a auxílio emergencial: “Estão comendo mais”. **Carta Capital** [online], 10 set. 2020. Seção Política. Disponível em: <https://www.cartacapital.com.br/politica/bolsonaro-associa-alta-do-arroz-a-auxilio-emergencial-estao-comendo-mais/>. Acesso em: 15 out. 2020.

CARTA CAPITAL. Guedes afirma que alta do arroz mostra ‘aquecimento da demanda’. **Carta Capital** [online], 15 set. 2020. Seção Economia. Disponível em: <https://www.cartacapital.com.br/economia/guedes-afirma-que-alta-do-arroz-mostra-aquecimento-da-demanda>. Acesso em: 20 out. 2020.

CEPAL; FAO; IICA. **Perspectivas de la agricultura y del desarrollo rural en las Américas**: una mirada hacia América Latina y el Caribe (2017-2018). San José: IICA, 2017. 226 p.

CONAB – COMPANHIA NACIONAL DO ABASTECIMENTO. **Serie Histórica de Estoques Públicos - Arroz UF**. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/estoques/estoques-por-produto/item/1136-serie-historica-de-estoques-publicos-arroz>. Acesso em: 10 out. 2020.

CUNHA, M. C. “Cultura” e cultura: conhecimentos tradicionais e direitos intelectuais. *In*: CUNHA, M. C. **Cultura com Aspas e Outros ensaios**. 1. ed. São Paulo: Cosac Naify, 2009. p. 311-373.

CRUZ, F. T. da; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 5, n. 2, p. 22-38, 2010.

DAROLT, M. R; LAMINE, C; BRANDEMBURG, A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. **Revista Agriculturas**, [S.l.], v. 10, n. 2, 2013.

DÓRIA, C. A. A sociologia da culinária brasileira de uma perspectiva materialista. **Revista Inter-Legere**, Natal, v. 2, n. 25, p. c18350, jul. 2019.

EMBRAPA – EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Uso e ocupação do Solo, Vale do Paraíba do Sul, 1985**. Campinas: Embrapa Monitoramento por Satélite, 2017. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/156918/1/VALE-DO-PARAIBA-DO-SUL-1985.pdf>. Acesso em: 11 out. 2020.

EMBRAPA – EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Uso e ocupação do Solo, Vale do Paraíba do Sul, 2015**. Campinas: Embrapa Monitoramento por Satélite, 2017. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/156919/1/VALE-DO-PARAIBA-DO-SUL-2015.pdf>. Acesso em: 11 out. 2020.

EMPLASA – EMPRESA PAULISTA DE PLANEJAMENTO METROPOLITANO. **Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte**. Disponível em: <https://emplasa.sp.gov.br/RMVPLN/>. Acesso em: 21 jun.2020.

FRANCO, M. S. C. **Homens livres na ordem escravocrata**. 4. ed. São Paulo: Editora UNESP, 1997. 253 p.

GODOY, W. I. **As feiras-livres de Pelotas, RS**: estudo sobre a dimensão sócio-econômica de um sistema local de comercialização. 2005. 313 f. Tese (Doutorado em Ciências) – Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2005.

GUIMARÃES, C. Censo agropecuário: que realidade do campo brasileiro se quer mostrar? **EPSJV/Fiocruz** [online], Rio de Janeiro, 04 abr. 2017. Disponível em: <http://www.epsjv.fiocruz.br/noticias/reportagem/censo-agropecuario-que-realidade-do-campo-brasileiro-se-quer-mostrar>. Acesso em: 11 out. 2020.

ISTOÉ. 500 mil novos beneficiários receberão o auxílio emergencial. **IstoÉ Dinheiro** [online], 29 set. 2020. Seção Economia. Disponível em: <https://www.istoedinheiro.com.br/500-mil-novos-beneficiarios-receberao-o-auxilio-emergencial/>. Acesso em: 10 out. 2020.

LEAL, N. S. Simmel e o Dinheiro: Primeiros Ensaios. **Mediações**, Londrina, v. 16, n. 1, p.

349-353, jan./jun. 2011.

MAPA. Diretoria de Desenvolvimento e Consolidação de Projetos de Assentamento – DD. **Projetos de Reforma Agrária Conforme Fases de Implementação**. [S. l.], nov. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/incra/pt-br/assuntos/reforma-agraria/assentamentosgeral.pdf>. Acesso em: 04 abr. 2022.

