

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM AGRICULTURA FAMILIAR
CAMPONESA E EDUCAÇÃO DO CAMPO**

**AS DIMENSÕES CULTURAIS DA SEGURANÇA
ALIMENTAR: UM ESTUDO REALIZADO ENTRE
FAMÍLIAS RURAIS GAÚCHAS ASSENTADAS**

MONOGRAFIA DE ESPECIALIZAÇÃO

Evander Eloí Krone

Santa Maria, RS, Brasil

2011

**AS DIMENSÕES CULTURAIS DA SEGURANÇA
ALIMENTAR: UM ESTUDO REALIZADO ENTRE FAMÍLIAS
RURAIS GAÚCHAS ASSENTADAS**

Evander Eloí Krone

Monografia apresentada ao curso de especialização em Agricultura Familiar
Camponesa e Educação do Campo da Universidade Federal de Santa Maria
(UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de
Especialista.

Orientador: Prof. Dr. Marco Antônio Verardi Fialho

Santa Maria, RS, Brasil.

2011

**Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Ciências Rurais
Curso de Especialização em Agricultura Familiar
Camponesa e Educação do Campo**

**A Comissão Examinadora, abaixo assinada,
aprova a Monografia de Especialização**

**AS DIMENSÕES CULTURAIS DA SEGURANÇA ALIMENTAR: UM
ESTUDO REALIZADO ENTRE FAMÍLIAS RURAIS GAÚCHAS
ASSENTADAS**

elaborado por
Evander Eloí Krone

como requisito parcial para obtenção do grau de
Especialista em Agricultura Familiar Camponesa e Educação do Campo

Comissão examinadora:

Marco Antônio Verardi Fialho, Dr. (UFSM)
(Presidente/Orientador)

Renata Menasche, Dr^a. (UFPeI e UFRGS)

Maria Catarina Chitolina Zanini, Dr^a. (UFSM)

Santa Maria, Agosto de 2011.

AGRADECIMENTOS

À Deus por ter me dado força e saúde para seguir na realização deste empreendimento.

À minha família e amigos pelo amor e carinho sempre imprescindíveis em todos os momentos.

Às famílias assentadas pelas experiências e lições de vida compartilhadas e a quem dedico imenso respeito e admiração.

À Marco Antônio Fialho pela orientação, liberdade e confiança concedida para a realização dessa pesquisa.

À Renata Menasche pelo incentivo e apoio no desenvolvimento deste trabalho que viabilizou a realização desta pesquisa na região sul do Estado.

À Juan Camilo de Los Rios pela amizade e ajuda com a construção do mapa e pela tradução do resumo em espanhol.

À Marcio Zamboni agradeço pela amizade e sempre acolhedora hospedagem que me ofereceu nas várias escalas que fiz em Porto Alegre a caminho de Santa Maria, Pelotas ou Roca Sales.

Aos colegas e amigos do curso pela inestimável companhia e amizade cultivadas nas inúmeras noites culturais promovidas durante o período de convivência.

Aos amigos e amigas do Eixo de Relações Sociais e Culturais pelas contribuições e experiências trazidas ao longo do curso.

Às equipes de extensão rural da Coptec de Tupanciretã e Pedras Altas pela acolhida e apoio no desenvolvimento das atividades do tempo-comunidade e durante a realização da pesquisa de campo.

Aos professores, monitores e a secretaria do Curso de Especialização em Agricultura Familiar Camponesa e Educação do Campo pelo apoio nas mais variadas atividades desenvolvidas ao longo do curso.

À Universidade Federal de Santa Maria pela oportunidade oferecida.

Ao CNPq pela concessão de bolsa que viabilizou a realização da presente pesquisa.

Vamos criar as condições para que todas as pessoas no nosso país possam comer decentemente três vezes ao dia, todos os dias, sem precisar de doações de ninguém. O Brasil não pode mais continuar convivendo com tanta desigualdade. Precisamos vencer a fome, a miséria e a exclusão social. Nossa guerra não é para matar ninguém – é para salvar vidas.

LUÍS INÁCIO LULA DA SILVA
Discurso de Posse de Presidente da República do
Brasil, em 1º de janeiro de 2003.

RESUMO

Monografia de Conclusão de Curso
Curso de Especialização em Agricultura Familiar
Camponesa e Educação do Campo
Projeto Residência Agrária
Convênio PRONERA/INCRA
Universidade Federal de Santa Maria

AS DIMENSÕES CULTURAIS DA SEGURANÇA ALIMENTAR: UM ESTUDO REALIZADO ENTRE FAMÍLIAS RURAIS GAÚCHAS ASSENTADAS

Autor: Evander Eloí Krone

Orientador: Dr. Marco Antônio Verardi Fialho

Data e Local da Defesa: Santa Maria, Agosto de 2011.

Muitos estudos têm sido desenvolvidos procurando mensurar a (in)segurança alimentar de grupos sociais a partir de parâmetros exclusivamente nutricionais, negligenciado muitas vezes o fato de que o ato humano de alimentar-se não envolve apenas motivações biológicas e nutricionais, mas também questões de fundo cultural. Neste sentido, o presente trabalho procura focar nas dimensões culturais associadas à segurança alimentar a partir do estudo de famílias rurais assentadas dos municípios de Tupanciretã (RS) e Pedras Altas (RS). Os assentamentos de reforma agrária são espaços privilegiados para este tipo de reflexão, pois grande parte das famílias que os constituem compunham a condição de camponeses pobres com acesso limitado e insuficiente à terra e aos alimentos que conseguiram a sua reocupação produtiva aliada ainda à possibilidade da produção para o autoconsumo. O trabalho procura identificar os alimentos componentes dos sistemas agroalimentares estudados, bem como dimensionar o papel da produção para autoconsumo na garantia da segurança alimentar, procurando ainda evidenciar em que termos se constroem as noções e categorias êmicas que conformam a percepção de segurança alimentar para as famílias assentadas estudadas. A metodologia implantada se valeu de ferramentas da abordagem etnográfica, tendo como universo de observação os assentamentos rurais com suas redes sociais e dentro delas as unidades de produção agrícolas e demais atores sociais. Paralelo à abordagem de observação participante foram realizadas onze entrevistas semiestruturadas, das quais seis foram realizadas com famílias assentadas do município de Tupanciretã e cinco com famílias assentadas do município de Pedras Altas.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional. Assentamentos rurais. Alimentação. Cultura.

RESUMEN

Monografia de Conclusão de Curso
Curso de Especialização em Agricultura Familiar
Camponesa e Educação do Campo
Projeto Residência Agrária
Convênio PRONERA/INCRA
Universidade Federal de Santa Maria

LAS DIMENSIONES CULTURALES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: UM ESTUDIO REALIZADO ENTRE FAMILIAS RURALES GAÚCHAS ASENTADAS

Autor: Evander Eloí Krone

Supervisor: Dr. Marco Antônio Verardi Fialho

Fecha y local de la defensa: Santa Maria, Agosto de 2011.

Muchos estudios han sido desarrollados al tratar de medir la (in)seguridad alimentaria de grupos sociales a partir de parámetros puramente nutricionales, olvidando muchas veces el hecho de que el acto humano de comer no involucra solamente motivaciones biológicas y nutricionales, sino también cuestiones de fondo culturales. Así, este trabajo pretende centrarse en las dimensiones culturales asociadas a la seguridad alimentaria a partir del estudio de familias rurales asentadas de los municipios de Tupanciretã (RS) y Pedras Altas (RS). Los asentamientos de reforma agraria son espacios privilegiados para este tipo de reflexión, porque la mayoría de las familias que los constituyen tienen la condición de campesinos pobres con acceso limitado e insuficiente a la tierra y a los alimentos que lograron su reocupación productiva aliado inclusive a la posibilidad de producción para el autoconsumo. El trabajo busca identificar los alimentos componentes de los sistemas agroalimentarios estudiados, así como dimensionar el papel de la producción de autoconsumo para garantizar la seguridad alimentaria, procurando además evidenciar en que términos se construyen las nociones y categorías nativas que componen la percepción de seguridad alimentaria para las familias asentadas estudiadas. La metodología implementada utilizó herramientas del enfoque etnográfico tomando como universo de observación, los asentamientos rurales con sus redes sociales, y dentro de ellas las unidades de producción agrícolas y otros actores sociales. Paralelo al método de la observación participante fueron hechas once entrevistas semi-estructuradas, seis de las cuales se llevaron a cabo con familias asentadas del municipio de Tupanciretã mientras que otras cinco entrevistas se realizaron con familias asentadas del municipio de Pedras Altas.

Palabras-clave: Seguridad alimentaria y nutricional. Asentamientos rurales. Alimentación. Cultura.

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 – Resumo comparativo dos municípios de Tupanciretã e Pedras Altas.....	22
QUADRO 2 – Produção da horta para autoconsumo.....	40
QUADRO 3 – Produção da lavoura para autoconsumo	41
QUADRO 4 – Produção de frutíferas para autoconsumo	43
QUADRO 5 – Produção de origem animal para autoconsumo.....	45

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – Mapa ilustrativo da área de estudo	23
FIGURA 2 – Campos de pastagens naturais em paisagem característica de Pedras Altas	26
FIGURA 3 – Cultivo de soja a perder de vista sobre relevo levemente ondulado em paisagem característica de Tupanciretã	30
FIGURA 4 – Assentada apresentando o espaço da horta.....	68
FIGURA 5 – Seminário sobre o PNAE em assentamento de Pedras Altas reunindo técnicos, nutricionistas e famílias assentadas.....	81

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

- CONSEA:** Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
- COPERTERRA:** Cooperativa Mãe Terra
- COPETC:** Cooperativa de Prestação de Serviços Técnicos
- EMATER:** Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
- FAO:** Organizações das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação
- FEE:** Fundação de Economia e Estatística
- FNDE:** Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
- IBGE:** Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
- IDESE:** Índice de Desenvolvimento Socioeconômico
- IDH:** Índice de Desenvolvimento Humano
- INCRA:** Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
- MDA:** Ministério do Desenvolvimento Agrário
- MDS:** Ministério do Desenvolvimento Social
- MESA:** Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome
- MST:** Movimentos dos Trabalhadores Rurais Sem Terra
- ONU:** Organização das Nações Unidas
- PAA:** Programa de Aquisição de Alimentos
- PGDR:** Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural
- PNAE:** Programa Nacional de Alimentação Escolar
- PNUD:** Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
- PT:** Partido dos Trabalhadores
- SAN:** Segurança Alimentar e Nutricional
- UFPEl:** Universidade Federal de Pelotas
- UFRGS:** Universidade Federal do Rio Grande do Sul
- UFSM:** Universidade Federal de Santa Maria

LISTA DE ANEXOS

ANEXO A – Roteiro de Entrevista	102
---------------------------------------	-----

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
2 DELIMITAÇÃO DO UNIVERSO DA PESQUISA.....	22
3 DO FEIJÃO COM ARROZ À DIVERSIDADE ALIMENTAR: A DIMENSÃO E O PAPEL DA PRODUÇÃO PARA AUTOCONSUMO ENTRE AS FAMÍLIAS RURAIS ASSENTADAS	32
3.1 A comida e sua <i>força</i>.....	33
3.3 A dimensão e o papel da produção para autoconsumo na garantia da SAN.....	39
4 DÁDIVA E RECIPROCIDADE: A CIRCULAÇÃO DE ALIMENTOS NOS ASSENTAMENTOS RURAIS	48
4.1 Dádiva e reciprocidade entre as famílias assentadas	49
4.2 A dívida pela dádiva	51
4.3 A dádiva pela carne	54
4.4 O valor simbólico da carne	57
5 O TRABALHO OCULTO E AS CLASSIFICAÇÕES DA ALIMENTAÇÃO	61
5.1 O valor do trabalho	62
5.2 A construção do gênero a partir da comida	66
5.3 Entre a comida do campo e da cidade	70
6 POLÍTICAS PÚBLICAS E REFORMA AGRÁRIA NO CONTEXTO DA SAN.....	77
6.1 As políticas públicas de SAN no Brasil.....	78
6.2 O papel da agricultura camponesa na garantia da SAN	82
6.3 A reforma agrária no contexto da SAN.....	84
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	90
REFERÊNCIAS	94

1 INTRODUÇÃO

Hoje eu sou sem-terra, mas só no nome sou sem-terra, porque eu tenho a minha terra. E quem me viu lá onde eu morei e me vê hoje diz que agora eu sou a Dona Maria (assentada de Pedras Altas).

O conceito contemporâneo de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foi construído a partir do aporte de movimentos sociais e de Governos no decorrer do processo de apreensão da noção de SAN no Brasil (MALUF, 2007). Neste sentido, o Estado incorporou e legitimou através da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, o conceito aprovado em 2004 na II Conferência Nacional de SAN¹ realizada em Olinda que a definiu como:

a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (II CONFERÊNCIA NACIONAL DE SAN, OLINDA, 2004 *apud* MALUF, 2007, p. 17).

Principalmente ao longo das duas últimas décadas a SAN foi sendo cada vez mais subvencionada pelo Estado, tornando-se objeto público por meio de ações e políticas públicas, associados ainda às discussões dos organismos internacionais que incorporaram os princípios do *direito humano à alimentação adequada* e a *soberania alimentar* nas estratégias prioritárias de desenvolvimento sócio-econômico das nações.

Assim, a Organização das Nações Unidas (ONU) incorporou o direito humano à alimentação adequada² aos direitos fundamentais à dignidade humana, afirmando que o ser humano tem o direito de estar livre da fome e da má nutrição e de ter acesso a uma alimentação adequada.

¹ O presente trabalho parte do entendimento do conceito de SAN delimitado na II Conferência Nacional sobre o tema e que foi incorporado à legislação brasileira, contudo, cabe ressaltar que existem outras definições. Assim sendo, a SAN é uma categoria polissêmica com significados diversos, envolvendo muitas vezes disputas para legitimar proposições de políticas públicas (MALUF, 2007).

² A expressão “Direito Humano à Alimentação Adequada” tem sua origem no Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC) de 1966.

O direito à alimentação adequada é um **direito humano** inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a **alimentos** seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade **adequadas e suficientes**, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garanta uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva (VALENTE *et al*, 2007, p. 9).

Desta forma, a compreensão do direito humano à alimentação adequada está diretamente relacionada ao conceito de SAN, constituindo-se em uma obrigação para os Estados nacionais que devem prover uma política de SAN ancorada nos princípios dos direitos humanos. Nesta perspectiva, outro importante princípio deve incorporar as estratégias e objetivos de SAN que diz respeito à soberania alimentar dos países, entendida como o direito dos povos de

definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha papel fundamental (...). A soberania alimentar é a via para erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos (FÓRUM MUNDIAL SOBRE SOBERANIA ALIMENTAR, HAVANA, 2001 *apud* MALUF, 2007, p. 23).

Desse modo, vemos como os tratados, as definições e conceitualizações em torno da SAN, têm convergido para o entendimento de que a alimentação é um direito humano e uma obrigação do Estado em prover o seu acesso por meio de políticas que respeitem os princípios dos direitos humanos tais como igualdade, dignidade, liberdade, entre outros, associados ainda à soberania alimentar das populações ao definirem sobre o quê e como produzir e consumir os alimentos que compõem os seus hábitos culturais.

Partindo deste arcabouço teórico e conceitual, devemos ter claro que quando afirmamos que um grupo ou indivíduo está em estado de segurança alimentar e nutricional, consideramos que estes tem acesso a alimentação e nutrição de forma adequadas (VALENTE *et al*, 2007), contudo, não nos restringindo a uma visão apenas a partir de fatores fisiológicos e nutricionais, mas também em respeito às escolhas culturais. Como bem sabemos, a manifestação mais grave da insegurança alimentar e nutricional é a fome, entretanto, o estado de (in)segurança alimentar e nutricional deve ser analisado em seus variados níveis, desde as dimensões físicas até as manifestações psicológicas e culturais que comprometem e colocam em risco a saúde e a vida das pessoas (VALENTE *et al*, 2007).

Como diz a música *Comida*, do grupo Titãs, *a gente não quer só comida*, e nesse sentido é preciso entender que a alimentação humana vai para além da simples razão biológica do consumo de alimentos. O homem detém a característica biológica de um onívoro se alimentando “de carne, de vegetais e de imaginário: a alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação” (FISCHLER, 1979 *apud* MACIEL, MENASCHE, 2003).

Em um dado meio ecológico existem inúmeros recursos naturais que são passíveis de serem aproveitados para o consumo humano, mas é a cultura que vai selecionar e classificar o que é e o que não é comível. Assim, nem tudo que é comestível do ponto de vista biológico se torna comível na perspectiva cultural (FISCHLER, 1995). Maciel e Menasche (2003) ressaltam também que nas sociedades humanas tanto a fome como a sede são construídos em termos culturais, sociais e históricos: “o que se come, com quem se come, quando, como e onde se come: as opções e proibições alimentares (...) são definidas pela cultura”.

Contudo, apesar de toda a importância que a dimensão cultural possui na definição da alimentação humana, ainda são muito comuns as ações e estratégias que procuram legitimar a (in)segurança alimentar e nutricional de grupos sociais a partir de parâmetros exclusivamente nutricionais e dietéticos. Desta forma, ações que procuram determinar estados de (in)segurança alimentar e nutricional, pautadas puramente no estudo e na mensuração do consumo de calorias ou no gasto energético, são falhas, dado que negligenciam o fato de que “o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence” (GARINE, 1987, p. 4).

Desta forma, inúmeros são os exemplos de políticas públicas de SAN que não darem conta da perspectiva cultural da alimentação. Nesse sentido, abrimos aqui um parêntese para situar o caso estudado por Mirasse (2010) em comunidades rurais de Moçambique, um exemplo que consideramos emblemático para entender a importância da incorporação da dimensão cultural na formulação de políticas públicas de SAN.

No ano 2000, graves inundações afetaram Moçambique, deixando milhares de desabrigados, desarticulando a produção agrícola e lançando principalmente a população rural em um estado de insegurança alimentar. Como medida, o Governo Moçambicano investiu na massificação do cultivo e consumo de uma variedade de batata-doce de polpa alaranjada desenvolvida para as condições climáticas locais e rica em beta caroteno, indicada por técnicos e nutricionistas como ideal para a mitigação da desnutrição principalmente em crianças. Valendo-se do aparato institucional do Estado, a batata-doce de polpa alaranjada foi

difundida nas comunidades rurais pelos órgãos de extensão rural e introduzida na alimentação escolar.

A batata-doce de polpa branca já havia sido introduzida forçosamente pelos portugueses no final do século XIX, durante o período de ocupação de Moçambique, para ser usada basicamente na alimentação do gado. Mirasse (2010) ressalta que o consumo da batata-doce se tornou uma alternativa negativa no contexto da ocupação portuguesa e da guerra civil, pois diante da desestruturação familiar provocada pelos conflitos eram as crianças que a cultivavam. Deste modo, ela é, em grande medida, expressão de um período de precisão, sendo vinculada a uma identidade infantil. Neste sentido, Mirasse (2010) revela que na atualidade o cultivo da batata-doce é usado de forma lúdica para ensinar e iniciar as crianças nas práticas agrícolas.

Contudo, técnicos e nutricionistas ao levarem a cabo a difusão da batata-doce de polpa alaranjada não consideraram que a base alimentar das famílias era a mandioca e que, a batata-doce seria a expressão simbólica de um período de opressão. Neste contexto, o consumo da batata-doce seria também considerado fonte de azar pelos nativos, pois no imaginário deste grupo social estar-se-ia infringindo em desrespeito aos espíritos dos antepassados que em vida tinham sido forçados a cultivá-la. Cabe ressaltar ainda que o cultivo deste alimento seria motivo de desonra para o pai de família, já que plantar batata-doce seria considerado *coisa de criança*. O resultado desse desencontro foi que a grande maioria das famílias aderiu ao plantio da batata-doce de polpa alaranjada com medo de serem excluídas de outros programas sociais, contudo, seu cultivo, assim como no caso da batata-doce de polpa branca, passou a cargo das crianças. Já o consumo desta variedade se restringiu a momentos públicos, como quando técnicos e nutricionistas vinham às comunidades avaliar o programa. Nestes momentos as famílias “encenavam” o consumo da batata-doce para os agentes.

Desta forma, como pretendemos evidenciar os significados da alimentação, não podem ser interpretados apenas à luz de indicadores nutricionais, pois o ato alimentar implica também em valoração simbólica (FISCHLER, 1995). Neste sentido, a proposta de investigação que norteia esse trabalho tem seu foco nas dimensões culturais associadas à segurança alimentar, procurando compreender os sistemas classificatórios construídos em torno da alimentação a partir do estudo de famílias rurais assentadas.

Assim, a partir da identificação e do estudo dos sistemas agroalimentares e dos alimentos componentes do autoconsumo, procuramos entender em que termos se constroem as noções e categorias êmicas que conformam a percepção de segurança alimentar para

famílias rurais assentadas nos municípios de Tupanciretã e Pedras Altas, que se situam, respectivamente, na região central e sul do Estado do Rio Grande do Sul.

Desta forma, pontuamos como objetivo principal deste trabalho a identificação dos sistemas agroalimentares voltados ao autoconsumo e a análise de sua correlação – sob uma perspectiva cultural - com as categorias nativas de segurança alimentar das famílias rurais estudadas. Situamos ainda que os objetivos específicos deste trabalho são:

- Identificar os alimentos componentes dos sistemas agroalimentares analisados e realizar um inventário dos alimentos de autoconsumo das famílias rurais estudadas.
- Analisar os hábitos e práticas alimentares e as representações sociais a eles associadas, buscando apreendê-los em suas relações com as noções êmicas de segurança alimentar do grupo social estudado.
- Dimensionar o papel da produção para autoconsumo na garantia da segurança alimentar das famílias assentadas.

O interesse pelo estudo da realidade de assentamentos rurais do Estado do Rio Grande do Sul encontra respaldo nas atividades profissionais e de pesquisa que tenho tomado parte desde o ano de 2009. Neste processo recente tive a oportunidade de trabalhar em um programa de assessoria a projetos de agroindústria fomentados pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) no Estado do Rio Grande do Sul. Esta experiência profissional me potencializou a conhecer a realidade vivida por famílias rurais assentadas em diversas regiões do Estado. Já no final de 2009, o ingresso na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), no curso de Especialização em Agricultura Familiar Camponesa e Educação do Campo, me permitiu investir esforços de pesquisa com os temas de interesse que já vinha desenvolvendo desde o mestrado³, especialmente os que dizem respeito às relações entre alimentação, cultura e campesinato.

³ Durante o mestrado realizado no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS) procurei evidenciar os elementos constituintes do modo de vida de pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra (RS), associado à produção artesanal de um produto característico da região, o Queijo Serrano, estudo este inserido dentro do marco de valorização de produtos com identidade territorial.

Concomitantemente à minha inserção em Santa Maria fui convidado pela professora Dr^a em antropologia social Renata Menasche⁴ a me integrar à equipe de pesquisa do projeto *Cultura, patrimônio e segurança alimentar entre famílias rurais: etnografias de casos significativos*, projeto em desenvolvimento junto com a Universidade Federal de Pelotas (UFPel). O projeto em questão propõe a apreensão do *saber-fazer* relacionado aos hábitos alimentares e da produção voltada ao autoconsumo de famílias rurais, procurando aprofundar as relações entre distintas práticas alimentares e modos de vida de diferentes grupos sociais presentes na região de Pelotas, incluindo neste escopo os assentamentos de reforma agrária ali estabelecidos.

Deste modo, no final do ano de 2010, a partir da minha integração ao projeto coordenado pela professora Renata Menasche, pude articular a minha proposta de estudo aos interesses de pesquisa vinculados ao projeto. Nesse sentido, cabe ressaltar que houve também a ampliação da área de estudo, que até então seria desenvolvido apenas em assentamentos da região central do Estado, para posteriormente passar também a incluir assentamentos da região sul.

Desta forma, o presente trabalho é resultado da convergência de interesses de pesquisa que permitiram abarcar a perspectiva da segurança alimentar de famílias rurais assentadas localizadas em duas regiões distintas do Estado do Rio Grande do Sul. Consideramos que os assentamentos de reforma agrária são espaços privilegiados para este tipo de reflexão, pois, não raramente, as famílias que atualmente os constituem compunham no passado a condição de camponeses⁵ pobres com acesso limitado e insuficiente à terra e aos alimentos que, por meio do estabelecimento em áreas de assentamento, conseguiram a sua reocupação produtiva aliada ainda à possibilidade da produção para autoconsumo.

⁴ Professora do Bacharelado em Antropologia e do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS).

⁵ Cabe destacar que neste trabalho não nos ateremos ao debate que, essencialmente a partir da discussão em torno de dimensões técnicas e econômicas pretende afirmar o desaparecimento do camponês em contraposição à emergência da agricultura familiar. Segundo K. Woortmann (1990) a forma como os camponeses relacionam e articulam categorias como terra, trabalho e família definem diferentes níveis de campesinidade. Desta forma poder-se-ia afirmar que existem diferentes níveis de campesinidade articulados de forma diferenciada com a modernidade. Nossa abordagem analítica se aproxima da perspectiva anunciada por K. Woortmann (1990), que procura compreender o campesinato como ordem moral que afirma diferentes níveis de campesinidade, presente em maior ou menor grau em distintos grupos camponeses. Construído nestes termos entendemos que os graus diferenciados de intensificação da produção e de articulação com o mercado não definem essencialmente expressões de uma agricultura não camponesa. Desta forma, os termos utilizados neste trabalho para referenciar ao grupo aqui estudado – agricultor, produtor, assentado, familiar rural – são expressões que são utilizadas para nos referirmos a um grupo social que consideramos expressar dimensões de um modo de vida e de produção camponês.

Para a realização desse estudo adotamos como procedimento metodológico ferramentas da abordagem etnográfica, tendo como universo de observação os assentamentos rurais com suas redes sociais e, dentro delas, as unidades de produção agrícolas e demais atores sociais. Devido à natureza das informações buscadas, a metodologia implementada se valeu de uma ênfase na observação participante, definida “como um processo pelo qual mantém-se a presença do observador numa situação social com a finalidade de realizar uma investigação científica” (SCHWARTZ; SCHWARTZ, 1977 *apud* CICOUREL, 1980, p. 89). Paralelo a isso foram realizadas entrevistas semiestruturadas visando detalhar processos, representações, práticas e hábitos referentes à produção, consumo e circulação dos alimentos.

Foram realizadas, gravadas e posteriormente transcritas onze entrevistas, das quais seis foram realizadas em Tupanciretã e outras cinco no município de Pedras Altas. Sempre, na medida do possível, as entrevistas foram realizadas privilegiando-se a presença da maioria dos membros da família, contudo, quando isso não era possível, foram sempre as esposas ou as mães as principais interlocutoras da família. Isso se justifica pelo fato de que são geralmente as mulheres as que mais propriedade possuem para falar dos hábitos e práticas alimentares da família, já que são elas que geralmente possuem a responsabilidade de preparar a maioria das refeições.

Cabe situar, ainda, que os assentamentos estudados constituem uma diversidade étnica, já que, ali encontram-se famílias descendentes de imigrantes italianos e alemães, afrodescendentes, bem como, há famílias que se reconhecem como brasileiros ou descendentes de portugueses. Em grande medida, procuramos também abarcar na coleta das entrevistas esta diversidade étnica.

Para a definição das famílias a serem entrevistadas partiu-se de um procedimento não aleatório, procurando abarcar a diversidade e as diferentes realidades presentes nos assentamentos rurais. Assim, os critérios de escolha levaram em conta a perspectiva de selecionar em cada uma das localidades estudadas ao menos uma família que se enquadrasse em cada uma das seguintes condições: família feirante que comercializa parte da sua produção através das feiras locais; família com uma produção agrícola diversificada; família com uma produção agrícola pouco diversificada; família com especialização produtiva em poucas atividades e fortemente inserida em relações de mercado; família beneficiária de programas sociais de transferência de renda ou beneficiária de cesta básica.

Consideramos que estes critérios foram úteis para evitar discrepâncias na pesquisa, na medida em que, ao abarcar diferentes realidades, evitamos entrevistar, por exemplo, apenas

famílias feirantes que geralmente possuem uma produção para autoconsumo maior, ou famílias especializadas em alguma monocultura, que em grande medida, mercantilizam a sua alimentação abandonando certos cultivos voltados ao autoconsumo. Cabe destacar ainda que a definição das famílias entrevistadas contou também com o apoio das equipes de extensão rural que nos auxiliaram na definição das famílias a serem entrevistadas. Por fim, cabe ressaltar que tanto em Tupanciretã como em Pedras Altas a pesquisa não se restringiu ao estudo de apenas um assentamento. Sendo assim, as famílias objeto desse estudo compõem a realidade de vários assentamentos⁶ de ambas as localidades.

No entanto, as entrevistas formaram apenas uma das pontas do procedimento metodológico, já que a abordagem observacional tomou grande parte do trabalho de campo. Foi em diversos espaços, reuniões, atividades lúdicas e coletivas e muitas vezes em conversas informais com assentados e assentadas, agentes de extensão rural, bem como com moradores locais que o *corpus* empírico criou forma. Em Tupanciretã a realização das entrevistas compreendeu os meses de outubro, novembro e dezembro de 2010. Contudo, incursões a campo já vinham sendo desenvolvidas desde maio do mesmo ano em função das atividades desenvolvidas durante o tempo-comunidade⁷, o que significou várias idas a campo. Já em Pedras Altas o trabalho de campo foi mais reduzido, devido ao fato da perspectiva de estudar assentamentos da região sul ter se concretizado apenas em fins de 2010. Desta forma, o trabalho de campo dessa região foi realizado em janeiro de 2011. Cabe ressaltar que a escolha por estudar assentamentos de Pedras Altas foi motivada – da mesma forma que em Tupanciretã - na medida em que aquela realidade não era desconhecida para o pesquisador, o que facilitou a inserção a campo e a compreensão da realidade local.

No capítulo 2, *Delimitação do universo da pesquisa*, procuramos aproximar o leitor da realidade vivenciada nos municípios de Tupanciretã e Pedras Altas. Desta forma, esta seção procura pontuar o contexto geográfico, histórico, econômico e social em que se situa a presente pesquisa, apresentando alguns dos principais índices de desenvolvimento socioeconômico das localidades estudadas.

⁶ Em Tupanciretã, foram realizadas entrevistas nos assentamentos Santa Rosa; Conquista da Esperança; Conceição e Aliança. Já em Pedras Altas, as entrevistas realizaram-se nos assentamentos Lago Azul; Bom Viver e Santa Inês.

⁷ O Curso de Especialização em Agricultura Familiar Camponesa e Educação do Campo com duração de 18 meses, é realizado em um regime de alternância (tempo-escola e tempo-comunidade). No tempo-escola são realizadas as atividades das disciplinas, já no tempo-comunidade são realizadas atividades junto a assentados e agricultores familiares, com estudos específicos, pesquisas de monografia, além de atividades de extensão a ser desenvolvidas pelos estudantes conjuntamente com as equipes de extensão rural.

Já no capítulo 3, *Do feijão com arroz à diversidade alimentar: a dimensão e o papel da produção para autoconsumo entre as famílias rurais assentadas*, mostramos que, assim como ocorre em quase todo o Brasil, a alimentação básica das famílias assentadas perpassa a combinação arroz com feijão, carne e salada, contudo havendo uma valorização diferenciada de alguns alimentos. Procuramos também evidenciar neste capítulo as diferentes estratégias de reprodução social em que a produção para autoconsumo toma parte, mostrando que há famílias que apostaram na especialização produtiva, porém sujeitando em grande parte a sua alimentação a condições de mercado, enquanto outras tomaram a produção para autoconsumo como principal estratégia de reprodução social. Por fim, o capítulo procura também dimensionar a produção para autoconsumo e analisar o seu papel na garantia da segurança alimentar a partir da percepção das famílias rurais assentadas.

O que norteia o capítulo 4, *Dádiva e reciprocidade: a circulação de alimentos nos assentamentos rurais*, são as dimensões culturais e simbólicas associadas à produção e circulação de alimentos entre as famílias rurais estudadas. Nesta seção pretendemos evidenciar como as prestações de dádiva e reciprocidade tornam-se importantes fontes de sociabilidade e comprometimento entre os atores sociais, garantindo por meio da circulação de alimentos a permanência de uma rede de segurança alimentar informal e redistributiva, onde as trocas permitem uma maior variedade de alimentos disponíveis ao consumo. Cabe destacar ainda que daremos atenção especial à circulação da carne, alimento culturalmente mais valorizado e que circula nas redes de dádiva e reciprocidade criando prestações de dom e contradom, alimentando desta forma não apenas o corpo, mas também nutrindo a sociabilidade entre as famílias rurais assentadas.

O capítulo 5, *O trabalho oculto e as classificações da alimentação*, traz à tona o fato de que as mulheres possuem papel fundamental na garantia da segurança alimentar, estando diretamente vinculadas às etapas de produção, preparação e consumo dos alimentos. Contudo, seu papel produtivo é muitas vezes ocultado diante da representação da centralidade da figura masculina como principal provedor da família camponesa. Desta forma, queremos demonstrar que existe uma hierarquia do trabalho que dispõe sobre as posições de gênero, sendo que a própria comida também constrói e fala do lugar de homens e mulheres, sendo, portanto, a hierarquia dos alimentos a expressão da hierarquia entre os gêneros. A alimentação, para além de sua razão prática do consumo, envolve também representações, crenças e práticas sociais que conformam uma cosmologia alimentar e que expressam a visão de mundo de um grupo social. Pretendemos ainda mostrar neste capítulo que as famílias assentadas classificam e

atribuem valor aos alimentos a partir do uso das categorias nativas *forte/fraco*, evidenciando que existe um sistema de classificação dos alimentos que é usado principalmente para imputar uma distinção aos alimentos.

Por fim, no capítulo 6, *Políticas públicas e reforma agrária no contexto da SAN*, abordaremos o debate contemporâneo sobre segurança alimentar e o contexto atual das políticas públicas de SAN no Brasil. Neste sentido, pretendemos evidenciar o papel relevante e estratégico que a agricultura camponesa possui na garantia dos princípios que norteiam a noção de SAN. Neste contexto situamos ainda a reforma agrária realizada por meio da desconcentração fundiária e da distribuição de terras como importantes instrumentos de combate à fome e à pobreza, pois como pretendemos mostrar, o acesso à terra significou para a maioria das famílias assentadas estudadas a saída de uma situação de vulnerabilidade à fome e à pobreza.

2 DELIMITAÇÃO DO UNIVERSO DA PESQUISA

A gente tem uma casa que hoje tu pode deitar no travesseiro, dormir sabendo que tu tá dentro da tua casa, tu não é mandando pelos outros, tu tem a tua decisão própria. O que eu não tive o que o meus irmão não tiveram hoje os meus filhos estão tendo (assentado de Tupanciretã).

Este capítulo propõe apresentar ao leitor uma aproximação com o recorte geográfico da pesquisa situando o contexto em que se encontram os municípios de Tupanciretã e Pedras Altas. Como mostram o Quadro 1 e a Figura 1 apresentados na sequência, o recorte geográfico dessa pesquisa compreende a realidade de duas regiões distintas do Estado do Rio Grande do Sul.

As diferenças não se dão apenas em termos geográficos de localização e distância entre os municípios estudados, mas, sobretudo, se referem a distintas formas de ocupação das áreas e refletem também diferentes índices de desenvolvimento socioeconômico. Assim, veremos que enquanto em Pedras Altas predomina uma população majoritariamente rural em um território com baixa ocupação humana, em Tupanciretã predomina a população urbana. Da mesma forma pretendemos situar que em Tupanciretã, no centro do estado, predomina a produção de grãos, diferente de Pedras Altas na região sul, onde existe uma tradição voltada para a produção pecuária.

Deste modo, procuramos, na sequência deste capítulo apresentar as principais características econômicas, sociais e ambientais em que estão inseridos os assentamentos rurais que compõem este estudo.

MUNICÍPIO	POPULAÇÃO TOTAL	POPULAÇÃO RURAL	RENDA PER CAPTA	IDESE ⁸	POSIÇÃO IDESE
Tupanciretã	22.286 hab.	19,1%	R\$ 24.448,00	0,769	55°
Pedras Altas	2.218 hab.	65,2%	R\$ 16.812,49	0,625	420°

Quadro 1 – Resumo comparativo dos municípios de Tupanciretã e Pedras Altas

Fonte: FEE 2000, 2007, 2008; IBGE 2010.

⁸ Inspirado no Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) da ONU, a Fundação de Economia e Estatística (FEE) elaborou o Índice de Desenvolvimento Socioeconômico (IDESE) que procura mensurar o desenvolvimento socioeconômico dos municípios e regiões gaúchas.

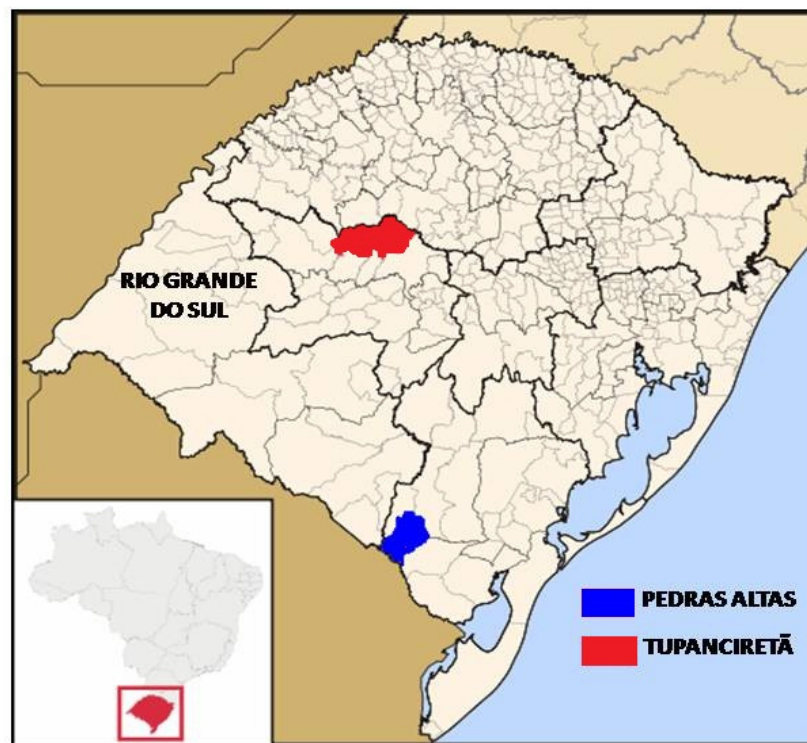


Figura 1 – Mapa ilustrativo da área de estudo
 Fonte: Adaptado de Wikipédia, 2011.

2.1 Pedras Altas

Pedras Altas é um município relativamente jovem, emancipado politicamente em 1996 a partir de desmembramento de parte do território dos municípios de Pinheiro Machado e Herval. Está localizado no sul do estado, pertencendo, segundo divisão territorial adotada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), à região do sudeste rio-grandense distante cerca de 390 km de Porto Alegre, sendo que parte de seu território é área de fronteira com o Uruguai.

Apesar da recente criação do município, importantes fatos históricos já marcaram a vida desta localidade. Em 1904, Assis Brasil⁹, político e pecuarista gaúcho, adquiriu terras nesta localidade e estabeleceu ali a Granja de Pedras Altas, onde em 1909 começou a

⁹ Assis Brasil foi um estadista brasileiro, filho de estancieiro, nascido em São Gabriel em 1857. Foi eleito deputado constituinte e chegou a assumir provisoriamente o governo do Rio Grande do Sul através de uma junta governativa entre 1891 e 1892. Participou também em 1903 das negociações para assinatura do Tratado de Petrópolis que deu origem ao estado do Acre. Enquanto pecuarista foi o pioneiro na introdução da raça de gado *jersey* no Brasil (JOÃO FRANCISCO DE ASSIS BRASIL, 2011).

construção de uma imponente fortaleza com 44 cômodos. Construído em estilo medieval, o castelo de Pedras Altas, como é conhecido, foi residência da família de Assis Brasil e palco da assinatura do Pacto de Paz de Pedras Altas, que em 1923 deu fim à revolução armada que opôs, no Rio Grande do Sul, *ximangos* (representantes do então governador Borges de Medeiros) e *maragados* (partidários de Assis Brasil).

Segundo contam os moradores locais, passava pelo território do município uma linha férrea que ligava Bagé a Rio Grande, por onde, além de passageiros, eram transportados principalmente charque e gado. Engenheiros da estrada de ferro, que procuravam locais adequados para a colocação de trilhos, encontraram duas pedras enormes na localidade, com altura de cerca de cinco metros e apoiadas uma sobre a outra, nomeando a região de Pedras Altas. Em 1884, a três quilômetros de distância do local onde foram encontradas as pedras, se estabeleceu uma estação ferroviária que foi chamada de Pedras Altas. Anos depois as terras em frente à estação ferroviária foram adquiridas por Assis Brasil que construiu ali seu castelo (PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRAS ALTAS, s. d.).

Apesar da rica história dessa localidade, o município de Pedras Altas pode ser caracterizado, atualmente, como um local de grande esvaziamento demográfico. Sobre uma área de 1376,7 km², residem 2.218 habitantes, representando uma densidade demográfica de 1,6 habitantes/km² (IBGE, 2010a). No meio rural reside 65% da população do município, já o perímetro urbano é caracterizado pela constituição de uma pequena vila urbana onde residem menos de 800 moradores. Cabe destacar que durante os finais de semana ocorre uma redução ainda maior da população urbana, pois muitos profissionais que trabalham principalmente em órgãos públicos se deslocam de outras localidades, permanecendo em Pedras Altas apenas durante os dias úteis.

Chama a atenção ainda que segundo estimativas do IBGE entre 2004 e 2010, houve uma significativa redução de 18% da população do referido município. Os municípios vizinhos de Pinheiro Machado, Herval e Candiota também compõem uma realidade parecida de baixa ocupação humana, possuindo respectivamente, segundo dados do censo demográfico de 2010, população de 12.787 (5,74 habitantes/km²); 6.757 (3,84 habitantes/ km²) e 8.776 (9,4 habitantes/ km²).

Neste sentido há de se destacar também que Pedras Altas permanece em um contexto de certo isolamento geográfico. Encontra-se via acesso por estrada de chão a 50 km de Herval e a 36 km de Candiota. Já o principal acesso do município ocorre por uma estrada não pavimentada de cerca de 35 km que liga o município a Pinheiro Machado e à rodovia BR 293.