MARTINS, J. S. **O cativoiro da terra**. 9. ed. São Paulo: Contexto, 2010. 288 p.

MARTINS, R. C. Descrição e prescrição no desenvolvimento rural: o território como espaço social reificado. **RURIS – Revista do Centro de Estudos Rurais**, Campinas, v. 3, n. 1, p. 71-101, mar. 2009.

MARTINS, R. C. **A construção social do valor econômico da água**. 2004. 270 p. Tese (Doutorado em Ciências da Engenharia Ambiental) – Escola de Engenharia, Universidade de São Paulo, São Carlos, 2004.

MARTINS, R. C.; CUNHA, L. H. Ruralidades e meio ambiente: a constituição de um campo de investigação na sociologia. **BIB – Revista Brasileira de Informação Bibliográfica em Ciências Sociais**, São Paulo, v. 2, n. 92, p. 1-29, abr. 2020.

MARX, Karl. **O Capital**: crítica da economia política, livro I. São Paulo: Boitempo, 2017.

MATTOS, R. C. O. Café, escravos e negócios Atividades de um capitalista no Vale do Paraíba (1845-1879). **Revista Maracanan**, Rio de Janeiro, v. X, n. 10, p. 140-151, jan./dez. 2014.

OLIVEIRA, B. C.; SILVA, L. G. S. **Fazenda Coruputuba**: aspecto histórico-cultural como desenvolvimento social. 2014. 95 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação Social) – Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Comunicação, Universidade do Vale do Paraíba, São José dos Campos, 2014.

PIERRI, M. C. P; VALENTE, A. L. E. F. A feira livre como canal de comercialização de produtos da Agricultura familiar. *In*: Congresso da SOBER, 48, Campo Grande-MS. **Anais** [...] Campo Grande: SOBER, 2010.

PORTAL R3. Café Caipira com roda de viola é atração no Parque da Cidade em Pinda. **Portal R3**, Pindamonhangaba, 24 jul. 2019. Disponível em: <https://www.portalr3.com.br/2019/07/cafe-caipira-com-roda-de-viola-e-atracao-no-parque-da-cidade-em-pinda/>. Acesso em: 20 out. 2020.

RESENDE, J. V. No Vale do Paraíba, o sexto pólo regional de desenvolvimento. **Portal do IEA - Instituto de Economia Agrícola**, São Paulo, 27 set. 2002. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/out/TerTexto.php?codTexto=665>. Acesso em: 02 out. 2020.

RICCI, F. Um Século de Benefícios Fiscais: Políticas Públicas de Atração de Investimentos e Desenvolvimento Dependente no Vale do Paraíba Paulista. **G&DR**, Taubaté, v. 3, n. 4, p. 140-149, nov. 2007.

SCHNEIDER, S. Diferenciação dos mercados alimentares e desafios à valorização de produtos (Conferência de abertura). In: **EMBRAPA**: Seminário Internacional “Estratégias de valorização de Produtos Agroalimentares”, 2., nov. 2021. (evento *online*). Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=rhvXoZH_6Ds. Acesso em: 03 nov. 2021.

SCHNEIDER, S.; SCHUBERT, M.; ESCHER, F. Regimes agroalimentares e o lugar da agricultura familiar: uma apresentação ao debate. **Revista Mundi Meio Ambiente e Agrárias**, Curitiba, v. 1, n. 1, p. 1-20, jan./jun. 2016.

SIMMEL, G. **Questões fundamentais da sociologia**: indivíduo e sociedade. 1. ed. Tradução de Pedro Caldas. Rio de Janeiro: Zahar, 2006. 120 p.

STEINER, P. **Altruísmo, Dons e Trocas Simbólicas**: Abordagens sociológicas da troca. 1. ed. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2016. 254 p.

STEINER, P. **A Sociologia Econômica**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 136 p.

THOMPSON, E. P. **A miséria da teoria ou um planetário de erros**: uma crítica ao pensamento de Althusser. Tradução de Waltensir Dutra. Edição para o Brasil. Rio de Janeiro: Zahar, 1981. 230 p.