Em termos econômicos, a renda per capita de Pedras Altas é de R\$ 16.812,49 (FEE, 2008), estando abaixo da média do Estado. Um dos maiores empregadores do município é a própria prefeitura municipal. Segundo dados da prefeitura local existem apenas 15 estabelecimentos comerciais formais estabelecidos no município.

Os dados do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) sobre IDH foram gerados entre 1991-2000, porém como Pedras Altas foi emancipado apenas em 1996, o município não consta no estudo que auferiu o IDH. Contudo, segundo dados da FEE, Pedras Altas está entre os municípios gaúchos de pior índice de desenvolvimento socioeconômico, com IDESE de 0,625, aparecendo na posição 420º entre os 496 municípios do estado (FEE, 2007).

Já no tocante às condições naturais, a região onde se localizada Pedras Altas caracteriza-se por possuir um relevo plano e levemente ondulado, com algumas declividades mais acentuadas junto às encostas das partes mais altas. Segundo dados da estação meteorológica de Jaguarão, as temperaturas podem variar com mínimas de até -3°C no inverno e máximas podendo alcançar os 40°C no verão, porém a média anual é de 17,2 °C (COPETC, 2010). Já a precipitação média anual é de 1.337 mm, sendo que a diferença entre a estação mais seca, o verão, e a mais chuvosa, o inverno, é de apenas 77 mm (COPETC, 2010).

Como é característico da maioria dos municípios da fronteira sul, favorecidos pelas características ambientais com a presença de vastos campos de pastagens naturais a pecuária é uma das mais tradicionais atividades dessa região. Em 2009, o efetivo de bovinos no município foi de 107.944 cabeças (IBGE, 2010b). Ainda segundo Santos *et al* (2010), Pedras Altas foi em 2009 o 16º município gaúcho em número de ovinos e somente a produção de lã nesse período correspondeu a 257.259 quilos (IBGE, 2010b).

Para além da pecuária mais recentemente a paisagem de campos naturais da região vem perdendo espaço com o desenvolvido da silvicultura a partir da instalação de enormes fazendas para o cultivo de eucaliptos, em sua maioria de propriedade da empresa Votorantin. Segundo Zarnott *et al* (2010) a empresa adquiriu áreas de terra em 12 municípios da região sul onde realizou o plantio de eucalipto em cerca de 35 mil hectares.

Já o principal cultivo agrícola do município é o arroz, que ocupou uma área de 2.138 hectares em 2009 (IBGE, 2010b). Outros cultivos como milho, sorgo e soja também são desenvolvidos no município, porém numa escala menor.



Figura 2 – Campos de pastagens naturais em paisagem característica de Pedras Altas

Fonte: Própria, 2011.

A partir dos anos de 1990 começaram a se consolidar na região os primeiros assentamentos de reforma agrária. Existem atualmente em Pedras Altas cinco assentamentos de reforma agrária que ocupam juntos aproximadamente 5% da área do município, ou seja, 7147,50 hectares onde vivem mais de 250 famílias (COPTec, 2010). A chegada das famílias assentadas fez emergir a criação de uma bacia leiteira na região, sendo hoje o leite a principal atividade da maioria dos agricultores assentados.

Atualmente os assentados possuem um peso relevante na economia do município, já que representam quase a metade da população, possuindo inclusive dois vereadores no legislativo municipal. A maioria das famílias lá situadas provém da metade norte do Rio Grande do Sul, vindo principalmente das regiões centro e noroeste do estado. Cabe destacar que durante a pesquisa de campo foi possível ouvir vários relatos sobre as dificuldades no processo de adaptação da população assentada na região, devido principalmente às condições climáticas e do meio natural que são marcadamente distintas entre a região norte e sul do Estado.

Em grande medida as famílias que migraram para a região tentaram implantar as mesmas culturas e matriz produtiva que tradicionalmente desenvolviam na região norte do estado, tendo a soja normalmente como o carro chefe dos cultivos comerciais. No entanto, a inexistência de uma estrutura de comercialização da soja e as próprias condições climáticas levaram ao fracasso, forçando inclusive muitas famílias a abandonarem os seus lotes e retornarem às suas regiões de origem. O depoimento reproduzido abaixo de Dona Marlene¹⁰, assentada de Pedras Altas, é ilustrativo para entendermos tal situação.

Agora a gente já está mais acostumado, mas foi muito difícil porque nós chegamos aqui querendo plantar grãos. O pessoal começou a plantar soja e não tinha como transportar, era uma distância muito grande para levar para Pelotas, Rio Grande. Na época deu umas chuvaradas, uns perderam, o soja tarda muito para colher onde pega a chuva de inverno. Não conseguimos colher, daí que o pessoal viu com a assistência técnica que ajudou a gente. A gente não conhecia nada, a gente não sabia plantar, não tinha uma referência, porque o que plantava na região aqui mesmo é arroz. Depois o pessoal ficou consciente que não era grão, tinha que plantar milho para os animais, um feijão para comer e produzir leite que fechava mais com a região.

Como pudemos verificar, a migração para uma região até então desconhecida pelas famílias representou a perda de muitas referências ligadas ao *saber-fazer* agrícola. Nesse sentido, o processo de migração trouxe também um estranhamento com os hábitos alimentares locais. Dona Marlene ressalta ainda:

A gente costuma dizer que o pessoal daqui só come arroz e carne, quando chegamos aqui ficamos bobo, que achávamos que aqui ia ser churrasco que é lugar de fazenda, mas chegamos e vimos que tinha muito carreteiro, um arroz com carne, carne de ovelha e ainda nem era carne de gado, carreteiro de carne de ovelha, a gente estranho bastante a diferença.

No entanto, da mesma forma que as famílias assentadas migrantes tiveram que se adaptar e acabaram incorporando muitos hábitos locais, também influenciaram, de certa forma, os hábitos alimentares locais ao difundirem cultivos característicos de áreas de agricultura camponesa. Sugestivo é o relato de Dona Jovita que mostra o estranhamento de moradores locais com o cultivo e preparo da mandioca.

Foi coisa mais estranha, logo que a gente veio para cá eu plantei umas ramas de mandioca, aí depois que eu colhi um dia eu dei um pouco para uma conhecida minha experimentar [Essa sua conhecida é natural da região aqui?]. É, ela é da região aqui. Aí no outro dia eu perguntei se a mandioca tinha cozinhando bem, e aí ela me diz que a mandioca tava estragada. Então eu fui lá ver na casa dela, sabe o

¹⁰ Foram utilizados pseudônimos neste trabalho para preservar a identidade dos informantes.

que era? Ela cozinhou o aipim com casca e tudo, só tinha tirado aquela pelezinha em volta da mandioca e aí claro ela ficou toda preta. (...) E ainda teve uma outra conhecida nossa que é natural daqui também que ela resolveu plantar a mandioca, mais a coitada [risos] em vez de plantar a rama ela enfiou a mandioca [a raiz] na terra achando que ela ia brotar¹¹.

Desta forma, vemos que houve um certo estranhamento no tocante aos hábitos alimentares entre os moradores locais e as famílias assentadas vindas da região norte. No entanto, a chegada das famílias assentadas permitiu a diversificação da produção agrícola do município com a difusão e o desenvolvido de cultivos como feijão, mandioca, batata, entre outros, que acabaram também influenciando e se incorporando aos hábitos alimentares locais. Atualmente muitos desses produtos são adquiridos pelos moradores locais diretamente das famílias assentadas através da Feira da Reforma Agrária realizada no município de Pedras Altas.

2.2 Tupanciretã

O município de Tupanciretã foi criado em 1928, a partir de desmembramento dos municípios de Cruz Alta e Júlio de Castilho. Tupanciretã está localizado na região central do Rio Grande do Sul, pertencendo, segundo a classificação utilizada pelo IBGE, à mesorregião centro ocidental rio-grandense.

Da mesma forma que Pedras Altas, o município de Tupanciretã também dista cerca de 390 km de Porto Alegre. No entanto, Tupanciretã localiza-se a cerca de 68 km de Cruz Alta e 102 km de Santa Maria, dois dos maiores aglomerados urbanos da região central do Estado, que possuem, respectivamente, 62 e 261 mil habitantes (IBGE, 2010a). Passa também pelo município uma linha férrea utilizada no transporte de grãos e insumos agrícolas, que liga a região ao porto de Rio Grande.

Tupanciretã é um dos maiores municípios do Estado, com 2.251,9 km² de extensão e densidade populacional de 9,9 habitantes/km². É um município majoritariamente urbano, com população total de 22.286 habitantes, dos quais apenas 19% vivem na zona rural (IBGE, 2010a). Ainda segundo o PNUD (2003), o município encontra-se no índice de desenvolvimento humano considerado médio.

¹¹ O plantio da mandioca é realizado com manivas, a partir de hastes ou ramas da planta.

Predomina em Tupanciretã um relevo suavemente ondulado, que é característico desta região do planalto médio do Rio Grande do Sul. As altitudes variam entre 258 e 542 metros, porém cerca de 91% do território do município encontra-se entre 350 e 500 metros de altitude (COPTec, 2009).

Segundo dados da estação meteorológica de Júlio de Castilhos, a temperatura média na região é de 18° C, tendo suas médias máximas e mínimas registradas respectivamente em fevereiro (23,3° C) e julho (12,2° C). Já a precipitação anual encontra-se, de modo geral, bem distribuída com média aproximada de 1.575 mm anuais (COPTec, 2009).

Segundo conta a historiografia regional, Tupanciretã foi povoada por índios charruas e minuanos, o próprio nome deriva de linguagem indígena que significa *Terra da Mãe Deus*. Durante muito tempo Tupanciretã teve sua base econômica estruturada na pecuária de corte, que ocupava grande parte das terras do município. No entanto, no século passado a pecuária foi perdendo espaço para a produção de cereais. A partir das décadas de 1960 e 1970 se intensificou o processo de ocupação do solo a partir do cultivo de grãos como trigo, milho e com destaque especial para a soja. Segundo Michel (2009, p. 26) que realizou estudo em áreas de assentamento de Tupanciretã:

As lavouras de soja expandiram sobre vários fragmentos de floresta que haviam restado. Nem os campos nativos, outrora utilizados para a criação de gado, escaparam, sendo raro encontrar estes tipos de vegetação nativa (os típicos campos de barba de bode) na região.

Segundo dados do IBGE (2010b) o município de Tupanciretã é o maior produtor de soja do estado do Rio Grande do Sul. Somente em 2009 a área ocupada pela soja no município foi de 137.500 hectares, resultando em uma produção de 321.750 toneladas de soja em grãos. Já os cultivos de milho e trigo para grãos ocuparam juntos uma área muito menor, inferior a 24 mil hectares. Estes dados dimensionam a importância do cultivo da soja na economia local.



Figura 3 – Cultivo de soja a perder de vista sobre relevo levemente ondulado empaisagem característica de Tupanciretã

Fonte: Pesquisa de campo, 2010.

Segundo Campos (2009), a modernização da agricultura trouxe profundas mudanças nas técnicas produtivas, nos instrumentos e insumos utilizados e na artificialização do espaço agrário. Este processo acelerou a concentração da propriedade da terra criando a figura do graneiro¹² e convertendo esta região em um dos territórios do agronegócio da metade norte do Rio Grande do Sul. Segundo Zamberlam (*et al* 1989 *apud* CAMPOS, 2009, p. 152):

A concentração das melhores áreas de terras vão passando para as mãos de uma nova classe de médios e grandes produtores ou empresários agrícolas. (...) A modernização modificou paisagens, o boi foi substituído pelo trator. O machado pela moto-serra. Matas são derrubadas e terras destocadas.

Na região de Tupanciretã predomina uma agricultura do tipo patronal baseada essencialmente no cultivo de grãos, mas a partir de meados da década de 1980 começam a ser implantados os primeiros assentamentos de reforma agrária. Atualmente o município possui

¹² Nesta região, graneiro é a forma usual como são chamados os grandes proprietários de terras.

17 projetos de assentamento, onde estão assentadas de forma regular 642 famílias. No entanto, considerando as famílias que não estão regularizadas pelo INCRA, este número pode ser superior a 730 famílias (MICHEL, 2009). Conforme estudo desenvolvido em 2009 pela Cooperativa de Prestação de Serviços Técnicos (COPTec), 80% da população rural do município é oriunda de assentamentos de reforma agrária, instalada em uma área de apenas 6% do território do município. Cabe destacar ainda que as famílias ali situadas são em sua grande maioria da própria região central ou provindas do noroeste do Rio Grande do Sul.

Os primeiros assentamentos¹³ fundados em Tupanciretã em 1985 tiveram origem em famílias que estiveram, em 1984, no acampamento de Erval Seco, um dos primeiros acampamentos organizados pelo Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) no Rio Grande do Sul. Posteriormente, vários outros assentamentos foram constituídos ao longo dos últimos 25 anos no município.

Em 1997, Tupanciretã presenciou a primeira ocupação de terras organizada pelo MST, onde cerca de três mil pessoas ocuparam a fazenda Guabiju de propriedade da família Mascarenhas que foi pioneira no plantio de cultivos transgênicos no Brasil (COPTec, 2009). Deste processo de luta surgiu em 1998 o assentamento Santa Rosa, o maior de Tupanciretã, com 129 famílias oriundas de 60 municípios diferentes (COPTec, 2009).

Com a chegada das famílias assentadas houve um importante incentivo na dinâmica da economia local que começou a incorporar a produção de alimentos das áreas de assentamento. Na atualidade é realizada em Tupanciretã duas vezes por semana a Feira da Reforma Agrária, onde agricultores assentados comercializam diretamente com os consumidores locais alimentos como frutas, legumes, panificados, leite, queijo, salame, entre outros alimentos. Há que destacar ainda que com a chegada das famílias assentadas surgiu no município uma importante bacia leiteira que produz atualmente cerca de seis milhões de litros de leite por mês (COPTec, 2009).

Contudo, apesar do incentivo dado à economia local com a chegada das famílias assentadas, a matriz produtiva dos assentamentos acabou de alguma forma incorporando e sofrendo as influências das características regionais, tendo também na produção de grãos, especialmente na soja, uma das suas bases produtivas.

¹³ Os dois primeiros assentamentos fundados em Tupanciretã foram nomeados de assentamento Nossa Senhora Aparecida e Bela Vista.

3 DO FEIJÃO COM ARROZ À DIVERSIDADE ALIMENTAR: A DIMENSÃO E O PAPEL DA PRODUÇÃO PARA AUTOCONSUMO ENTRE AS FAMÍLIAS RURAIS ASSENTADAS

Era o meu sonho. Eu só via a hora de chegar para ir para cima da terra. Foi sofrido, mas era o sonho da reforma agrária que nós tínhamos. Teve os problemas que criticaram a gente, mas não me arrependo de ter ido (assentado de Pedras Altas).

Pensar a segurança alimentar de famílias rurais significa entender as diferentes estratégias de reprodução social onde a produção para autoconsumo toma parte. A produção voltada ao autoconsumo envolve práticas promotoras da diversidade alimentar que dialogam com hábitos culturais locais convergindo desta forma para os princípios defendidos pela SAN. Entretanto, a produção para autoconsumo é colocada muitas vezes em segundo plano nas unidades de produção, dando-se preferência aos cultivos e criações comerciais em detrimento da produção própria de alimentos.

Contudo, como veremos neste capítulo, a produção voltada ao autoconsumo possui papel relevante na garantia da segurança alimentar, estando presente e articulada em diferentes graus com as estratégias de reprodução social das famílias assentadas. Assim, veremos que é significativa a produção própria de alimentos reforçando a sua importância na garantia da SAN.

Deste modo, pretendemos neste capítulo identificar ao leitor os alimentos que compõem o sistema agroalimentar analisado. Por fim, procuramos dimensionar a produção voltada ao autoconsumo, correlacionando e analisando, a partir das percepções das famílias assentadas, o papel que ela possuiu na garantia da segurança alimentar.

3.1 A comida e sua *força*

Entre as famílias rurais estudadas prevalece a combinação feijão, arroz, carne e salada como o prato da refeição principal, constituindo-se naquilo que pode ser considerado como a comida por essência. Contudo, para o grupo social estudado podemos identificar que existe também uma hierarquia dos alimentos que classifica o feijão e a carne como alimentos privilegiados da dieta alimentar das famílias assentadas.

Neste sentido, tanto a carne como o feijão são classificados como alimentos *fortes* e estão associados à ideia de *sustança* e saciedade. Segundo Woortmann (1978) a definição de *força* está diretamente relacionada ao valor nutritivo percebido do alimento. Assim, a *força* de um alimento está associada à sensação de saciedade que ele produz. Canesqui (2007) chama atenção de que na ideia de alimentado consiste além da sensação de saciedade física, a de ser ou de estar sadio e que, por conseguinte, está associada à ideia de ser forte e resistente. Desta forma, como evidenciam os depoimentos reproduzidos abaixo, este modelo de classificação que tornam o feijão e a carne alimentos privilegiados, informa também que a comida *forte* é aquela que vai produzir gente *forte*, pois é através da *força* percebida dos alimentos que se vai obter resistência e aptidão para o trabalho agrícola.

Eu não posso tomar remédio. Eu acho que o fortificante maior eu prefiro pensar assim que é o feijão (Julia, Pedras Altas).

Não tendo feijão parece que não tem comida (Jair, Pedras Altas).

O principal realmente é uma carniinha, o feijão e um arroz de acompanhante (Isabel, Tupanciretã).

Feijão eu acho que é principal. Que mais tem vitamina, tudo que a gente precisa está no feijão, mais um arroz, uma carne, uma salada (Roberto, Tupanciretã).

Como pudemos perceber, o feijão é uma das bases da alimentação das famílias assentadas. K. Woortmann (1985) analisando o caso de sítiantes nordestinos chama a atenção para o fato de que em momentos de carência alimentar muitas vezes a comida se limita ao feijão, o alimento *forte* mais acessível ao camponês pobre.

Por outro lado, o arroz, apesar de também estar presente na dieta alimentar de todas as famílias rurais estudadas, possuiu um status inferior ao do feijão e da carne¹⁴, sendo na

¹⁴ Nos ateremos com mais atenção à importância da carne na alimentação das famílias assentadas no capítulo 4.

maioria das vezes considerado um acompanhante do prato principal. Cabe ressaltar que o arroz, diferente dos outros dois alimentos, é cultivado por apenas uma minoria de famílias¹⁵, sendo adquirido preponderantemente através do mercado. Desta forma, embora seja considerado alimento essencial para a maioria das famílias, a sua produção está relegada a uma esfera externa e desconhecida da unidade de produção familiar.

Todo mundo produz o feijão, só o arroz que não. O feijão pode ser que é saudável, porque eu sei que eu plantei e eu colhi, e o arroz vai saber quem plantou, como é que plantaram e se criou como, abaixo de veneno né. O arroz não é saudável, isso aí não, comprado o arroz não é saudável (Julia, Pedras Altas).

O depoimento de dona Julia é ilustrativo de uma situação que evidencia uma desconfiança em relação ao arroz adquirido no mercado. Diante do exposto, o feijão, fruto do trabalho camponês, está também vinculado à percepção de alimento saudável, diferentemente do arroz, que é qualificado como não saudável por estar associado a processos de produção desconhecidos e externos à unidade de produção familiar.

Analisando o trabalho de Brandão em relação a lavradores de Goiás, K. Woortmann (1978) mostra que para aquele grupo social estudado por Brandão o arroz é considerado um alimento *fraco*, em oposição ao feijão, qualificado como *forte*. No entanto, diante das dificuldades econômicas enfrentadas pelos lavradores, o arroz se sobrepõe ao feijão na dieta alimentar dessas famílias. Como mostram os autores, ocorre uma centralização da alimentação em um elemento classificado como *fraco*. Assim, têm-se mais o arroz e menos feijão evidenciando uma situação de precariedade. Segundo K. Woortmann (1978, p. 30) “a impossibilidade de acesso a um conjunto de alimentos percebidos como de alto valor nutritivo contraria a ideologia alimentar de um grupo”.

Entre as famílias assentadas estudadas podemos identificar que também existe uma hierarquia alimentar que põe o feijão e a carne em um status superior ao arroz. Como mostraram os autores supracitados, a própria confecção do prato onde o arroz se sobrepõe aos demais ingredientes pode ser um indicativo de um estado de carência alimentar.

Da Matta (1986) afirma que a comida básica do brasileiro é a mistura do feijão com arroz, constituindo-se a alimentação diária principal de grande parte da população e que ganha

¹⁵ Durante a pesquisa de campo foi identificado que dentre as onze famílias entrevistadas, apenas quatro cultivavam arroz. Destas, três eram de Tupanciretã e apenas uma de Pedras Altas. Apesar de o cultivo de arroz ser uma das bases econômicas do município de Pedras Altas, chama atenção a identificação de apenas uma família assentada produtora dentre as entrevistadas. Talvez este fato seja indicativo de que em grande medida essa cultura ainda esteja a cargo dos grandes produtores de arroz da região.

inclusive sentido de metáfora para indicar hábitos repetitivos e triviais quando nos fazemos valer da expressão popular *é feijão com arroz*. O autor ressalta que os ingredientes do binômio feijão e arroz passam por um processo de cozimento separado, porém ambos os ingredientes se misturam em um prato formando uma massa indiferenciada. Por esta razão, comer feijão com arroz significa misturar o preto com o branco, sendo esta combinação uma “expressão da sociedade brasileira, combinando o sólido com o líquido, o negro com o branco, resultando em um prato de síntese, representativo de um estilo brasileiro de comer: uma culinária relacional que, por sua vez, evidencia uma sociedade relacional” (DA MATTA 1987 *apud* MACIEL, MENASCHE, 2003, p. 4).