WAIZBORT, L. Simmel no Brasil. **DADOS – Revista de Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, v. 50, n. 1, p. 11-48, 2007.

WANDERLEY, M. N. B. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas: o rural como espaço singular e ator coletivo. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p. 87-145, out. 2000.

WANDERLEY, M. N. B. A valorização da agricultura familiar e a reivindicação da ruralidade no Brasil. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, v. 2, p. 29-37, 2000.

WHITAKER, V. A.; WHITAKER, D. C. A.; SOUZA, M. F. Configurações do Rural Tradicional e do Novo Rural do Vale Histórico do Rio Paraíba do Sul-São Paulo. **BOYRÁ – Revista Acadêmica da Faculdade do Tapajós**, Itaituba/PA, v. 4, p. 139-156, 2016.

ZELIZER, V. A. A economia do care. **Revista Civitas**, Porto Alegre, v. 10, n. 3, p. 376-391, 2010.

APÊNDICE A – Tabela de Identificação das Famílias

Identificação fictícia da família	Família Oliveira	Família Cunha	Família Ribeiro	Família Manoel
Localização e forma de acesso à terra	Pindamonhangaba / Proprietária do espaço de cultivo (compra);	Santo Antônio do Pinhal / condição irregular quanto ao espaço de cultivo (herança);	Tremembé / Assentados da reforma agrária;	Tremembé / Assentados da reforma agrária;
Membros	Casal (homem e mulher, ambos acima dos 60 anos);	Casal (homem e mulher, ambos próximos dos 60 anos);	Casal (homem e mulher acima dos 45 anos) e dois filhos (entre a adolescência e a juventude);	Casal (homem e mulher acima dos 50 anos), 3 filhas (entre 25 e 30 anos), genro e 2 netos ¹²⁸ ;
Forma de cultivo/ Itens cultivados	Produtora de orgânicos / Hortaliças, verduras e uma pequena variedade de frutas. Possuem também algumas galinhas para ovos caipiras;	Produção convencional / Hortaliças, verduras e uma pequena variedade de frutas e flores;	Produção convencional / Frutas (lichia e goiaba), mandioca e couve;	Produção convencional/ Hortaliças, verduras, uma pequena variedade de frutas ¹²⁹ , mandioca e temperos;
Espaços de escoamento da produção	Feiras de produtores, cestas e através da Associação de Produtores Orgânicos, da qual estão à frente;	Quitanda (própria), restaurantes e carrinho de mão (atividade exercida pela mulher);	Supermercados, entreposto, mercados locais (minimamente processados) e institucionais, bem como em uma cooperativa da qual fazem parte;	Mercados locais (minimamente processados), por encomendas, e mercados institucionais, bem como em uma cooperativa da qual fazem parte;
Renda principal	A renda principal não vinha da agricultura, mas da aposentadoria.	A agricultura e o comércio eram a principal fonte de renda no primeiro momento; com o adocimento da Sr. ^a Cunha, a principal renda passou a ser o auxílio do INSS.	A agricultura é a principal fonte de renda.	A renda vem da agricultura, do comércio e de trabalhos fora da propriedade rural.

Fonte: Informações primárias coletadas na pesquisa de campo.

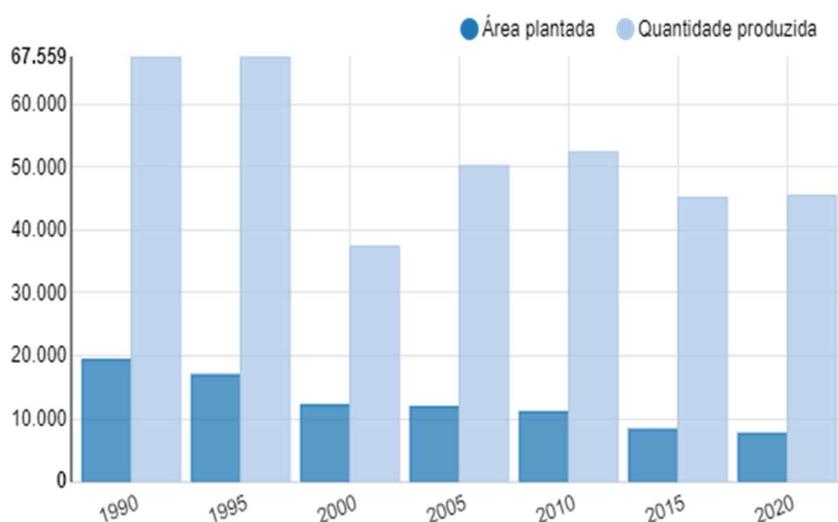
¹²⁸ Essa família possui uma configuração diferente das demais: o casal principal não trabalha mais com a terra, sendo que o marido sempre trabalhou também “fora” como pedreiro. Quem trabalha na horta é a filha do meio do casal. Na propriedade, há duas casas: uma do casal principal, na qual moram também duas filhas, e outra, da filha mais velha, que mora com seu marido e dois filhos.

¹²⁹ Por um tempo, tinham como carro-chefe a venda de laranja ponkan que foi prejudicada pelo *greening*.

APÊNDICE B – Relação entre área plantada (hectare) e quantidade produzida (toneladas) de arroz, feijão e mandioca na mesorregião geográfica do Vale do Paraíba/SP Brasil, entre 1990-2020

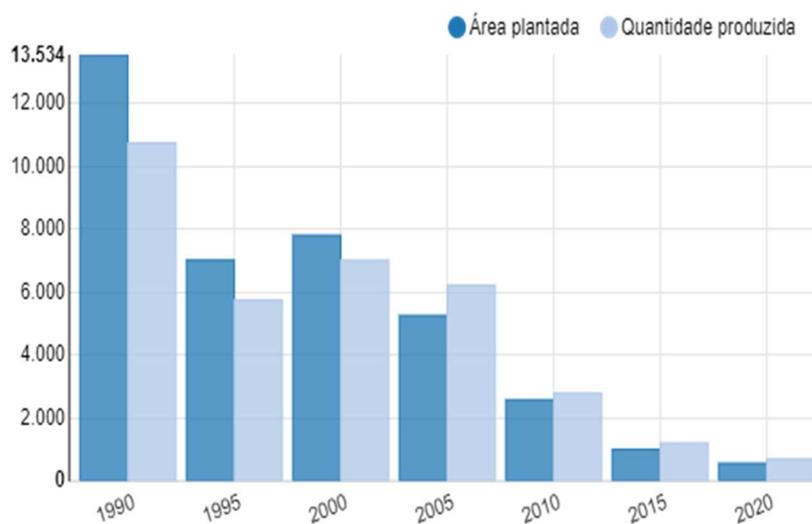
Agregado da série histórica da Pesquisa Agrícola Municipal – PAM

Arroz



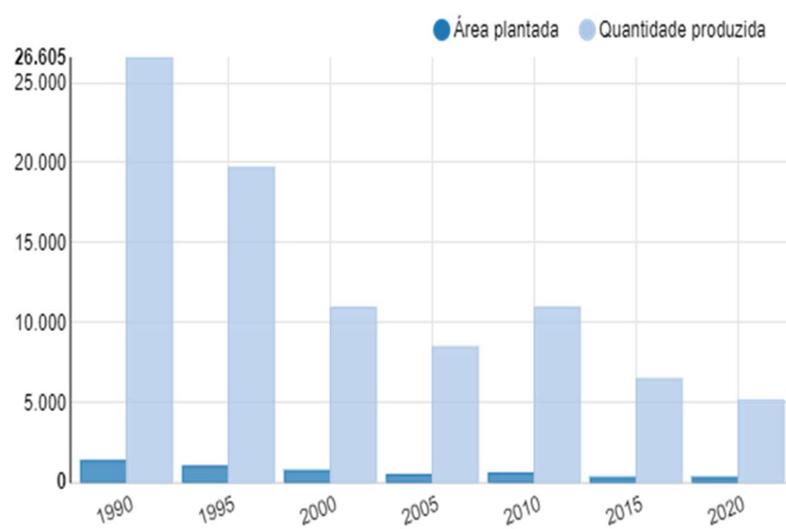
Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