3.2 Plantar para comer ou vender para comer?

Apesar de ser colocada em segundo plano, vista muitas vezes pelos agentes que trabalham no meio rural como uma produção insignificante e marginal aos cultivos e criações comerciais, a produção voltada ao autoconsumo é uma prática mantida por muitos grupos camponeses no mundo todo. Embora muitas vezes se desconsidere a importância da produção para autoconsumo, ela se constitui numa importante fonte de renda não-monetária, já que realizando o consumo alimentar por meio da produção própria evita-se o gasto equivalente na compra de alimentos. Aliado ao fator econômico cabe ainda destacar que os alimentos são fonte de sociabilidade, sendo capazes de expressar sentidos de identidade e pertencimento. Sendo assim, a produção da própria alimentação converge para práticas que respeitam hábitos culturalmente constituídos, favorecendo igualmente a diversidade alimentar e, por conseguinte, fortalece a segurança alimentar e nutricional das famílias rurais.

Contudo, existem alimentos que são fundamentais na dieta alimentar das famílias assentadas e que não podem ser produzidos ou são de difícil produção, impedindo desta forma a sua elaboração nas unidades de produção. Assim, embora a produção voltada ao autoconsumo tenha a capacidade de atender boa parte das necessidades alimentares, há necessidades que demandam o estabelecimento de relações com o mercado.

É desta forma que devemos ter claro que a segurança alimentar das famílias assentadas também passa pela via do mercado. No entanto, existe uma estratégia de reprodução social que associa a produção para autoconsumo e a comercialização de parte da produção agrícola.

Como anunciado por Garcia Jr. (1983) a organização produtiva pode privilegiar os produtos que tenham a marca da *alternatividade*, ou seja, possibilitando que os produtos sejam tanto comidos como vendidos. Assim a questão presente para os produtos com a marca da *alternatividade* – entre consumir ou vender a produção – pode dar ao camponês a condição de “atuar diante das flutuações de preços de mercado de forma a maximizar as chances de se atender aos requisitos do consumo familiar” (GARCIA JR, 1983, p. 129).

Entre as famílias rurais estudadas foi possível verificar a presença de estratégias de reprodução social distintas, desde aquelas que privilegiam o mercado como via de atender as necessidades alimentares, até outras que adotam a perspectiva do autoconsumo e da *alternatividade* dos produtos.

Com a constituição das feiras da reforma agrária, tanto em Tupanciretã como em Pedras Altas, pode-se perceber o surgimento de uma dinâmica que influenciou principalmente as famílias feirantes no cultivo de alimentos detentores da marca da *alternatividade*. Desta forma, houve um grande incentivo à manutenção de hortas, pomares e ao cultivo de lavouras de feijão, mandioca, batata, entre outros alimentos característicos da agricultura camponesa. Também temos que destacar que houve um estímulo à diversificação da produção que serve tanto para o autoconsumo das famílias como para a comercialização na feira. Desta forma, a produção para autoconsumo se tornou prioritária configurando-se na estratégia central da reprodução social de muitas famílias assentadas.

Contudo, em outras famílias foi possível verificar processos que conduziram à precarização da produção para autoconsumo e à mercantilização da alimentação. Nesse contexto, os cultivos comerciais e a especialização produtiva se sobrepuseram à produção voltada ao autoconsumo e ao princípio da *alternatividade*. Essa reorganização produtiva, que dá preferência aos cultivos comerciais, põe a produção para autoconsumo em uma condição secundária ou como preferiram dizer Grisa e Schneider (2008), o autoconsumo assume uma condição de complementaridade. Apesar disso, é preciso ressaltar que embora assumam muitas vezes essa condição secundária, a produção para autoconsumo continua a assumir um papel central nas unidades de produção familiares, sendo uma estratégia utilizada mesmo que muitas vezes em menor escala.

A questão entre plantar para comer ou vender a produção para realizar as necessidades alimentares no mercado pode conduzir a família camponesa muitas vezes a viver situações como a da família do Sr. Armando e da Sra. Arminda, moradores do município de

Tupanciretã, onde a aquisição de feijão foi mercantilizada. Falando sobre suas preferências alimentares o Sr. Armando pronuncia:

O feijão para mim não pode faltar. Sempre gostei muito do feijão, então a mãe fazia aquela massa feita na hora e daí pegava e amassava bem o feijão, esmagava bem e daí ficava o caldo bem grosso e juntava uma massa dentro, ficava bem bom. Isso aí ela fazia quase todo dia. Feijão crioulo da moléstia.

Como já ressaltamos anteriormente, entre as famílias rurais estudadas, o feijão possui um status privilegiado na dieta alimentar e a ele está associado também a ideia de força e de saciedade física. Nesse contexto o feijão também expressa a realização do trabalho camponês, não sendo casualmente um dos principais cultivos desenvolvidos pelas famílias assentadas¹⁶. Contudo, apesar de o feijão ser considerado um dos principais alimentos da dieta alimentar da família do Sr. Armando e da Sra. Arminda, vamos ver que a sua aquisição está relegada ao âmbito do mercado. Diante do exposto, expressando um tom de voz tímido e envergonhado o Sr. Armando tenta justificar a falta do plantio de feijão:

Temos pouca terra e lidando com as vacas ocupam toda a terra. Feijão não planto, porque é assim como falei, a vaca precisa ter bastante pasto, o pasto é a coisa mais importante para a vaca.

Assim como na família do Sr. Armando e da Sra. Arminda, também predomina nas demais famílias assentadas da região de Tupanciretã uma matriz produtiva, baseada essencialmente no binômio soja e leite. Nesse contexto, houve uma expansão das atividades voltadas ao mercado e o resultado desse processo é uma redução das áreas destinadas à produção para autoconsumo. Em Tupanciretã essa tendência parece ser ainda mais reforçada do que em Pedras Altas, já que as condições macroeconômicas da região têm favorecido o monocultivo da soja com a formação de uma infraestrutura de armazenagem, comercialização e transporte para este cultivo.

Uma das alternativas colocadas para contrapor o modelo dominante da monocultura da soja foi o desenvolvimento da pecuária leiteira. Em 2002 foi fundada pelos assentados de Tupanciretã a Cooperativa Regional da Reforma Agrária Mãe Terra (COPERTERRA), que criou uma infraestrutura de comercialização de leite para os assentamentos da região. No entanto, mesmo a pecuária leiteira quando se torna foco de altos investimentos em capital,

¹⁶ Nove das onze famílias entrevistadas afirmaram desenvolverem o cultivo do feijão. A sua produção está ligada tanto ao autoconsumo como à comercialização, sendo, portanto, um produto marcado pela *alternatividade*.

terra e força de trabalho pode conduzir a uma erosão da produção para autoconsumo. Isso é o que evidencia o depoimento reproduzido acima do Sr. Armando, que nos mostra que a alta especialização na pecuária leiteira faz com que as áreas destinadas a produção para autoconsumo percam espaço para o cultivo de áreas de pastagem, subjugando o próprio consumo do feijão ao âmbito do mercado.

Cabe ressaltar que entre a monocultura da soja e do leite existe uma dinâmica diferente e que as distanciam. O leite é uma das principais atividades produtivas desenvolvidas nos assentamentos de reforma agrária do Rio Grande do Sul e é um alimento cuja produção visa não apenas a venda, mas também o autoconsumo. Assim, o leite está presente na dieta alimentar das famílias assentadas consumido na sua forma *in natura*, ou também através da elaboração de produtos caseiros como o queijo, a nata, a manteiga e o requeijão.

Já a monocultura da soja está totalmente orientada ao mercado, não tendo relação com a dieta alimentar das famílias assentadas. Desta forma, as unidades de produção familiar que no limite privilegiam o monocultivo da soja em detrimento da produção para autoconsumo estão submetendo as demandas alimentares a condições de mercado. Assim, a garantia da segurança alimentar das famílias rurais fica na dependência do êxito de safra e das condições de preço de venda de uma *commodity* agrícola. Neste contexto, como nos mostra Maluf (2004), o autoconsumo e o perfil diversificado dessa produção ficam comprometidos e mesmo que as economias de escala e a especialização produtiva possam trazer eventuais benefícios, estes “são acompanhados de maior vulnerabilidade econômica frente aos insucessos de safra, às oscilações de mercado e às rupturas dos compromissos de aquisição do produto” (MALUF, 2004, p. 311).

Entre as famílias assentadas que tiveram como objetivo o desenvolvimento de economias de escala baseadas em monocultivos e de elevado grau de especialização pode-se perceber que esse processo se deu, em grande parte, a partir da apropriação de áreas antes destinadas à produção para autoconsumo. Em comparação com as demais famílias assentadas que mantiveram uma produção mais diversificada e voltada para o autoconsumo, podemos identificar uma precarização e uma simplificação da dieta alimentar resultante do abandono ou redução dos cultivos voltados ao autoconsumo. Assim temos o que Balen e Silveira (2005) identificaram como uma erosão cultural alimentar, ou seja, a perda de uma alimentação variada e nutricionalmente mais complexa associada também a hábitos e práticas culturalmente estabelecidos e que têm levado, segundo os autores, a uma situação de perda de soberania alimentar.

Este processo de Erosão Cultural Alimentar tem levado a uma situação de não soberania alimentar dos agricultores, pois a família não é mais o destino das atividades agrícolas, muito menos tem poder de decisão de como plantar, pois tudo já está definido dentro do pacote tecnológico e “mercadológico” do qual estão inseridos. Sendo assim, não são mais capazes de atender as necessidades alimentares de sua família, dependendo de uma renda monetária para garanti-la (BALEN, SILVEIRA, 2005, p. 4).

A mercantilização da alimentação tem condicionado muitas famílias a uma situação de dependência das oscilações de preços de mercado para atender as suas necessidades alimentares, aquelas famílias que privilegiaram a produção para autoconsumo têm nessa produção a expressão da autonomia da família camponesa, pois a produção da própria alimentação faz com que a família diminua a sua dependência em relação ao mercado para atender as suas demandas alimentares, aliado ainda ao fato de que a não vulnerabilização do autoconsumo gera a conservação de saberes e fazeres relacionados a hábitos alimentares culturalmente constituídos.

3.3 A dimensão e o papel da produção para autoconsumo na garantia da SAN

Entre as famílias assentadas estudadas foi possível identificar que a produção para autoconsumo é uma estratégia mantida - em diferentes graus de intensidade - por praticamente todas as famílias, reforçando a associação entre a produção de alimentos e o modo de vida local.

Neste contexto, procuramos identificar os alimentos componentes do autoconsumo dos sistemas agroalimentares e realizar um inventário dos alimentos de autoconsumo, procurando também dimensionar, a partir das percepções das famílias rurais, o papel da produção voltada ao autoconsumo na garantia da segurança alimentar e nutricional.

Pudemos perceber que as famílias assentadas organizam as unidades de produção de modo a atender as demandas alimentares de seus núcleos familiares, cultivando várias espécies de alimentos e mantendo, assim, uma organização espacial onde temos a horta, a lavoura, a criação de animais e a produção de frutíferas. Os dados coletados a campo nos permitiram vislumbrar os tipos principais de alimentos cultivados em cada espaço e sua diversidade por família.

Desta forma, as famílias entrevistadas foram indagadas sobre quais os cultivos e criações geralmente mantém durante o ano e que são utilizados para autoconsumo da unidade

familiar. O Quadro 2 apresentado abaixo apresenta os alimentos normalmente cultivados no espaço da horta entre as famílias assentadas estudadas.

Alimentos	Famílias de Tupanciretã						Famílias de Pedras Altas				
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11
Beterraba	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Cebolinha	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Alface	X	X	X	X	X		X	X	X	X	
Repolho	X	X	X	X	X		X	X	X	X	
Cenoura	X	X	X		X	X	X	X	X	X	
Alho	X		X	X	X	X	X	X	X	X	
Salsa	X	X		X	X	X	X	X	X	X	
Radite	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Cebola	X		X	X	X		X	X	X	X	
Rabanete	X	X			X	X	X	X	X	X	
Ervilha	X	X	X				X	X	X	X	
Brócolis	X		X		X	X	X	X		X	
Espinafre	X	X	X				X	X	X	X	
Couve	X		X		X		X	X	X	X	
Rúcula		X			X	X	X	X	X	X	
Tomate	X			X		X		X	X	X	
Pepino	X				X	X	X		X	X	
Pimentão	X	X	X					X			
Vagem	X	X								X	
Pimenta							X	X	X		
Chuchu	X		X								
Inhame					X						
Abobrinha							X				

Quadro 2 – Produção da horta para autoconsumo¹⁷

Fonte: Pesquisa de campo, 2010-2011.

Em Pedras Altas foi identificada a única família que não possui uma horta, já as culturas de inhame e de chuchu só foram encontradas em Tupanciretã. Da mesma forma, o cultivo de pimenta e de abobrinha só foram identificados entre as famílias de Pedras Altas, o que mostra que das 23 variedades citadas apenas 4 não foram encontradas em ambos os locais de pesquisa.

¹⁷ Para interpretar os quadros apresentados neste capítulo basta compreender que as unidades de 01 a 11 referem-se ao número da família entrevistada, sendo que as unidades de 01 a 06 referem-se às famílias assentadas de Tupanciretã e as demais, de 07 a 11, reportam-se às famílias assentadas de Pedras Altas. A marcação identificada pelo símbolo “X” indica que a família produz o alimento mencionado na mesma linha da primeira coluna à esquerda do quadro.

As famílias assentadas também foram arguidas sobre a sua percepção em relação à suficiência da produção voltada ao autoconsumo. Neste sentido, foi realizado o seguinte questionamento: levando em conta os hábitos alimentares da família você entende que a produção para autoconsumo é suficiente, regular, insuficiente ou inexistente para atender as necessidades alimentares da família? Este questionamento foi realizado para cada uma das quatro dimensões que envolvem a produção para autoconsumo, ou seja, horta, lavoura, criação de animais e produção de frutíferas.

Os resultados¹⁸ apontam que para o espaço da horta sete das famílias entrevistadas situam a produção ali obtida entre regular e suficiente, enquanto as outras quatro a consideram insuficiente ou inexistente. Entre as áreas pesquisadas os resultados não foram discrepantes. Em Tupanciretã três famílias consideraram a produção suficiente, uma regular e duas famílias a situaram como insuficiente. Já em Pedras Altas duas famílias classificaram a produção da horta como suficiente, sendo que regular, insuficiente e inexistente se situaram uma família em cada categoria.

O Quadro 3, que apresenta os produtos de autoconsumo da lavoura também evidencia, assim como na produção da horta, uma certa homogeneidade dos produtos produzidos em ambas as localidades.

Alimentos	Famílias de Tupanciretã						Famílias de Pedras Altas				
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11
Mandioca	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Milho	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Feijão	X	X	X		X	X	X	X	X	X	
Moranga		X	X	X	X	X	X	X	X		
Batata-doce	X	X	X	X			X	X	X	X	
Amendoim	X	X	X	X				X	X	X	
Abóbora	X		X		X	X	X	X	X		
Cana-de-açúcar		X	X	X		X		X			
Pipoca	X	X		X		X				X	
Arroz	X		X			X		X			
Batata-inglesa	X							X			
Trigo										X	

Quadro 3 – Produção da lavoura para autoconsumo

Fonte: Pesquisa de campo, 2010-2011.

¹⁸ Cabe ressaltar que para analisar os dados deste trabalho não nos valem de metodologias quantitativas. É preciso ter claro que os dados apresentados servem de forma ilustrativa para indicar a situação das famílias entrevistadas. Contudo, não é possível extrapolar estes dados para o conjunto dos demais assentamentos da região já que o número de famílias entrevistadas foi reduzido.

No total foram identificadas 12 culturas voltadas ao autoconsumo provenientes do espaço da lavoura, das quais 11 foram encontradas em ambas as localidades estudadas. O trigo utilizado na elaboração de farinha foi o único cultivo encontrado apenas em Pedras Altas. Cabe ressaltar ainda que algumas destas culturas apesar de fazerem parte da dieta alimentar das famílias são utilizadas apenas esporadicamente. Este é o caso da cana-de-açúcar que é utilizada após o seu processamento e transformação em suco, rapadura, melado ou açúcar. Da mesma forma, o milho é consumido geralmente através do grão inteiro na forma de canjica ou como milho verde, porém é cultivado essencialmente para servir de alimentação aos animais ou para a sua comercialização.

O milho em particular é um dos principais produtos da agricultura camponesa, apesar de não estar tão fortemente associado à dieta alimentar das famílias assentadas é uma cultura central na produção voltada ao autoconsumo e na reprodução social das famílias. Desta forma, o milho é utilizado na engorda dos animais que abastecerão de carne a família assentada, compondo ainda a alimentação de galinhas e vacas que, por conseguinte fornecerão ovos, leite e seus derivados.

Quanto à suficiência dos produtos de lavoura os dados indicam que cinco das famílias situaram a produção da lavoura entre suficiente e regular, enquanto as outras seis famílias compreendem-na como insuficiente ou inexistente. Os dados por localidade apontam que em Tupanciretã três famílias classificaram a produção da lavoura como suficiente e outras três a classificaram como insuficiente no atendimento das necessidades alimentares. Em Pedras Altas nenhuma família assentada classificou a produção de lavoura como suficiente, duas famílias a entendiam como regular, enquanto outras duas a classificaram como insuficiente e ainda houve uma família onde a produção de produtos de lavoura era inexistente.

O que a percepção das famílias assentadas nos revela é que, de modo geral, há uma significativa redução na percepção de suficiência dos produtos da lavoura em comparação com a produção obtida na horta. Esta redução pode estar associada aos processos mais amplos de mercantilização da alimentação. São justamente os cultivos da lavoura voltados ao autoconsumo os primeiros a sofrerem com a ampliação da área de cultivos comerciais. Neste contexto o desenvolvimento de economias de escala baseadas em monocultivos e na especialização produtiva tem se dado em detrimento das lavouras para autoconsumo.

Se na produção da horta e da lavoura podemos identificar uma certa homogeneidade no tocante às variedades de alimentos voltados ao autoconsumo, o mesmo não se verifica no âmbito da produção de frutíferas como podemos verificar no quadro abaixo.

Alimentos	Famílias de Tupanciretã						Famílias de Pedras Altas				
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11
Pessegueiro	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Melancia	X	X	X	X	X	X		X	X	X	
Bergamoteira	X	X	X	X	X	X	X	X			
Limoeiro	X	X	X	X	X	X	X	X			
Laranjeira	X	X	X	X	X	X		X			X
Pereira	X	X	X	X	X	X		X			
Figueira	X		X			X	X	X		X	
Macieira	X	X	X	X		X					
Ameixa	X		X	X	X	X		X			
Melão	X				X	X		X	X	X	
Goiabeira	X	X	X	X		X					
Caqui	X		X		X	X					
Morangão	X					X			X	X	
Pitanga		X				X	X	X			
Bananeira			X	X		X					
Amora	X				X						
Abacateiro			X	X	X						
Uva	X					X					
Kiwi		X			X						
Araçá		X				X					
Butiá						X		X			
Framboesa	X										
Mamoeiro					X						
Lima				X							

Quadro 4 – Produção de frutíferas para autoconsumo

Fonte: Pesquisa de campo, 2010-2011.

Foram identificadas em Pedras Altas e em Tupanciretã um total de 24 variedades diferentes de frutas autoconsumidas ao longo do ano. No entanto, existe uma grande discrepância em relação às duas regiões estudadas já que em Tupanciretã todas as variedades de frutas encontradas no estudo estavam presentes em pelo menos uma das famílias entrevistadas e em Pedras Altas encontramos uma situação totalmente distinta, onde a dieta alimentar das famílias assentadas se restringe a apenas 12 variedades de frutas.

Cabe destacar, como já mencionado anteriormente, que em Pedras Altas as famílias assentadas são em sua grande maioria provenientes da metade norte do Rio Grande do Sul. Por essa razão, os relatos dos assentados que migraram evidenciam a fartura no consumo de frutas no período anterior a migração para a região sul do estado.

Nossa região é bem diferente, lá [norte do estado] a área de terra é bem diferente, o que tu plantar lá tu colhe, aqui [Pedras Altas] o que nós temos gastado de dinheiro plantando árvore frutífera e não tem jeito de desenvolver, o pomar aqui faz seis anos e não desenvolve e chega época que assim que nem agora na seca se tu não molhar morre tudo. Isso é uma dificuldade (Reinaldo, Pedras Altas).

Eu tenho um pé de laranja aqui que tem 14 anos e não deu fruta ainda (Roberta, Pedras Altas).

A gente se criou na serra de limeira, era tudo a vontade, laranja bergamota, pera, uma fruta em qualquer tapera, qualquer casa tinha pera e aqui nada. Eu acho uma das maiores dificuldades. É porque a laranja a gente sabe o valor que tem a laranja, a bergamota a gente sabe das propriedades que tem e aqui a gente não tem a vontade, só comprando (Rosângela, Pedras Altas).

O que os depoimentos acima reproduzidos demonstram é que as famílias assentadas que migraram tentaram introduzir nos assentamentos da metade sul vários tipos de cultivos de frutíferas, mas não obtiveram sucesso. As dificuldades de adaptação das variedades às condições edafoclimáticas locais associados às recorrentes secas da região dificultaram este tipo de iniciativa. Devido a isso, houve um empobrecimento da dieta alimentar de frutas das famílias assentadas que migraram do norte para a região sul do estado. Desta forma, diferente do que acontece em Tupanciretã, onde boa parte das frutas são obtidas através da produção própria, em Pedras Altas o consumo de frutas está eminentemente condicionada à sua aquisição via o mercado, dificultando assim o acesso e o consumo de frutas pelas famílias assentadas.

Esta precariedade no consumo de frutas se expressa também na percepção das famílias assentadas no tocante à suficiência da produção própria de frutas. Em números totais, seis famílias consideraram a produção de frutas insuficiente para o autoconsumo, uma família a classificou como regular e apenas quatro famílias consideraram a produção frutífera como suficiente ao consumo familiar.

Contudo, quando refinamos o olhar para as diferentes localidades vemos percepções diferentes sobre a suficiência da produção de frutíferas. Em Tupanciretã a produção de frutas foi considerada insuficiente por apenas uma família e regular por outra, enquanto que as demais quatro famílias consideraram que a produção própria de frutíferas atende às necessidades familiares. Situação totalmente inversa foi encontrada entre as famílias entrevistadas em Pedras Altas, onde todas classificaram a produção própria de frutas como insuficiente ao consumo da família. Estas percepções refletem a disparidade entre as duas regiões, enquanto em Tupanciretã a produção própria de frutas supre em grande medida as

necessidades, em Pedras Altas há uma percepção de insuficiência de frutas na dieta alimentar das famílias.

Outra dimensão do autoconsumo estudada foi a produção de origem animal. Nesse sentido, cabe ressaltar que o Quadro 5 apresenta a presença dos alimentos de origem animal na dieta alimentar das famílias assentadas, no entanto, não inclui nesse escopo a produção caseira oriunda do processando e transformação dos alimentos.

Alimentos	Famílias de Tupanciretã						Famílias de Pedras Altas				
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11
Carne de suíno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Carne de galinha	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Carne de bovino	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Leite	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Ovos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Carne de Peixe			X	X	X			X		X	
Carne de Pato			X			X		X		X	
Mel			X			X	X				
Carne de Ovino							X			X	
Carne de Peru			X							X	

Quadro 5 – Produção de origem animal para autoconsumo

Fonte: Pesquisa de campo, 2010-2011.

No contexto da produção de origem animal voltada ao autoconsumo prevalece, como no âmbito da horta e da lavoura, uma certa homogeneidade nos alimentos de autoconsumo entre as duas áreas estudadas. A produção de origem animal gira basicamente em torno da produção de leite, ovos e carne. Parte dessa produção é consumida na forma *in natura*, enquanto outra parte significativa dessa produção também tem sua importância relacionada a seu processamento e transformação em outros alimentos.

Desta forma, a carne, especialmente a bovina e suína, são utilizadas como matéria-prima na produção caseira de salames e linguiças. Dos suínos também vai se obter a produção de torresmo e a extração de banha utilizada na preparação de muitos alimentos. Já da produção leiteira foi possível observar o seu uso na elaboração de queijo, nata, manteiga e ricota. Cabe destacar ainda que a produção de leite e ovos vai compor também a matéria-prima na elaboração de bolachas, cucas, pães e outros panificados. Grande parte deles além de serem utilizados no consumo das famílias assentadas também são comercializados nas feiras da reforma agrária.

No tocante à percepção de suficiência da produção de origem animal os dados evidenciam uma clara distinção em comparação com a produção da horta, da lavoura e de frutíferas voltadas ao autoconsumo, pois com exceção de apenas uma única família de Pedras Altas onde a produção própria de origem animal é inexistente, todas as demais dez famílias consideraram este tipo produção como suficiente ou regular no atendimento das necessidades alimentares de suas famílias.

Em termos comparativos entre as regiões estudadas os números mostram que em Tupanciretã metade das famílias situaram a produção própria de origem animal como suficiente enquanto a outra metade a classificou como regular. Em Pedras Altas, além de uma única família que não possui produção de origem animal para autoconsumo identificamos também uma família que considera a sua produção como suficiente, enquanto três famílias consideraram que a produção de origem animal é regular ao atendimento das necessidades alimentares.

A produção de origem animal está principalmente vinculada à produção de carne destas famílias. Os dados apresentados nos mostram que existe uma maior percepção de suficiência destes alimentos em relação às outras dimensões do autoconsumo analisadas. Esta maior percepção de suficiência dos alimentos de origem animal não ocorre por acaso, como veremos no próximo capítulo, a carne é o alimento culturalmente mais valorizado, sendo inclusive o principal produto que circula nas relações de dádiva e reciprocidade entre as famílias assentadas. Neste contexto, a produção da própria carne envolve honra e prestígio e expressa em grande medida a realização do trabalho camponês, sendo que a sua presença ou ausência na refeição pode indicar estados de (in)segurança alimentar.

Apesar de ser considerada muitas vezes como uma produção secundária e insignificante dentro das unidades de produção, as diferentes dimensões do autoconsumo aqui analisadas mostram que é significativa a produção própria de alimentos pelas famílias assentadas. De modo geral também foi possível verificar que existe uma certa homogeneidade nas variedades autoconsumidas, sendo que o que destoa neste contexto é a produção frutífera.

Analisando as diferentes dimensões do autoconsumo é possível identificar que de modo geral existe uma maior sensação de insuficiência da produção voltada ao autoconsumo entre as famílias assentadas de Pedras Altas em comparação com as famílias de Tupanciretã. Contudo, é preciso ressaltar que essa percepção de insuficiência pode ter sido acentuada

diante do contexto de seca em que as famílias de Pedras Altas se encontravam durante o período de realização das entrevistas¹⁹.

¹⁹ As entrevistas em Pedras Altas foram realizadas no final do mês de janeiro de 2011, período em que a região estava sendo acometida por uma forte seca.

4 DÁDIVA E RECIPROCIDADE: A CIRCULAÇÃO DE ALIMENTOS NOS ASSENTAMENTOS RURAIS

Cansei de trabalhar em firma de calçado e o cheiro da cola não era muito bom então fui acampar. Me criei na cidade, mas tive essa experiência do interior e preferi morar no interior. Eu não queria essa vida da cidade para os meus filhos (assentada de Tupanciretã).

No capítulo anterior pudemos identificar os alimentos componentes do autoconsumo das famílias assentadas estudadas e pontuar a diversidade alimentar e a importância dessa produção na garantia da segurança alimentar e nutricional. Contudo, apesar de algumas variedades de cultivos para o autoconsumo estarem presentes em praticamente todas as unidades de produção, existem cultivos que são mantidos apenas por algumas famílias assentadas. Como as famílias possuem condições restritas em termos de tempo de trabalho e mão-de-obra, existe um número limitado de variedades que elas têm condições de cultivar. Devido a isso, há uma seleção das principais variedades que vão compor a produção para autoconsumo de cada família.

A produção voltada ao autoconsumo ganha importância também através das trocas que ocorrem pelas relações de dádiva e reciprocidade que permitem as famílias rurais assentadas uma maior variedade de alimentos disponíveis ao consumo. Neste sentido, como veremos na sequência, os alimentos trocados tornam-se fonte importante de sociabilidade e de comprometimento entre os atores sociais, criando prestações de dom e contradom permitindo a manutenção de uma rede redistributiva de alimentos. Veremos ainda que as relações de dádiva e reciprocidade podem também trazer honra e prestígio para os doadores, principalmente quando envolvem a doação de carne, alimento culturalmente valorizado entre as famílias rurais estudadas.

4.1 Dádiva e reciprocidade entre as famílias assentadas

Para Mauss (1988), a reciprocidade envolve o ato de dar que cria uma rede de sociabilidade e solidariedade que implica também nos atos de receber e retribuir. Nestes termos, reciprocidade significa mais do que troca ou simples permutação de objetos, ela é uma relação reversível entre sujeitos (CHABAL, 1998 *apud* SABOURIN, 2009).

Cabe destacar que dádiva e reciprocidade são tomados aqui como termos equivalentes, já que compreendem o mesmo fato social, entendido por Mauss (1988) como fato social total, pois este fenômeno engaja e compromete indivíduos e grupos em dimensões tanto simbólicas como materiais.

Relações de dádiva e reciprocidade estão presentes não apenas em comunidades tradicionais, mas também em sociedades ocidentais modernas, onde são atualizadas sob a forma de troca de presentes, hospitalidade, trabalho voluntário, doações humanitárias, filantropia, etc. Vale mencionar, como identificado por Wedig (2009), que a dádiva não ocorre apenas entre pessoas, mas ela se dá também através do sagrado, onde festas e rituais religiosos se convertem em ofertas destinadas a agradecer a intervenção divina na produção agrícola. K. Woortmann (1990) afirma ainda que a reciprocidade não implica necessariamente em coisas trocadas, pois ela se aplica como um princípio moral.

Estudos realizados em diferentes contextos rurais vêm indicando que entre grupos camponeses os recursos e fatores de produção são manejados para que uma parte da produção camponesa seja operada dentro da lógica da reciprocidade (SABOURIN, 2003). Desta forma, apesar de grande parte da produção camponesa circular pelos canais formais do mercado, não deixam de ser importantes as trocas que ocorrem pela via da reciprocidade.

Entre as famílias rurais estudadas as manifestações de dádiva e reciprocidade podem ser encontradas através do trabalho coletivo, mediante a realização de mutirões onde o trabalho agrícola é realizado a partir da mobilização de vizinhos, parentes ou amigos. Tal prática ocorre principalmente entre grupos de famílias ligados por laços de proximidade, afinidade ou parentesco.

Entretanto, entre as famílias assentadas estudadas a maior expressão da existência de laços de dádiva e reciprocidade é constituída pela circulação de alimentos. Cabe destacar que assim como no mutirão estas trocas não ocorrem de forma generalizada entre todas as famílias, mas principalmente a partir de grupos menores ligados essencialmente por laços de

afinidade, parentesco ou vizinhança. A prática de doação de alimentos é evidenciada na fala de vários informantes, como podemos observar nos depoimentos reproduzidos abaixo.

Bergamota, laranja, no tempo de fruta quando um tem ajuda o outro é normal isso aí. Quando um tem bergamota outro não tem isso sempre se troca. Isso a colônia sempre foi assim. (Joana, Tupanciretã)

Quando alguém tem uma batata que outro não tem, uma mandioca, aí dá para trocar, ovos também. (Sandra, Tupanciretã)

Vamos dizer milho verde, eu acho que tenho milho verde e os outros não tem, então eu reparto o meu milho verde com eles, a hora que eles têm eles trocam comigo (Roberta, Pedras Altas).

O que os relatos acima reproduzidos demonstram é que a prática de troca de alimentos é uma realidade presente entre as famílias assentadas, mas o que chama atenção também é a diversidade de alimentos que são alvo das relações de troca. Podemos identificar que os alimentos trocados referem-se desde frutas e legumes até produtos da lavoura e de origem animal.

Cabe ressaltar que em Tupanciretã a circulação de frutas entre as famílias é uma atividade recorrente, mas já entre as famílias assentadas de Pedras Altas a doação de frutas é praticamente nula. Como já evidenciamos no capítulo anterior, isso se deve em grande medida às condições edafoclimáticas da região de Pedras Altas, que não são favoráveis ao cultivo de algumas variedades de frutas, restringindo desta forma a disponibilidade das mesmas.

Outra diferença identificada entre os assentamentos da região central e sul do estado está na circulação da carne. Tanto em Tupanciretã como em Pedras Altas são significativas as doações de carne entre vizinhos, especialmente as carnes bovina e suína. Em Pedras Altas é também valorizada a circulação da carne de ovelha, contudo, apenas algumas famílias assentadas possuem ovinos em suas unidades de produção. Por este motivo a doação de carne de ovelha traz prestígio e honra para a família doadora.

Não apenas os alimentos são objetos de dádiva entre as famílias assentadas, mas muitas vezes sementes e mudas circulam permitindo o cultivo e manutenção de práticas alimentares associados ao modo de vida local. Deste modo, as trocas ocorridas pelos canais de reciprocidade tornam-se uma fonte importante de abastecimento complementar, enriquecendo a dieta alimentar das famílias rurais. Desta forma, a circulação de alimentos por meio dos canais de reciprocidade garante a permanência de uma rede de segurança alimentar informal

promovendo relações de prestação que criam uma dinâmica redistributiva onde as trocas permitem uma maior variedade de alimentos disponíveis ao consumo.

4.2 A dívida pela dádiva

Marques *et al* (2007) ressaltam que a simples troca pela necessidade de suprimentos não pode ser entendida no âmbito da reciprocidade, pois ela não envolve a troca de bens a partir de medidas ou valores equivalentes. Este sentido que dá conta das relações de reciprocidade é apreendido nas palavras da Sra. Antônia, assentada do município de Pedras Altas que nos diz:

Eu tenho três compadres que a gente se troca muito (...) Nada é vendido, é tudo trocadinho. Mas não é também que a gente se troca um quilo por outro certinho.

Para as famílias rurais assentadas as práticas que envolvem alimentos doados, recebidos e retribuídos ultrapassam a simples troca mercantil, não havendo uma equivalência material e econômica, já que não existe um cálculo que mede a equivalência dos produtos trocados. Deste modo, podemos identificar relações de troca impregnadas pela lógica da reciprocidade.

Entretanto, apesar de não haver um cálculo matemático que mede as trocas realizadas entre essas famílias é preciso termos em conta que estas relações não estão totalmente dissociadas de interesse, visando disponibilizar uma maior diversidade de alimentos. Contudo, o paradigma econômico calcado apenas no modelo utilitarista do interesse não é capaz de explicar a complexidade das relações destes atores sociais na circulação de alimentos. O interesse é realidade presente no campo da reciprocidade, porém para além do interesse estão também em jogo valores, significados e códigos associados a uma dimensão moral da sociedade.

Em resposta ao modelo economicista dominante, que pretende explicar as relações de produção e troca motivadas por noções de interesse, utilidade e racionalidade é que surge o holismo, campo teórico que põe em xeque o paradigma economicista. O holismo surge do movimento por uma socioeconomia e se apresenta como crítica ao paradigma dominante. Segundo Godbout (1998) esse novo paradigma não nega a importância do interesse no estudo

dos comportamentos dos atores sociais, mas procura romper o isolamento do indivíduo e situá-lo no campo de suas relações sociais introduzindo a dimensão moral na análise. Desta forma, os agentes sociais seriam vistos também em função de normas e valores e não apenas em função de seus interesses, pois os indivíduos estariam sujeitos à obediência de regras interiorizadas a partir de um processo de socialização (GODBOUT, 1998).

Já Caillé (1998) critica a abordagem holística, defendendo que a mesma supõe que os indivíduos somente agem a partir de valores já estabelecidos pela sua própria cultura, sendo incapazes de romper com normas interiorizadas. Revela também que tanto o paradigma economicista quanto a abordagem holística são modelos teóricos que apenas nos esclarecem em casos extremos, onde de um lado as pessoas seriam totalmente previsíveis e não agiriam fora das regras e do outro os atores sociais seriam guiados por um modelo totalmente linear e racionalista.

Para superar este hiato deixado pela abordagem holística e economicista, tanto Caillé (1998) como Godbout (1998), procuram entender as relações de produção, troca e circulação de bens pelos canais de reciprocidade como uma mescla de obrigação e liberdade, interesse e desinteresse. Assim sendo, os autores propõem tomar a dádiva como uma abordagem que desafia os paradigmas holístico e economicista.

Segundo Godbout (1998) uma dádiva realizada por obrigação ou por obediência a uma norma desqualificaria a dádiva, já que os atores sociais valorizam o prazer que está inscrito no ato da dádiva. Ele também mostra que existe uma tendência a se rejeitar a obediência às regras a ponto de o doador negar a própria importância da dádiva ao dizer que aquilo que foi doado é “de nada”. E se aquilo que se deu não é “nada”, se se nega a importância da dádiva, então se diminui a obrigação de retribuir tornando-a uma incerteza. Ainda segundo o mesmo autor, na dádiva os atores sociais introduzem “uma incerteza, uma indeterminação, um risco quanto à efetivação do contradom, de modo a se afastarem o máximo possível do contrato, do comprometimento contratual (mercantil ou social), e também da regra do dever” (GODBOUT, 1998).

Já as relações de troca ocorridas através do mercado visam a constante busca da liberdade entre os atores, onde cada relação comercial entre dois atores é pontual e visa liquidar a dívida. Em uma relação comercial os atores possuem a liberdade de repetir ou não uma relação de troca, no entanto, estão totalmente desobrigados a manter uma relação futura. Isso é totalmente diferente do que ocorre no âmbito das relações de reciprocidade que, apesar

de estarem também inscritas entre liberdades e incertezas, engajam indivíduos ou grupos em relações futuras associadas à dependência da dívida com o doador.

É por isso que podemos identificar na circulação de alimentos e, por conseguinte, nas práticas de reciprocidade entre as famílias assentadas, um movimento paradoxal que envolve interesse e desinteresse, obrigação e liberdade. A doação de um alimento a um vizinho envolve um ato de espontaneidade e gratuidade, mas engaja o outro numa relação reversa de dependência e obrigação através da dívida pela dádiva. Vejamos o depoimento de Dona Roberta, assentada de Pedras Altas:

Eu estou produzindo agora umas morangas e a minha vizinha aí não tem, então eu troco. Não é que eu troco, eu dou para ela, agora quando ela tem uma coisa diferente lá ela também me dá.

O que o depoimento de Dona Roberta mostra é que apesar da doação de morangas à vizinha ser um ato de gratuidade, este ato pressupõe uma relação de comprometimento e retribuição, ou seja, a dádiva inscreve o indivíduo numa relação de obrigação com o doador. Mauss (1988) em o *Ensaio sobre a dádiva* já pontuava uma tripla obrigação interligada nas relações de dádiva e reciprocidade, pois além da obrigação de retribuir bens recebidos, existem as obrigações que envolvem os atos de dá-los e de recebê-los. O significado de obrigação dado por Mauss (1988) não é o de uma ação forçada, mas impregnada por um sentido de reciprocidade e espontaneidade. Entretanto, o autor afirma que negar-se a receber é declarar guerra e dizer não à aliança e à comunhão. Neste sentido, E. Woortmann (1995) ressalta que, se como proposto por Mauss, a retribuição é uma obrigação, então a própria dádiva é uma ameaça à lógica da reciprocidade, dado que a não-retribuição implica no rompimento de um código moral.

Conforme Godbout (1998) a resposta para entendermos o que motiva a dádiva está no fato de que cada vez que um doador dá algo ele procura “se ligar, para se conectar à vida, para fazer circular as coisas num sistema vivo, para romper a solidão, sentir que não se está só e que se pertence a algo mais vasto, particularmente, a humanidade”. Para Mauss (1988) o bem trocado fala da própria família doadora, pois a coisa trocada não se desliga do doador. É como se a própria coisa trocada estivesse impregnada pela alma do doador tornando a dádiva um vínculo entre a alma e a coisa trocada.

Assim, podemos entender que as relações de reciprocidade “comprometem o ser humano (indivíduo ou grupo) em sua totalidade, tanto do ponto de vista social como

econômico” (SABOURIN, 2003, p. 78). É deste modo que, entre as famílias assentadas estudadas, os alimentos doados, recebidos e retribuídos criam o sentido de pertencimento e identidade comum, atualizando o elo entre indivíduos e comunidade.

4.3 A dádiva pela carne

Marques *et al.* (2007) em pesquisa realizada junto a agricultores familiares do Vale do Taquari (RS) identificaram que as carnes bovina e suína constituem um dos principais alimentos que circulam através dos canais de reciprocidade entre as famílias, sendo também item de doação aos filhos que vivem em centros urbanos. Entre as famílias assentadas estudadas foi possível verificar que a carne é o principal alimento que cria vínculo social entre vizinhos, sendo comuns as doações de carne no momento do abate de algum animal.

Nós aqui com o nosso vizinho eles tem o porco e nós temos ovelha. Quando nós carneamos ovelha levamos um pedaço, quando eles carneiam porco nos trazem um pedaço. Claro, nós temos porco também, mas a nossa base mesmo é mais a carne de ovelha (Roberta, Pedras Altas).

Carne de porco quando a gente carneia sempre tem um pedaço para o vizinho. Mesmo carne de gado quando a gente carneia um boizinho. E nesses dias eu carneei um boizinho e fui distribuindo quase inteiro entre os vizinhos (Carlos, Tupanciretã).

Cabe ressaltar ainda que o abate de um animal no lote de uma família assentada envolve geralmente a realização de um trabalho coletivo mediante um mutirão entre amigos, parentes e vizinhos. Da mesma forma que evidenciado por Nogueira (2004) no contexto rural de Portugal, para as famílias rurais estudadas o ritual de sacrifício de um animal envolve o convívio e o fortalecimento dos laços familiares e de vizinhança através da doação de carne. Neste sentido, Brandão (1999, p. 97) também afirma que:

morto, dividido e processado em suas partes, eis quando um animal, em geral criado em uma única casa, (...) torna-se pela primeira vez na vida – ou na morte – um ser uno e múltiplo, ataçador de redes sociais de dom e contradom.