Feijão



Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

Mandioca

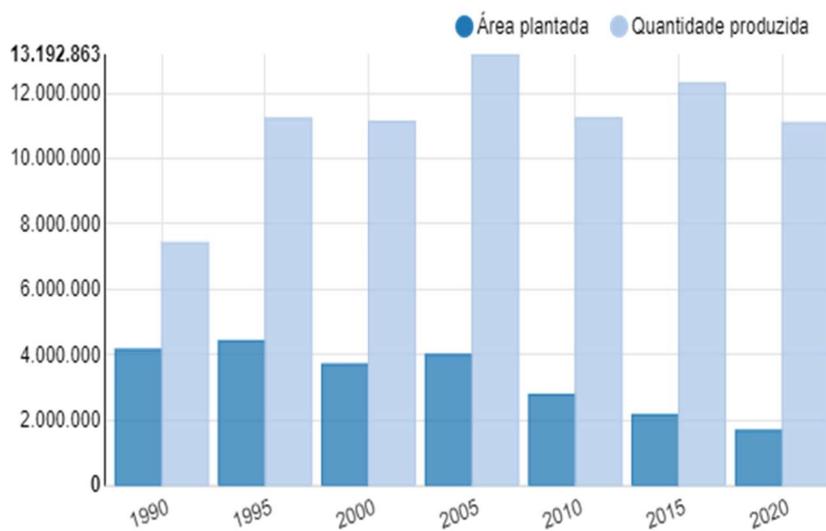


Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

APÊNDICE C – Relação entre área plantada (hectare) e quantidade produzida (toneladas) de arroz, feijão, cana-de-açúcar e soja no Brasil, entre 1990-2020

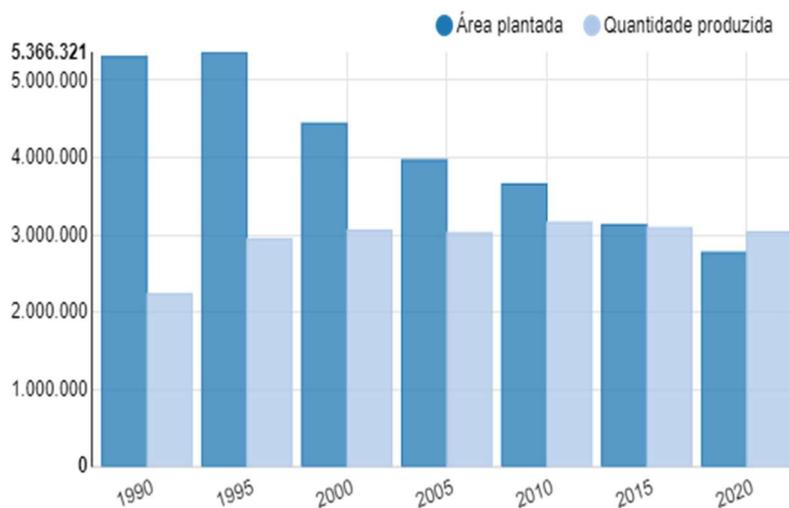
(Série histórica da Pesquisa Agrícola Municipal – PAM)

Arroz



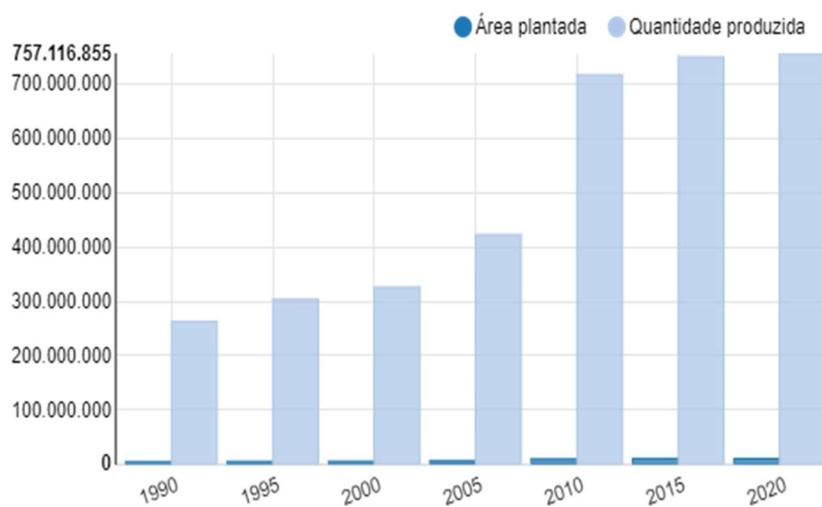
Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