Segundo Mauss (1988) os bens trocados possuem eles mesmos um valor, uma virtude, que faz com que sejam dados e retribuídos. Mauss (1988, p. 149) mostra ainda que “a terra, o

alimento, tudo que é dado, são de resto personificados, são seres vivos com os quais se dialoga”. É neste contexto que podemos entender que a carne, por se configurar no alimento culturalmente mais valorizado, incorpora a virtude de falar da honra e do prestígio das famílias assentadas.

Comida e trabalho são categorias centrais e que estão interligadas com a condição de ser camponês. Sendo assim, a carne tida como alimento culturalmente privilegiado, expressa a própria realização do trabalho e da condição camponesa. Talvez possamos identificar nessa valorização simbólica da carne o motivo que levou as famílias rurais a produzirem quase que integralmente a carne consumida por seus membros, enquanto que a produção de muitos outros alimentos foi abandonada e sua aquisição mercantilizada. Assim, a virtude da carne enquanto dádiva encontra-se no fato de que produzi-la expressa não apenas honra e prestígio para a família doadora, mas personifica e atualiza a própria condição de ser camponês.

K. Woortmann (1990, p. 59) afirma que a comida possuiu valor social grande demais para ser considerada mercadoria. Dessa forma podemos interpretar que é pelo valor de uso que a carne possuiu valor de troca no campo da reciprocidade “quanto maior o valor de uso, tanto maior o valor de troca que possui a coisa trocada”. Marques *et al.* (2007, p. 163) ressaltam ainda que a carne, principal fonte de proteína de muitas populações ao redor do mundo, é um alimento cuja obtenção é de modo geral mais difícil e cara, aumentando desta forma o seu valor de uso e de troca.

Estudos indicam que no passado a circulação de carne entre grupos camponeses tinha como principal objetivo o abastecimento de carne fresca, pois antes do surgimento do método de conservação pelo frio, o consumo de carne *in natura* era uma atividade consideravelmente mais difícil. Os principais métodos de conservação envolviam a defumação ou a desidratação da carne por meio do uso do sal ou da secagem ao sol, mas esses métodos exigiam o processamento da carne *in natura* que, por conseguinte, perdia parte das suas propriedades organolépticas. Desta forma, o único momento para consumir carne fresca era aquele em que se abatia um animal ou quando o mesmo se processava na casa de um vizinho, sendo as trocas entre as famílias camponesas uma forma de garantir o consumo à carne fresca.

Os benefícios trazidos pelo acesso à energia elétrica como a introdução de refrigeradores nas propriedades rurais permitiram o uso do método de conservação pelo frio. Deste modo as famílias produtoras puderam armazenar a carne na sua forma *in natura*. Assim, segundo Marques *et al* (2003) em grande medida a circulação de carne perdeu importância como prática de abastecimento complementar da dieta das famílias rurais,

entretanto, o mesmo não se pode dizer em relação à circulação da carne enquanto elemento mantenedor de vínculos sociais. Neste sentido, mesmo com os avanços trazidos na conservação da carne, diversos estudos realizados em distintos contextos rurais mostram que a circulação de carne por meio de canais de reciprocidade se mantém entre grupos camponeses, sendo atualizada como prática mantenedora e criadora de vínculos e compromissos entre indivíduos e família (MARQUES *et al.*, 2003).

No entanto, cabe ressaltar que as relações de dádiva e reciprocidade não são isentas de conflitos, pois elas podem conceber prestígio e fama para o doador. Desta forma a dádiva pode se tornar fonte de poder e autoridade (SAUBORIN, 2003). Por este motivo, dar carne para um vizinho estabelece uma relação de poder que é adquirido pelo doador sobre o que recebe, deixando este constrangido com a obrigação de retribuir no sentido de equilibrar a dádiva recebida.

Por esse motivo, produzir a própria carne e poder utilizá-la para alimentar as relações de reciprocidade expressa status e poder para a família doadora. Assim, sendo a carne um alimento tão valorizado entre estas famílias, a retribuição sugere uma dádiva à altura do bem doado²⁰. Neste contexto da doação de carne, a família doadora impõe à família recebedora a necessidade de uma retribuição que equilibre as relações de dádiva, geralmente realizada também por meio da doação de carne. No entanto, o contradom é mediado pelo tempo, já que a retribuição só poderá ocorrer quando do momento do abate de um animal na unidade de produção familiar, implicando, como sugerido por Mauss (1988) numa noção de crédito.

Durante as situações de entrevista com as famílias assentadas me muni várias vezes dos verbos “dar” e “trocar” acreditando serem as palavras com melhor significação para iniciar uma situação de dialogo que procurava entender a dádiva pela carne. Contudo, o trabalho a campo veio me mostrar que estes termos não continham correlação com as categorias nativas usadas por meus informantes. Neste sentido pude perceber uma imprecisão nos meus termos, pois os atores sociais estudados classificavam a circulação da carne pelos canais de reciprocidade não como doação ou troca, mas expressando-a através do termo *empréstimo*.

²⁰ Mauss (1988, p. 41) também já identificará este tipo de relação entre os povos escandinavos, não por acaso o autor fez questão de introduzir um poema escandinavo em seu trabalho onde uma de suas estrofes diz: “os presentes retribuídos devem ser semelhantes aos presentes recebidos”, mostrando que para aquela sociedade o contradom deve ter a importância do bem doado.

Não é que a gente troca. Carne às vezes a gente costuma emprestar, a gente carneia e empresta um pedaço para um, um pedaço para outro e depois eles devolvem, isso aqui se faz bastante (Marlene, Pedras Altas).

Mas para trocar alimentação assim não. [E quando carneiam um animal não acontece de trocar carne com um vizinho ou parente?]. Não, aí nós emprestamos. Todo mundo tem animal, então eu passo para ti e depois tu carneia e passa para mim (Sandra, Tupanciretã).

Segundo o dicionário Aurélio (s. d.) emprestar significa dar algo a alguém por certo tempo, sem ônus, como um livro, por exemplo. Também significa confiar a alguém certa quantidade de dinheiro mediante o pagamento de juro. Contudo, a semântica do termo *empréstimo* como aplicado pelas famílias assentadas se distancia do conceito do direito econômico, pois mesmo que o *empréstimo* da carne seja uma relação mediada pelo tempo e inscrita numa noção de crédito ela não está assentada numa relação de cobrança.

A categoria *empréstimo* está envolta dos sentidos de contradom e de dívida, mas é uma dívida pela dádiva. Neste contexto, apesar de a retribuição da carne *emprestada* ser uma obrigação moral, ela deve estar inscrita num ato de espontaneidade e gratuidade, pois o princípio da reciprocidade envolve esse estranho paradoxo da obrigação de ser livre (GODBOUT, 1998).

4.4 O valor simbólico da carne

Wedig (2009) em estudo realizado junto a famílias rurais descendentes de imigrantes alemães mostra que a carne é classificada como alimento *forte* e que está simbolicamente relacionada ao pai. Segundo a autora a carne fala da honra do pai e sua abundância nas refeições camponesas expressa sentidos de honra e prestígio para a família. Também E. Woortmann e K. Woortmann (2002, p. 80) discutindo o trabalho de Souto de Oliveira (1976) sobre trabalhadores das favelas do Rio de Janeiro nos falar que:

A refeição feita no local de trabalho ... é uma refeição pública, pois todos podem ver o que cada um está comendo. Tal refeição é um discurso sobre a família e, principalmente, sobre o chefe da família. O conteúdo da refeição é tido como um indicador da situação econômica de seu consumidor - em geral o pai de família. Por isso é envergonhante que um operário qualificado seja obrigado a exibir uma marmitta ... na qual faltam certos itens de prestígio. Há, por isso, uma clara diferença de atitude no que concerne à falta de carne, por exemplo, na refeição feita em casa,

entre quatro paredes e sem testemunhas, e aquela feita em público, mas que espelha a casa. 'Daí haver um certo cuidado com o preparo da marmita. Ainda que seu conteúdo seja basicamente o mesmo do jantar na família, reserva-se para a marmita o melhor pedaço de carne ... [colocado] por cima na marmita ...' (Souto de Oliveira, 1976: 326)'. O conteúdo da marmita, da refeição pública mas feita em casa, fala não só da situação da família mas, e principalmente, da qualidade do pai de família.

O que esses estudos realizados em diferentes contextos mostram é que simbolicamente a carne é um alimento que possuiu sentido de distinção para muitos grupos sociais, sendo que a sua presença ou ausência possui significados que não podem ser analisados e interpretados somente à luz de indicadores nutricionais. Entre as famílias rurais estudadas a carne é considerada também elemento fundamental da dieta alimentar ao ponto de a sua ausência ser classificada e associada à inexistência de comida.

Sempre tem carne. Aqui nunca falta carne, se for possível três vezes por dia, porque de manhã cedo sempre tem o salame. Se não tiver carne é como se não tivesse comida aqui em casa (Alfredo, Tupanciretã).

O depoimento do Sr. Alfredo ilustra o fato de que para este grupo social a ausência de carne é expressão da falta de comida e de uma situação de escassez e penúria, sendo então possível interpretar a falta de carne como um forte indicativo de um estado de insegurança alimentar. Se, por um lado, a falta de carne é expressão de penúria e escassez para as famílias assentadas, por outro a sua abundância nas refeições ganha significações de honra e prestígio.

Apoiando-nos em K. Woortmann (1990) podemos afirmar que a comida é uma linguagem, um texto cultural que fala da família, do trabalho, das relações sociais e do modo de viver dos grupos sociais. É desta forma, interpretando a comida como uma linguagem que vamos procurar relatar e compreender uma situação específica vivenciada durante a pesquisa de campo e que envolvia os preparativos de um almoço em uma família assentada.

Em Tupanciretã tive a oportunidade de conhecer e entrevistar a família do Sr. Roberto e de sua esposa, a Sra. Albertina, casal oriundo do noroeste do Estado, descendentes de imigrantes italianos. Ao chegar ao lote de propriedade da família encontrei, além do casal, a filha de Roberto e Albertina e também uma vizinha, que na manhã daquele dia havia auxiliado o casal de assentados no trabalho agrícola. Como o tema da entrevista envolvia falar sobre as práticas e hábitos alimentares da família foi Dona Albertina - a pessoa responsável pela preparação dos alimentos - a principal interlocutora.

Falando sobre o almoço dona Albertina me relatou que a refeição daquele dia havia sido diferente do que convencionalmente é preparada, pois segundo ela a vinda de sua vizinha

para auxiliar em tarefas agrícolas sugeria o oferecimento de uma refeição especial. Neste sentido, Dona Albertina decidiu preparar um prato cuja receita havia aprendido com uma nutricionista em um curso promovido pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul (EMATER). O prato a que se referia era uma espécie de pastel, intitulado por ela de pastelão. Contudo, a receita do pastelão não possuía a carne como ingrediente principal, pois somente folhas de verduras e legumes, temperos e ervas medicinais eram usados no seu recheio. Dona Albertina nos explica o seu preparo:

Eu pus junto ervilha, cenoura. Tudo folhas que tu sabe que dá para comer, tu pica tudo, folha de cenoura, beterraba, radite, transagem pode por. Eu botei espinafre, repolho, couve o que é bom para comer bota encima no recheio. Daí bate no liquidificador uma xícara de leite com farinha, vai fazendo, um pouquinho de royal e sal, deixa aquela massa meia molezinha e daí depois tu mistura tudo ali nas folhas. Daí bota tudo numa forma e coloca assa. Daí chama o pastelão.

Na sequência de nossa conversa Dona Albertina me explicou que a família gosta do pastelão e que de vez em quando costuma prepará-lo da maneira que aprendeu com a nutricionista, já que este é o jeito *certo* afirma a assentada. Ou seja, um pastelão preparado somente à base de folhas sem a adição de carne. É possível perceber na fala de Dona Albertina a reprodução de um discurso dietético e nutricional que prescreve práticas voltadas para a redução do consumo de proteína animal e de alimentos gordurosos. Desta forma ela classifica como mais saudável comer um pastel assado ao invés de frito, e recheado de folhas verdes ao invés de contendo carne.

Geralmente quando Dona Albertina preparava o pastelão exclusivamente para sua família a receita seguida é a que foi ensinada pela nutricionista, considerada por ela como o modo *certo* de fazer o prato. Contudo, quando o pastelão se torna uma refeição pública que envolve a apresentação e consumo da iguaria por comensais externos ao núcleo familiar vemos uma clara mudança no discurso que se refere à falta de carne no pastelão.

Eu faço de vez em quando o pastelão para nós. Essa receita que nós aprendemos com a nutricionista da Emater o certo é só coisas verdes. Mas hoje daí eu botei um pouquinho de guisado, mas o certo não é para botar. Mas aí a Maria [a vizinha] veio almoçar aqui em casa e depois fiquei com vergonha de não botar carne.

O que o depoimento de Dona Albertina expressa é que no âmbito da família a preparação de um pastel à base de folhas verdes é concebível, contudo, a partir do momento da presença da vizinha durante o almoço a refeição se torna pública e, nessa situação, a

presença da carne no prato se torna indispensável para não colocar em risco a honra e o prestígio da família. Desta forma, podemos identificar que existe em torno da carne uma lógica simbólica que torna esse alimento intensamente valorizado, de tal modo que a sua simples ausência em um ato público de comensalidade é capaz de envergonhar uma família.

Como mostra E. Woortmann (2007), comida é uma categoria cultural nucleante, que se articula com outras categorias. Assim a comida é uma linguagem que fala de trabalho, de família, de relações sociais. Nesse sentido, podemos perceber que entre as famílias assentadas estudadas a carne, mais do que qualquer outro alimento, desempenha papel central estando diretamente inserida nas relações de dádiva e reciprocidade e expressando sempre significados que vão além da simples razão prática do consumo.

5 O TRABALHO OCULTO E AS CLASSIFICAÇÕES DA ALIMENTAÇÃO

Valeu a pena mil vezes. Eu estava numa mansão onde eu trabalhava, enorme de uma casa, mas eu deitava todo dia e sabia que isso não era meu, se eu não trabalhasse direito o meu lugar era lá na estrada. E hoje eu deito e penso que isso aqui é meu, é a minha cama, é a minha casa. Por isso que a gente tem que lutar e não pode deixar de lutar nunca (assentada de Pedras Altas).

Como pudemos acompanhar até o momento, a produção própria de alimentos tem papel relevante nas unidades de produção, estando diretamente associada aos princípios defendidos pela SAN. Os alimentos voltados ao autoconsumo além de atenderem em grande medida as demandas alimentares das famílias assentadas, são também importante fonte de sociabilidade e distinção. Assim, alimentos são dados, recebidos e retribuídos, criando relações de dom e contradom, engajando e comprometendo os atores sociais em uma dinâmica redistributiva de alimentos.

Neste contexto, cabe destacar o papel relevante que as mulheres possuem na produção e distribuição destes alimentos, já que são elas que estão diretamente vinculadas desde a etapa de produção até a preparação e consumo dos alimentos. Por esta razão existe uma íntima e importante relação entre as mulheres, a produção de alimentos e a promoção da segurança alimentar.

Desta forma, a primeira parte do presente capítulo propõe discutir as relações de gênero, evidenciando a presença entre as famílias assentadas de uma relação hierárquica em que, no plano simbólico, apenas o homem encarna o trabalho produtivo, enquanto à mulher cabe a representação de “ajudar” a compor o trabalho do marido. Esta representação da centralidade da figura masculina torna, muitas vezes, oculto o papel produtivo que as mulheres realizam. Veremos, então, que existe uma hierarquia familiar, que dispõe sobre o papel a ser desempenhado pelos gêneros, sendo que a própria comida “informa” o lugar ocupado por homens e mulheres, sendo, portanto a hierarquia dos alimentos uma expressão da hierarquia entre os gêneros.

Na segunda parte deste capítulo aprofundaremos o que já vem sendo sinalizado ao longo dos capítulos anteriores, ou seja, o fato de que os atores sociais classificam e atribuem valor aos alimentos a partir do uso de categorias nativas. Desta forma pretendemos evidenciar que um sistema de classificação alimentar envolve crenças, representações e práticas sociais que expressam formas distintas de valorizar os alimentos.

5.1 O valor do trabalho

Segundo dados de 1995 da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), as mulheres são as que mais contribuem para a garantia da segurança alimentar, sendo responsáveis pela produção de mais da metade dos cultivos do mundo. Ainda segundo o mesmo estudo, em algumas regiões, como no Subsaara da África e no Caribe, as mulheres têm cultivado de 60% a 80% dos gêneros alimentícios básicos de seus grupos sociais (*apud* FAO, 2003).

O que os dados da FAO evidenciam é que a mulheres assumem papel crucial na produção de alimentos e na garantia da segurança alimentar. Contudo, o trabalho feminino aparece muitas vezes oculto diante das agendas das políticas públicas, de pesquisadores e agentes de desenvolvimento rural e está, inclusive, imbricado na própria percepção das mulheres camponesas de que suas atividades não compõem parte do processo do trabalho agrícola.

Trabalho é uma categoria que possui múltiplos sentidos e está envolvido numa teia de significados que constitui a cultura camponesa (E. WOORTMANN; K. WOORTMANN, 1997). O trabalho, em grande medida, expressa a honra da família camponesa, nesse sentido, vamos ver que, de modo geral, nas sociedades camponesas ocidentais, é o gênero masculino que encarna e personifica o trabalho produtivo. Por este motivo, é sempre a figura do marido ou do pai de família a principal representação da unidade de produção familiar. Por isso, mesmo que seja significativa a participação feminina no trabalho agrícola e na produção de alimentos, cabe ao gênero masculino o reconhecimento como principal provedor da família.

Portanto, podemos reconhecer nos significados dados ao trabalho a construção social do espaço que homens e mulheres camponesas ocupam no processo de trabalho agrícola. É desta forma que podemos identificar na construção social do trabalho camponês uma

valoração diferenciada do trabalho entre os gêneros que afirma a representação da centralidade da figura masculina.

Paulilo (1987) ao estudar contextos rurais brasileiros distintos verificou a existência entre famílias camponesas de categorias como trabalho “leve” e trabalho “pesado”. Segundo a autora o trabalho “leve” está sempre relacionado a tarefas realizadas por mulheres e crianças, enquanto que o que é considerado trabalho “pesado” é de restrita incumbência masculina. No entanto, ela vai nos mostrar que aquilo que é considerado trabalho “pesado” e de responsabilidade masculina em um lugar pode ser considerado trabalho “leve” e estar atribuído a mulheres e crianças em outras regiões.

Poder-se-ia pensar que mulheres e crianças desempenham certas tarefas porque de fato, estas são “leves” por sua própria natureza. Mas não é bem assim. Na verdade, qualifica-se o trabalho em função de quem o realiza: são “leves” as atividades que se prestam à execução por mão-de-obra feminina e infantil. Importa destacar que essa classificação está associada a diferentes remunerações: maior para o trabalho “pesado”, menor para o “leve”, mesmo que ambos demandem o mesmo número de horas ou que o esforço físico exigido por um tenha como contraponto a habilidade, a paciência e a rapidez requeridas pelo outro (PAULILO, 1987, p. 67).

Deste modo podemos entender que o trabalho é em grande medida qualificado e valorado em função de quem o executa, bem como em função da posição que os membros ocupam na hierarquia social. O trabalho “leve” não significa trabalho agradável ou pouco exigente em termos de esforço físico, assim, a divisão sexual do trabalho não pode ser interpretada só e nem apenas definida em função de uma racionalidade biológica, pois em grande medida ela é definida culturalmente (LARAIA, 1986).

Paulilo ressalta ainda que o trabalho de mulheres e crianças “fica em plano secundário, cabendo, nestes casos, uma remuneração que apenas 'ajuda' na composição do orçamento familiar” (1987, p. 70). Neste contexto as atividades geralmente desenvolvidas por mulheres e crianças não são reconhecidas socialmente como trabalho, pois é sempre a figura masculina do marido ou pai de família que vai representa-lo. Sendo assim, as atividades produtivas desempenhadas por crianças e mulheres são expressadas como “ajuda” ao marido.

Esta valorização distinta evidencia que “a noção de trabalho, como categoria subjetiva, e o processo de trabalho, como encadeamento de ações, marcam distinções de gênero” (E. WOORTMANN; K. WOORTMANN, 1997). Portanto, neste contexto de construção de relações sociais que podemos identificar que há uma invisibilidade e uma subordinação do trabalho feminino que reflete uma orientação hierárquica centralizada na representação da figura do marido ou pai como principal provedor da família.

Apesar de as mulheres estarem diretamente ligadas à produção de alimentos, há um domínio masculino na produção agrícola que reforça as desigualdades de gênero, encerrando as mulheres ao âmbito doméstico das decisões. Cabe destacar que de alguma forma o próprio trabalho das agências de extensão rural evidencia e reforça esta situação de desigualdade entre os gêneros.

O trabalho das equipes técnicas de extensão rural mostra uma repartição do mesmo em ações que são consideradas produtivas e sociais. Interessante chamar a atenção ao fato de que geralmente dentro dos órgãos de extensão rural os profissionais responsáveis por coordenar ações consideradas pertencentes ao âmbito social são mulheres, enquanto que os técnicos responsáveis pelas áreas produtivas são preponderantemente homens, na sua maioria agrônomos, técnicos agrícolas ou veterinários.