Feijão



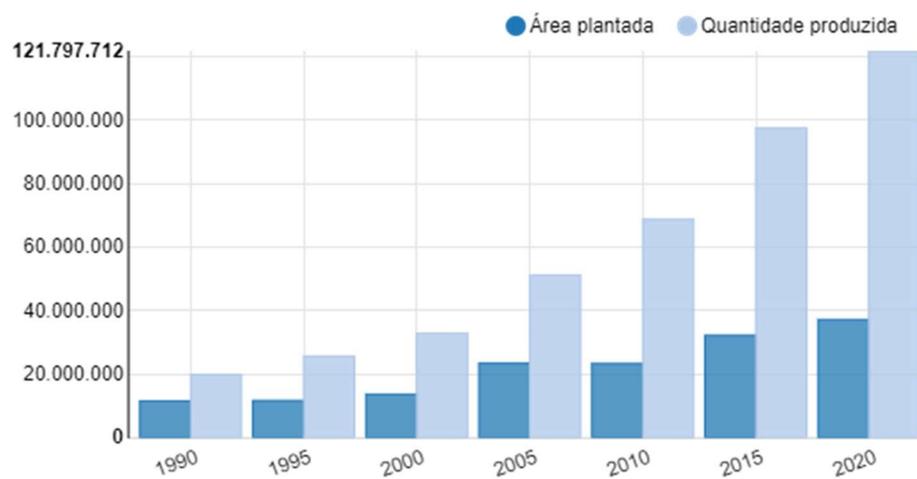
Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

Cana-de-açúcar no Brasil



Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

Produção de Soja no Brasil



Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

APÊNDICE D – Comparação da frequência de consumo alimentar urbano e rural

Mais frequente no rural	Mais frequente no urbano
Arroz	Arroz integral, preparações à base de arroz
Milho e preparações à base de milho	Alface, couve, repolho, salada crua, outras verduras
Feijão; feijão verde/corda; Preparações à base de feijão e outras leguminosas*	Cenoura, chuchu **, pepino**, tomate, outros legumes
Abóbora	Batata-inglesa
Batata doce, mandioca	Outros tubérculos
Açaí, manga, melancia, tangerina	Abacaxi, banana, laranja**, maçã, mamão, uva, outras frutas**
Farinha de mandioca;	Oleaginosas**
Macarrão e preparações à base de macarrão*	Farofa**
Bolos	Cereais matinais
Biscoito doce, biscoito salgado	Massas, macarrão instantâneo
Carne suína	Pão de sal, pão integral, doces panificados
Peixes frescos, peixes em conserva, peixes salgados, outros pescados	Bolos recheados
Carnes salgadas; outros tipos de carne	Biscoito recheado , salgadinhos <i>chips</i>
Salsicha, mortadela, outros frios e embutidos	Carne bovina, preparações à base de carne bovina
Vísceras, ovos	Aves**, preparações à base de aves
Preparações à base de leite	Preparações à base de pescados
Doces à base de leite, doces à base de fruta	Linguiça
Bebidas destiladas	Presunto
Refrescos/sucos industrializados****	Leite integral , leite desnatado,
Café, chá	Vitaminas, queijos, Iogurte, outros laticínios
Tortas salgadas***	Chocolates, achocolatados, doces à base de amendoim, sorvete/picolé
	Adoçantes
	Outros Doces
	Gorduras e óleos
	Cerveja, vinho***
	Sucos, refrigerantes, bebidas lácteas, outras bebidas não alcoólicas**
	Pizzas, salgados fritos e assados, sanduíches
	Sopas e caldos***
	Preparações mistas
Total: 38	Total: 63

Fonte: Elaborado pela autora com base na tabela 3 da publicação: IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018:** análise do consumo alimentar pessoal no Brasil IBGE. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

*Consumo alimentar médio per capita inferior ao urbano.

** Consumo alimentar médio per capita inferior ao rural.

***Frequência é igual, porém o consumo per capita é maior nesse grupo.

****Frequência maior, porém consumo per capita é igual nos dois grupos.