Desta forma, as questões da produção agrícola, geralmente vinculadas às criações e cultivos comerciais, são tratadas de modo geral entre homens, o marido e o técnico extensionista. Por outro lado, as extensionistas sociais são orientadas para o desenvolvimento de temas considerados essencialmente femininos. Esta repartição do trabalho convencionou chamar de “produtivo” as ações vinculadas ao trabalho agrícola realizada por homens e “social” as atividades femininas. Apesar desse modelo ter surgido no contexto da Revolução Verde²¹ e, de alguma forma estar teoricamente superado, é possível perceber que ele ainda se apresenta incrustado em muitas das práticas e ações desenvolvidas pelas agências de extensão rural.

Em muitos assentamentos, pude identificar a existência de hortas comunitárias que foram organizadas a partir do incentivo das equipes de extensão rural. Tais hortas além de produzir alimentos, servem para o cultivo de ervas e chás medicinais, portanto constituem-se em um espaço privilegiado de aprendizagem e de socialização entre famílias, escola e comunidade. Contudo, apesar da importância econômica e social das hortas comunitárias o trabalho ali desenvolvido está geralmente a cargo apenas das mulheres assentadas.

O trabalho desenvolvido a partir das hortas comunitárias envolve em grande medida o esforço das mulheres extensionistas sociais que incentivaram a organização destes espaços. Por outro lado, de modo geral, a presença dos homens técnicos extensionistas no trabalho de organização das hortas comunitárias é esporádica. Cabe ressaltar que não se está querendo aqui questionar a capacidade das agentes femininas de extensão rural no trabalho relacionado

²¹ A Revolução Verde refere-se ao processo que teve início após o final da II Guerra Mundial que culminou com a disseminação de novas práticas agrícolas por meio do melhoramento genético de plantas e animais, com o uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes industriais, associado ainda ao uso da mecanização.

à formação de hortas comunitárias, muito pelo contrário, o que se está querendo salientar é que em grande medida o trabalho desenvolvido pelas extensionistas e mulheres assentadas na produção e organização de hortas comunitárias é rotulado como uma atividade do âmbito “social”.

Neste contexto, vemos novamente como o trabalho feminino torna-se invisível. Apesar da organização e manutenção das hortas comunitárias envolverem o trabalho e o esforço físico das mulheres, este não é entendido como produtivo, sendo interpretada quase como uma atividade lúdica e de menor importância, ficando sobre o rótulo de uma atividade tida “social”.

No senso comum das famílias assentadas está fortemente incrustada a percepção de que as atividades “sociais” promovidas pelos órgãos de extensão rural são coisas para mulher. E em alguma medida as equipes técnicas acabam reforçando essa visão ao denominarem como “social” atividades que atendem essencialmente a dimensão doméstica, como a organização de oficinas de artesanato, costura, alimentação, etc. Por esta razão se convencionou a associar as atividades femininas como “questões sociais”, vistas sempre como de menor importância em comparação com as atividades “produtivas” organizadas pelos técnicos e agrônomos extensionistas.

No entanto, entendemos que o “social” envolve questões que vão além da sua simples e diminuída associação com o mundo doméstico/familiar. Pensar as questões “sociais” significa relacionar as dimensões produtiva e econômica no entendimento da reprodução material e social dos grupos e pensar nas implicações que os processos de organização social trazem para a vida das famílias (SILIPRANDI, 2002). Deste modo, mesmo que o trabalho ocorra com a melhor das intenções, as agências de extensão rural acabam consolidando a ideia de que há “um lugar separado entre as mulheres e os homens no meio rural, assumindo uma divisão sexual do trabalho que, na prática, negligenciava o papel produtivo que as mulheres sempre desempenharam na agricultura” (SILIPRANDI, 2002, p. 41).

Esta forma dicotômica de repartir o trabalho extensionista entre produtivo/masculino e social/feminino apenas tem reforçado para aquilo que temos chamado de a invisibilidade do trabalho feminino, ou seja, mesmo apesar de a mulher estar presente em praticamente todo o processo produtivo, o seu trabalho é minimizado ou desqualificado, tornando-se muitas vezes oculto até mesmo aos olhos dos próprios agentes que trabalham no meio rural.

Por esta razão torna-se necessário desconstruir esta dicotomia inserindo mulheres e homens em espaços mais democráticos de discussão. As atividades femininas estão

diretamente relacionadas à produção para autoconsumo da família e, por isso, tornar oculto o seu trabalho significa negligenciar o próprio papel que a mulher possui na produção de alimentos e na garantia da segurança alimentar e nutricional.

5.2 A construção do gênero a partir da comida

O universo das mulheres assentadas estudadas está diretamente relacionado ao espaço da casa, da horta, do quintal e da criação e cuidado de pequenos animais. Há também uma associação entre a comida e a cozinha que perpassam as práticas femininas. Não foi por acaso que mesmo nas situações de presença do pai ou marido durante as entrevistas foram sempre as mulheres, em especial as mães, as principais interlocutoras ao se falar dos hábitos e práticas alimentares dos membros da família.

Assim, da mesma forma que evidenciado por K. Woortmann (1985, p. 12), compreendemos que no âmbito do domínio culinário a mãe, ao preparar os alimentos, exerce uma relativa autoridade e controle, determinando, em alguma medida, a partir das condições geradas pelo trabalho da família, “o que irá compor a refeição e como esta será distribuída entre os membros da família”. Contudo, essa autoridade da mãe no âmbito da preparação e distribuição dos alimentos pode ser alterada diante de situações de insegurança alimentar.

Se, no plano simbólico, é o homem que representa o trabalho e é quem deve prover sua família, numa situação limite de pobreza e de falta de comida, são geralmente os homens os primeiros a alimentar-se e a receber a maior quantidade de comida. No plano ideológico o pai expressa a força de trabalho, portanto em situações limites parece haver um padrão de desvio de alimentos que privilegia o pai de família (K. WOORTMANN, 1985). Isso nos mostra que o consumo de alimentos pode se tornar, no interior dos grupos, elemento de inclusão e ou de exclusão.

Como sugerido por K. Woortmann (1985), é através das representações da comida que também se constrói o gênero, pois ela “fala” de homens e mulheres através de uma prática inconsciente do *habitus* alimentar de um grupo social. Entre as famílias assentadas, o feijão é um dos elementos centrais da produção da lavoura, e a ele está associado no plano simbólico à percepção de *força*. Tanto quanto o feijão, a carne também é percebida e classificada como alimento *forte*. Cabe ao domínio masculino o espaço produtivo da lavoura e da criação dos

animais de grande porte, isso nos mostra que, no plano simbólico, é o homem que vai produzir os alimentos classificados como *fortes*.

Contudo, isso não significa que as mulheres não participem das atividades produtivas vinculadas ao trabalho na lavoura ou na criação de animais, ao contrário, em grande medida a repartição do trabalho entre homens e mulheres assentadas é significativa. No entanto, as tarefas vinculadas a estas atividades produtivas são representadas como o trabalho do marido ou pai de família, enquanto a participação da mulher configura-se apenas como “ajuda”. Segundo K. Woortmann (1985) o que está em jogo nestas representações é uma percepção moral da vida camponesa, moralidade esta centrada na honra do pai.

Se pudermos acompanhar na produção de alimentos considerados *fortes* como o feijão e a carne a representação do trabalho do pai que ocorre na lavoura e criação de animais, vamos ver que existem espaços essencialmente femininos. O trabalho ocorrido no quintal, a construção espacial da horta e seu cultivo são incumbências das mulheres. Contudo, se na lavoura, espaço masculino de reprodução do trabalho, a mulher “ajuda” o marido nas tarefas agrícolas, já no espaço da horta e do quintal raramente veremos homens trabalhando ao lado de mulheres.

O fato de os homens não “ajudarem” as mulheres no trabalho vinculado à horta e ao quintal deve-se ao entendimento de que por serem espaços essencialmente femininos são as mulheres que ali dão o sentido do processo de trabalho. Sendo a hierarquia da família um dos princípios norteadores de uma ordem camponesa, podemos sugerir que no plano ideal é sempre o homem, pai de família, que deve dar a direção do trabalho (E. WOORTMANN, K. WOORTMANN, 1997). Por isso, seria envergonhante para o pai ou marido trabalhar num espaço controlado e governado por uma mulher, porém como veremos na sequência pode haver uma inversão de valores quando a horta passa a ser fonte de renda para a família.

Entre as famílias assentadas estudadas foi possível observar uma dinâmica específica em relação ao espaço da horta. Como temos salientando a horta é um local onde predomina o trabalho feminino, mas em alguns casos mesmo neste espaço a mulher fica sobre o jugo do homem.

Este tipo de situação ficou evidente durante a realização das entrevistas às famílias assentadas, onde em cada uma das visitas feitas foi solicitado ao final que a família mostrasse um pouco do lote, os seus cultivos e criações. Cabe chamar atenção ao fato de que entre as famílias onde a produção da horta tinha como objetivo principal o abastecimento familiar eram sempre as mulheres que me apresentavam o espaço da horta e os cultivos ali presentes.

Porém, entre as famílias assentadas feirantes, onde a horta além de fornecer alimentos passou também a abastecer produtos para a venda, as mulheres apenas acompanhavam o passeio pela horta enquanto os homens é que me apresentavam os diferentes cultivos presentes naquele espaço.



Figura 4 – Assentada apresentando o espaço da horta

Fonte: Própria, 2010.

Outros estudos também têm evidenciado a masculinização de espaços que antes eram considerados essencialmente femininos. Este é o caso da atividade leiteira que na região sul do Brasil se configurou em uma atividade tradicionalmente vinculada a esfera feminina. Contudo, Magalhães (2009) ressalta que o fortalecimento das organizações que permitiram fazer do desenvolvimento da cadeia produtiva do leite uma atividade voltada ao mercado provocou profundas mudanças na divisão sexual do trabalho. Assim temos o que o autor anteriormente citado chamou de uma masculinização da atividade leiteira, pois com a especialização produtiva do leite as mulheres passaram a perder o controle sobre tal atividade para os homens.

Retornando o nosso olhar para os assentamentos estudados, podemos identificar que, como no caso da produção leiteira, o fato de termos homens apresentando a horta é um indicativo que aquele espaço passa a ser de controle masculino. Neste sentido, Heredia *et al* (1984) explicam que para grupos camponeses, em termos de modelo, toda transação comercial exclui a figura da mulher. Em uma relação comercial é sempre requerida a mediação do marido ou pai de família, que representa a unidade doméstica frente a outros grupos. Assim, a partir do momento em que a horta deixa de ser uma atividade voltada apenas ao autoconsumo e começa a gerar ingressos financeiros, a mulher perde a autonomia e controle de sua produção para o marido.

Em decorrência dos papéis sociais adotados por homens e mulheres, onde temos uma valoração diferenciada do trabalho entre os gêneros, podemos apreender que os próprios alimentos produzidos por uns e por outros estabelecem e refletem uma posição hierárquica dentro da família. Estudos realizados por Menasche *et al* (2008), Grisa e Schneider (2010) entre agricultores descendentes de imigrantes Italianos no Rio Grande do Sul mostraram que os alimentos produzidos para autoconsumo da família, especialmente os que provinham do trabalho feminino, oriundos de pequenas hortas, pomares e lavouras não comerciais eram vistos como de menor importância, sendo considerados como *miudezas*.

Da mesma forma que nos estudos supracitados, entre as famílias assentadas estudadas a produção da horta e do quintal resultante do trabalho feminino também indica uma posição hierárquica inferior ao trabalho masculino. Neste contexto, a própria elaboração e disposição dos alimentos na refeição das famílias evidencia uma relação hierárquica onde demonstramos haver a centralidade do trabalho do pai. A composição do prato com carne, feijão, arroz e salada vai “falar” que os alimentos classificados como *fortes* - o feijão e a carne - são a expressão do trabalho do pai e se sobrepõem ao arroz, geralmente adquirido através do mercado e da salada, que expressa o resultado das atividades produtivas relacionadas à mãe.

Desta forma, queremos mostrar que assim como existe uma hierarquia do trabalho que dispõe sobre as posições de gênero, a comida também constrói e fala do lugar de homens e mulheres. Por este motivo, a hierarquia dos alimentos é a expressão da hierarquia entre os gêneros.

5.3 Entre a comida do campo e da cidade

Comer é um ato que incorpora um conjunto de fenômenos biológicos que contribuem para satisfazer nossas necessidades nutricionais indispensáveis à continuidade da própria vida e sobrevivência dos seres humanos, porém o ato alimentar não envolve apenas motivações biológicas e nutricionais. O ser humano é um onívoro, ou seja, do ponto de vista biológico tem a capacidade de metabolizar diferentes tipos de alimentos, consumindo tanto alimentos de origem animal como vegetal. Desse modo existe uma ampla gama de alimentos que podem fazer parte de sua dieta alimentar.

Contudo, nem tudo o que é considerado alimento do ponto de vista biológico o é do ponto de vista cultural, pois o homem é consumidor de nutrientes tanto quanto de símbolos (TRÉMOLIÈRES *apud* POULAIN, 2004). Da Matta (1986) ressalta ainda que há uma diferenciação entre alimento e comida. Segundo o autor toda substância nutritiva é alimento, contudo nem todo o alimento é comida, pois comida é aquilo que passa pela transformação cultural na cozinha. Dessa forma cada grupo social define e hierarquiza o que é e o que não é comida.

Deste modo, os grupos humanos possuem hábitos alimentares distintos, valorizando de forma diferenciada os alimentos disponíveis. Então, ingerir alimentos não envolve apenas a função nutritiva, mas também questões de fundo cultural. Os alimentos “refletem uma forma de conceber o mundo e servem, por exemplo, para coesionar um grupo e diferenciar-se dos demais” (CANTARERO, 2002, p. 153).

Os alimentos e a comida, para além de sua razão prática do consumo, envolvem representações, crenças e práticas sociais que conformam uma cosmologia alimentar que expressa a visão de mundo de um grupo social. Neste sentido, estudos antropológicos realizados no Brasil vêm mostrando que categorias nativas como *forte/fraco*, *quente/frio*, *reimoso/sem reima*, *gostoso/sem gosto* têm sido utilizadas por grupos camponeses para classificar ou atribuir valor aos alimentos. Assim, temos, como mostrado por Lévi-Strauss (1976) que os alimentos não são bons apenas para serem comidos, mas também para serem pensados e que um sistema de classificação dos alimentos evidencia uma distinção hierárquica dos alimentos.

Algumas classificações presentes entre as famílias assentadas já tivemos oportunidade de pontuar no transcorrer deste trabalho, como, por exemplo, a percepção de *força* associada à

produção de alimentos considerados privilegiados na dieta na alimentar, como o feijão e a carne. Este modelo de classificação mostra que a comida *forte* está associada à percepção do valor nutritivo do alimento que informa a ideia de saciedade, força física e que reforça a aptidão para o trabalho agrícola. Nesse sentido, Brandão (1981) também percebeu que a categoria *forte* está associada à ideia de ser ou estar sadio. Assim, a comida *forte* está intimamente relacionada à percepção de saúde e, portanto, comer alimentos classificados como *fortes* significa no plano imaginário estar mais apto, preparado e resistente para enfrentar eventuais enfermidades. Vejamos o depoimento de Dona Judite, assentada de Tupanciretã que fala da sua relação com os consumidores que frequentam a feira da reforma agrária:

O nosso leite é bem melhor. Tem gordura no leite, é mais forte e é mais saudável. Eles [consumidores] pagam para nós R\$ 2,00 por dois litros, enquanto no mercado eles pagam R\$ 1,00 e pouco por um litro. Então eles [consumidores] preferem ir na feira e pegar do nosso [leite] e ainda dizem: “bah eu venho aqui porque aqui é bem melhor, o leite é mais gostoso, mais saudável”²².

O que o depoimento de Dona Judite nos revela é que associado a ideia de alimento *forte* está a percepção daquilo que é considerado saudável e apreciável de comer. No entanto, categorias como *forte/fraco* são também utilizadas pelos atores sociais para delimitar e marcar distinções entre a alimentação camponesa e urbana. Vejamos o depoimento do Sr. Antônio de Pedras Altas:

A comida [da cidade] é mais fraca. A comida do interior sempre é mais forte. Ter a barriga cheia, que a gente se sente bem, que a gente se sente alimentado. Na cidade já a comida é quase tudo diferente, quase tudo meio enlatado. Eu sei que tenho os meus irmãos, meus cunhados que moram na cidade vai lá ver a comida deles é diferente da nossa. Mas também quando eles chegam aqui ficam loucos, comem e acham a comida daqui bem boa. De repente o pessoal da cidade acha que a comida deles é melhor que a nossa, mas quando eles vêm para o interior eles acham a comida muito boa.

O depoimento reproduzido acima mostra que a comida do interior é representada como a comida *boa* e *forte* que dá a sensação de *barriga cheia* e de se sentir *bem* e *alimentado*, já a comida da cidade é qualificada em seu oposto como a comida *fraca*, onde os alimentos são percebidos pelo viés da industrialização. Contudo, esta classificação que toma a

²² O depoimento de Dona Judite também expressa a proximidade das relações entre produtores e consumidores nos moldes do que alguns autores têm denominado como redes alternativas de alimentos e/ou cadeias curtas de produção que tem se caracterizado pela aproximação entre produção e consumo, sendo pautadas por aspectos como confiança, qualidade, transparência e localidade (CRUZ *et al* 2008).

comida da cidade como *fraca* não resulta na negação das famílias assentadas no consumo de alimentos industrializados, ao contrário, é recorrente entre as famílias rurais estudadas o consumo destes produtos.

Ramos (2007) que estudou famílias rurais da região de Maquiné, no Rio Grande do Sul, também identificou representações e dinâmicas similares em relação à percepção da alimentação da cidade. A autora argumenta que a qualificação da comida da cidade como *fraca* pelas famílias rurais não implica em uma recusa aos alimentos enlatados ou industrializados, mas revela a percepção de fronteiras entre os espaços urbano e rural, delimitadas por saberes, práticas e valores próprios de uma tradição rural.

Na atualidade, os saberes e práticas relacionadas aos processos de produção e transformação dos alimentos foram deslocados em grande medida para o âmbito da indústria. Neste contexto, o processamento relacionado à alimentação moderna transformou, especialmente o consumidor urbano, em um alienado dos processos de produção e elaboração dos alimentos, aquilo que alguns autores têm denominado como “consumidor puro”²³.

Ramos (2007) chama atenção para o fato de que apesar do hibridismo e das mudanças no cardápio cotidiano das famílias rurais a comida da roça é marcada por saberes e práticas relacionadas a uma tradição rural. Assim segundo a autora, diferentemente da alimentação urbana, a refeição camponesa é marcada pela presença de alimentos frescos que provém da produção própria onde cada alimento informa saberes como o carnear, o preparar a terra, realizar o plantio, fazer a colheita. Desta forma, as categorias *forte/fraco* são utilizadas em grande medida para distinguir e delimitar características entre a alimentação da cidade e uma tradição alimentar camponesa.

Entretanto, durante a realização da pesquisa foi possível apreender através das falas das famílias assentadas inúmeras associações negativas dadas aos alimentos industrializados. Sobre isso em particular chamam a atenção as representações que estão associadas ao consumo do refrigerante coca-cola.

A coca da comunhão do meu filho tinha sobrado um litrão e tava guardado, porque coca a gente só toma lá de vez em quando. Por causa daquela coisa que vocês sabem que não faz bem (Severina, Pedras Altas).

Refrigerante a gente tem todos os finais de semana, porque também não dou refrigerante para as meninas todo o dia porque a coca-cola eu evito comprar, a

²³ Cazes-Valette (1997) entre outros, indica que nas sociedades urbanizadas, em que ocorre o aprofundamento da separação entre produtor e consumidor, o processo de produção é cada vez mais distante do consumidor, que então se constituiria como um “consumidor puro”.

coca-cola é veneno. Não adianta tomar leite e tomar coca-cola, são duas coisas que não combinam, a coca-cola tira a força do leite, porque o que um faz o outro destrói. Então eu compro refrigerante mais comum, faço suco, refrigerante direto mais só no final de semana. Eu acho que é veneno coca-cola, eu procuro não tomar (Sandra, Tupanciretã).

Entre as famílias assentadas o consumo de refrigerante está associado principalmente a momentos festivos, de recepção de alguma visita ou no almoço do domingo. O que as falas das nossas informantes expressam em torno do consumo do refrigerante coca-cola são representações que estão intimamente associadas à percepção de risco alimentar.

Cabe destacar que são geralmente as mães que mostram uma maior preocupação com o consumo de coca-cola por parte dos filhos, relacionando o produto a possíveis malefícios à saúde. Dessa forma, a coca-cola é qualificada como *veneno* e entendida como um produto que tira a *força* de outros alimentos. Não é por acaso que as mães procuram em alguma medida controlar e restringir o consumo de refrigerante por parte dos filhos no âmbito familiar. Porém, se entre as mães a coca-cola está associada a percepções de risco, talvez entre os jovens o consumo deste refrigerante esteja associada a outras representações²⁴.

Além da coca-cola outros alimentos industrializados também perpassam o imaginário das famílias assentadas expressando quase sempre representações que falam de saúde e risco alimentar.

Esses caldos de galinha uso bastante na sopa, esses zason a gente não usa muito. Uma vez usava bastante, depois parei. Porque não faz bem, é tudo químico, o caldinho ainda vai, mas aqueles lá... (Margarete, Tupanciretã).

Ainda estamos consumindo margarina, eu tento um pouco de nata, às vezes eu até tento comprar uma manteiga para tirar a margarina, eu sei não faz bem, mas a gente ainda usa. Eu acho que ela faz muito mal para a saúde, a soja também, muito contaminado de veneno. E as coisas que eu consigo tirar dessas coisas industrializadas eu tenho feito, não é tudo que a gente consegue (Roberta, Pedras Altas).

Acho que a única coisa que eu cuido é a validade ou quando é transgênico eu já olho primeiro a embalagem por causa do transgênico, quase tudo vem transgênico hoje, mas alguma coisa ainda não é transgênico que tu pega. Principalmente zason eu comprava seguido um amarelo e um vermelho, era transgênico, eu não olhava, depois numa casa de uma conhecida minha eu estava olhando e era transgênico, desse eu parei de comprar, daí eu sempre procurava daquele que não era transgênico. A maioria é transgênico. Se pudesse mudar tudo, seria uma boa. A gente compra porque se obriga. A gente vê na televisão, tá louco, eles produzem as coisas abaixo tudo de transgênico, veneno, milho transgênico. Plantam milho, colhem milho, fazem a farinha e aí o milho é transgênico, como é que a gente vai comprar a farinha? Sou contra transgênico (Julieta, Pedras Altas).

²⁴ Apesar de crianças e adolescentes terem também participado em diferentes momentos da pesquisa não foi possível aprofundar nesse trabalho as representações infanto-juvenis sobre a alimentação. Neste sentido, cabem novos investimentos em pesquisa para tratar destas questões.

Estudos de Fischler (1995) têm destacado a presença de uma ansiedade urbana contemporânea em relação à alimentação, encontrando respaldo em pesquisas recentes que vêm destacando que após sucessivas crises alimentares temos uma queda de confiança dos consumidores nos alimentos processados pela indústria alimentar.

Diante das crises associadas à alimentação industrializada, a mídia vem retratando com grande destaque nas últimas décadas as epidemias relacionadas à rebanhos de diferentes regiões do mundo e à contaminação de alimentos, reforçando, desta forma, o anseio em relação à alimentação e aos processos de produção de alimentos da indústria agroalimentar.

Apenas a título de exemplo, chamamos atenção para alguns casos que foram amplamente explorados pela mídia nacional e internacional. Um dos casos mais significativos ocorreu na Europa no final do século XX com a descoberta e a constatação de vários casos de contaminação humana através do consumo da carne de bovinos afetados pela doença da vaca louca; já no Brasil, em 2007, cooperativas que operavam no processamento de leite foram denunciadas por adicionar soda cáustica e água oxigenada no leite com a finalidade de aumentar o rendimento e volume do mesmo; outro escândalo parecido de contaminação alimentar ocorreu em 2008 na China, onde um composto químico industrial foi adicionado ao leite com objetivo de reduzir os custos de produção do mesmo, contudo, os efeitos da adulteração resultaram na morte de vários bebês e deixando milhares de pessoas doentes; ainda, outras epidemias, como a gripe aviária, que afetaram o consumo de frangos também foram alvo de preocupação mundial.

Como pudemos perceber, não tem sido raro, nas últimas décadas, os casos de crises alimentares associados ao sistema agroalimentar industrial. Neste contexto, diante também dos apelos midiáticos em torno das sucessivas crises alimentares, tem-se reforçado entre os consumidores as representações que caracterizam uma desconfiança e uma incerteza em relação à alimentação industrializada.

Cabe ressaltar que apesar de Fischler (1995) ter identificado a presença de um anseio e uma desconfiança em relação à alimentação industrializada em um contexto urbano, os dados desta pesquisa evidenciam este mesmo tipo de percepção no contexto estudado das famílias rurais assentadas. Assim, os alimentos industrializados são percebidos como fonte de ansiedade e desconfiança, sendo considerados pelas famílias assentadas como potenciais causadores de doença.

Menasche (2003) em estudo sobre as representações associadas a alimentos geneticamente modificados, também identificou entre moradores de Porto Alegre que os

alimentos transgênicos também seriam considerados como potencialmente prejudiciais à saúde. A autora sugere, ainda, que esta “ansiedade é substanciada a partir da associação entre desconhecido e sujeira – ou impureza, desordem –, por sua vez percebida como não-saudável, fonte de doenças” (MENASCHE, 2003, p. 190).

Neste contexto, cabe um questionamento: se para as famílias assentadas, no campo do imaginário, os alimentos industrializados são potenciais causadores de doença, o que é então, o alimento saudável para estas famílias? Para responder a tal questionamento nos valem das respostas de nossos informantes.

Que não tenha veneno, livre de agrotóxico, natural, que a gente produza. Que tenha as vitaminas, tudo, ferro, proteínas (Alberto, Tupanciretã).

Assim, tu produz e não tem este gasto também no mercado e ali tu sabe que é uma coisa natural, que não tem veneno que é bem cuidado. Um alimento saudável. Aquele alimento que a gente produz sem veneno, que é o orgânico, que é o que eu acho o alimento saudável para nós (Jovita, Pedras Altas).

Se, por um lado, os alimentos industrializados são alvo de desconfiança e anseio em grande medida devido a sua associação entre o desconhecido e o sujo, por outro lado é a produção própria de alimentos que encarna, no imaginário das famílias assentadas, o alimento saudável. Esta percepção agrega-se ao fato de que, diante da produção própria dos alimentos, as famílias assentadas detêm e controlam os conhecimentos necessários para a produção e elaboração dos alimentos. Assim, na produção própria não há um anseio relacionado ao elemento desconhecido presente na alimentação industrializada. Vários estudos – ver, por exemplo, Gazzola (2009); Griza e Schneider (2008); Menasche *et al* (2008) – têm destacado também o fato de que, diferente do que ocorre nos cultivos comerciais na produção própria de alimentos, as famílias rurais não têm se valido do uso de agrotóxicos. Desta forma, vemos que a produção própria de alimentos está também associada à ideia de uma produção *limpa* e *natural* e, portanto, livre de elementos contaminantes e estranhos ao saberes e fazeres camponeses.

Embora as famílias assentadas evidenciem uma preocupação e uma ansiedade em relação à alimentação industrializada e em contraposição uma valorização da produção própria de alimentos, na prática o que se pôde verificar no cardápio cotidiano das famílias rurais estudadas é um hibridismo alimentar que contempla tanto os alimentos de produção própria quanto o consumo de alimentos industrializados.

Para entender esse paradoxo, nos apoiamos em Darmon (1993 *apud* MENASCHE, 2003), que indica que nas ideias que as sociedades criam sobre seu progresso, os aspectos positivos do mundo moderno são, de modo geral, negligenciados. Neste sentido, Menasche (2003) propõe compreender que, embora o consumo de alimentos industrializados seja recorrente, poucos são os atores que situam a praticidade, a facilidade ou a economia de tempo como características positivas de sua utilização, preferindo ressaltar principalmente seus aspectos negativos. Contudo, como pudemos situar a crítica aos alimentos industrializados não tem significado um comportamento de recusa a esses alimentos. Em um contexto onde temos uma aproximação cabe vez maior entre o universo rural e urbano, a alimentação das famílias assentadas reflete, em grande medida, um hibridismo que associa alimentos do campo e da cidade.

6 POLÍTICAS PÚBLICAS E REFORMA AGRÁRIA NO CONTEXTO DA SAN

Toda vida, valeu muito. Assim tu não está precisando trabalhar de empregado, trabalhando de peão para outros, assim tu planta, tu colhe, tu sabe que é teu ali. Eu trabalhava por dia na terra dos outros, limpava mandiocal e trabalhava apertado para comprar um quilo de feijão, um quilo de arroz, assim tu colhe e é teu. Até um quilo de mandioca tinha que comprar, eu me lembro muito bem (assentado de Tupanciretã).

A partir de 1990 as discussões sobre segurança alimentar e nutricional formaram ações do Governo brasileiro no sentido de mitigar a miséria e a fome no país. Desta forma, as duas últimas décadas marcaram a incorporação da SAN na agenda das políticas públicas e nas estratégias prioritárias de desenvolvimento do Brasil.

Neste contexto, a agricultura de base camponesa assume papel relevante, pois permite uma ocupação mais equilibrada do espaço agrário, ofertando alimentos e valorizando as dimensões ambientais, sociais e culturais definidos pela SAN (MALUF, 2007). Neste sentido, pretendemos demonstrar que, no caso da reforma agrária, tais argumentos tornam-se ainda mais relevantes, pois para a grande maioria das famílias assentadas estudadas, o acesso à terra por meio de assentamentos rurais significou a saída de uma condição de vulnerabilidade à miséria e à fome.

O objetivo deste capítulo não é o de esgotar o debate em torno das políticas públicas de SAN e nem mesmo discutir exaustivamente o papel da agricultura camponesa e da reforma agrária neste contexto. Contudo, consideramos importante finalizar este trabalho apontando para o fato de que as discussões apresentadas nesta pesquisa estão inseridas dentro de um debate mais amplo. Desta forma, pretendemos evidenciar que a agricultura camponesa e as famílias assentadas que nela estão inseridas, possuem papel estratégico, contribuindo para a sociedade com o provimento de alimentos adequados aos princípios da SAN.

6.1 As políticas públicas de SAN no Brasil

Segundo Maluf (2007), o enfoque contemporâneo de SAN no Brasil teve suas origens relacionadas a dois eventos distintos. O primeiro deles foi a elaboração de um documento produzido por técnicos do Ministério da Agricultura em 1985, que sugeria a instituição de um conselho que tratasse do tema no país. Posteriormente, em 1991, o Instituto Governo Paralelo, fundado pelo Partido dos Trabalhadores (PT) e coordenado por Luis Inácio Lula da Silva, elaborou e difundiu uma proposta de política nacional de segurança alimentar.

Uma política governamental de SAN encontrou respaldo pela primeira vez durante a gestão do presidente Itamar Franco (1993-1994), com a criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA) e com a realização, em Brasília, da primeira conferência nacional sobre o tema em 1994. Neste mesmo período o sociólogo Herbert de Souza, conhecido como Betinho, lidera o movimento social intitulado *Ação da Cidadania contra a Fome e a Miséria e pela Vida*, movimento social que ganhou grande repercussão nacional ao mobilizar a sociedade civil no combate à fome e em denunciar a situação de miserabilidade que colocava milhões de brasileiros em um estado de vulnerabilidade à fome.

Já em 1995, ao assumir o mandato de presidente, Fernando Henrique Cardoso fecha o CONSEA criando no seu lugar o Programa Comunidade Solidária. O novo programa propunha a continuidade da parceria sociedade-Estado como estratégia para solucionar o problema da fome no país. Contudo, segundo Maluf (2007) o Comunidade Solidária se limitou a priorizar programas ao invés de construir uma política e, desta forma, houve um retrocesso no âmbito do Governo Federal do entendimento da noção de SAN. Deste modo, no final dos anos de 1990 são os programas fragmentados de transferência de renda que dão o tom das políticas sociais no Brasil tendo como referência ações como o Bolsa Escola, distribuição de cestas básicas, vale gás e Bolsa Alimentação.

Já em 2002, o até então candidato Luís Inácio Lula da Silva tendo como principal plataforma de governo o combate à fome, sai vitorioso da disputada presidencial. Em 2003 com a ascensão ao poder do novo Governo temos a reabertura do CONSEA e a criação do Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome (MESA), substituído posteriormente pelo Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), tendo o órgão como incumbência articular a implantação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, com o objetivo de garantir o direito humano à alimentação e erradicar a fome no

país. Cabe ressaltar ainda que foi neste contexto, que em Olinda (PE) em 2004, dez anos após o primeiro evento, retoma-se pela segunda vez a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, evento que teria ainda a sua terceira edição realizada em Fortaleza durante o ano de 2007²⁵.

Destaca-se também a iniciativa governamental com a criação do Programa Fome Zero em 2003, com a proposta de ofertar a cada brasileiro ao menos três refeições diárias. O público contemplado pelo programa na época era de cerca de 9,3 milhões de famílias (cerca de 44 milhões de pessoas) que estavam abaixo da linha de pobreza ganhando menos de um dólar por dia (GRAZIANO DA SILVA *et al* 2010). Outra iniciativa importante que também cabe destacar foi a integração dos até então fragmentados programas de transferência de renda em um único programa, o Bolsa Família. Houve uma ampliação do número de famílias atendidas pelo novo programa social. Contudo, a inclusão de exigibilidades a serem assumidos pelos beneficiários do Bolsa Família permitiu novas formas de controle retirando o caráter assistencialista de programas anteriores. Deste modo, todas estas ações contribuíram para a consolidação de uma nova agenda política brasileira onde a segurança alimentar e nutricional se fundamentou na última década como a principal política da área social do Estado.

Analisando o contexto atual das políticas públicas de segurança alimentar no Brasil, cabe destacar o papel estratégico que a agricultura de base camponesa têm assumido na garantia do atendimento da noção de SAN. Neste sentido, podemos apontar para a integração de vários programas governamentais com a esfera da produção de alimentos de famílias rurais camponesas.

Destaca-se nesta composição de ações o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), operado pelos Ministérios do Desenvolvimento Agrário (MDA) e do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, articulando também as esferas dos governos estaduais e municipais, conjuntamente com representantes da sociedade civil, agricultores e entidades assistencialistas, têm permitido o acesso a alimentos em quantidade, qualidade e regularidade para populações em situação de insegurança alimentar e nutricional. Além disso, o PAA tem papel importante no estímulo à manutenção da produção de alimentos por parte das famílias rurais e na garantia da comercialização e a preços condizentes com as realidades regionais.

²⁵ Cabe destacar que com o tema Direito à Alimentação, se realizará ainda em novembro de 2011, na cidade de Salvador, a IV Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, com o objetivo de definir as diretrizes para ação do Governo Federal no período de 2012 a 2015.

Outro mercado institucional importante, que tem recentemente integrado a produção de alimentos, no contexto da agricultura camponesa, provém do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem destinado recursos à rede pública de ensino para aquisição de alimentos. Com a resolução determinada em 2009 pelo conselho deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), todos os municípios ficaram obrigados a gastar no mínimo 30% dos recursos provindos do PNAE com a aquisição de alimentos produzidos por grupos formais ou informais de agricultores familiares.

Durante muito tempo as compras destinadas à alimentação escolar atendiam a critérios definidos em licitações públicas, beneficiando desta forma grandes organizações do ramo da indústria agroalimentar e alijando as famílias rurais da possibilidade de produzir alimentos para escolas localizadas muitas vezes no próprio entorno de comunidades rurais. Assim, com a nova orientação dada pelo PNAE temos um estímulo à inclusão social das famílias camponesas no campo, promovendo o desenvolvimento econômico das comunidades rurais, incentivando a produção para autoconsumo, a diversificação e garantindo aos estudantes alimentos mais frescos e saudáveis. Desta forma, esta nova perspectiva para a alimentação escolar tem permitido uma reconecção entre a produção e o consumo local, “valorizando a proximidade e a sazonalidade na produção e consumo dos alimentos e se contrapondo ao modelo assentado em grandes corporações que valoriza a distância e durabilidade dos produtos” (MALUF, 2007, p. 48).

Nesse sentido, tanto em Tupanciretã como em Pedras Altas, as discussões sobre a merenda escolar vêm mobilizando as equipes técnicas de extensão rural, prefeituras, nutricionistas, professores e famílias assentadas no sentido de atender as demandas da merenda escolar. Durante a pesquisa, pude acompanhar inúmeras reuniões e atividades que acabaram concretizando a formação de grupos formais e informais de assentados, produzindo alimentos para a merenda escolar.

Neste contexto, cabe destacar o caso da Padaria Comunitária Novos Horizontes, fundada em agosto de 2010 por um grupo de seis mulheres assentadas do município de Tupanciretã. Sem qualquer financiamento público, o grupo angariou fundos através da organização de um almoço no assentamento Conceição, adquirindo inicialmente um forno usado e posteriormente, através de recursos próprios e empréstimos particulares, compraram outros equipamentos e reformaram a antiga sede do assentamento, onde instalaram a padaria. Atualmente o grupo de mulheres fornece panificados para seis escolas estaduais e doze

municipais, produzindo mensalmente cerca de 700 pacotes de bolachas, 1660 pãezinhos e 312 pães de forma (INCRA, 2010).

Situação similar vivencia também o município de Pedras Altas onde está em processo a criação de grupos²⁶ de famílias assentadas para a produção de panificados, frutas, verduras, e alimentos como feijão, mandioca, batata, entre outros, para atender a demanda da merenda escolar da rede pública de ensino composta por 455 alunos (PNAE, 2011).



Figura 5 – Seminário sobre o PNAE em assentamento de Pedras Altas reunindo técnicos, nutricionistas e famílias assentadas

Fonte: Própria, 2011

²⁶ Em janeiro de 2011 realizou-se em Pedras Altas um evento no assentamento Lago Azul que agregou a Emater, a Copect, a prefeitura de Pedras Altas e as famílias assentadas para discutir as diretrizes do PNAE em relação à alimentação escolar e as demandas do município para atender as necessidades da merenda escolar no ano de 2011.

6.2 O papel da agricultura camponesa na garantia da SAN

A integração de programas como o PAA e o PNAE – entre outros – articulados com a produção agrícola de famílias rurais camponesas, tem favorecido uma nova dinâmica produtiva baseada na produção de alimentos e no atendimento da noção de SAN. Entre as famílias assentadas estudadas foi possível identificar que o incentivo dado por meio dos programas públicos de aquisição de alimentos favoreceu a diversificação e a produção dos mesmos. Desta forma, hortas, pomares e pequenas lavouras destinadas à produção de alimentos puderam ser ampliados, atendendo não apenas as necessidades das famílias rurais, mas também as demandas de outros segmentos da sociedade, reforçando ainda a lógica da *alternatividade* da produção agrícola.

Deste modo, a produção de alimentos se tornou para muitas famílias assentadas a principal estratégia de reprodução social. E nesse sentido, cabe destacar que a produção própria de alimentos está ancorada e atende aos princípios fundamentais do conceito de segurança alimentar e nutricional. A produção para autoconsumo tal qual é realizada pelas famílias assentadas tende a produzir uma alimentação de qualidade e nutricionalmente adequada, já que os processos de produção dos alimentos de autoconsumo são isentos de agrotóxicos e contaminantes químicos, tendo como base práticas promotoras de saúde. Aliado a isto as famílias rurais que privilegiam a produção para autoconsumo possuem uma maior autonomia em relação às condições de mercado, tendo acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, gerando ainda uma economia monetária que permite também o acesso a outras necessidades essenciais. Cabe destacar que a produção para autoconsumo permite também a manutenção de uma alimentação que respeita hábitos culturalmente estabelecidos, conferido pelo princípio de soberania alimentar “que atribui aos povos o direito de decidir, soberanamente, sobre o quê e como produzir e consumir os alimentos que integram os hábitos de seu povo” (MALUF, 2007 p. 65).

Desta forma, vemos como as ações e políticas do Estado podem convergir para atingir os objetivos da SAN por meio de modelos agrícolas baseados em uma agricultura de base familiar e camponesa. No entanto, na contramão dessa realidade ainda é fortemente alardeado por representantes do agronegócio brasileiro a visão de que um modelo agrícola baseado em grandes explorações agropecuárias monocultoras pode permitir atingir os objetivos da SAN

no Brasil. Contudo, vários estudos têm denunciado os graves impactos sociais e ambientais produzidos em áreas de alta concentração fundiária. Modelos agrícolas excludentes baseados em grandes unidades monoculturas sustentadas a partir do uso intensivo de mecanização e de agroquímicos têm sido - ao contrário do que os representantes do agronegócio tem propagandeado – forte fonte de insegurança alimentar (MALUF, 2007).

Em resposta à visão dos representantes da agricultura de base patronal, basta citar que o censo agropecuário de 2006 revelou que a agricultura de base familiar produz 70% do feijão, 87% da mandioca, 34% do arroz e 58% do leite consumido no país, sendo responsável ainda por 59% do plantel de suínos, 50% de aves e 30% dos bovinos (MDA, 2009). Ainda segundo o censo, os agricultores familiares representam 84,4% dos estabelecimentos rurais no Brasil e empregam 75% da mão-de-obra no campo (MDA, 2009). No entanto, apesar de ser a maioria absoluta, ocupam menos de um quarto das áreas agricultáveis no país, recebendo proporcionalmente menos em termos de crédito fundiário. O que os dados do censo agropecuário de 2006 revelaram foi que a agricultura de base camponesa é mais eficiente que a agricultura patronal, produzindo mais em menos área e com menos recursos, empregando a maioria da população rural²⁷ e tendo papel estratégico na garantia da segurança alimentar sendo responsável por produzir a maioria dos alimentos componentes da cesta básica.

Um modelo agrícola baseado na elevada concentração da terra pode gerar um grande número de famílias sem terra ou com condições precárias de acesso à terra e aos recursos naturais, que são indispensáveis condicionantes para o acesso aos alimentos e a própria manutenção das famílias rurais, lançando, desta forma a base para dinâmicas geradoras de pobreza e fome. Portanto, entendemos que uma política de SAN deve ser baseada em estratégias que priorizem a agricultura camponesa, desconcentrando a propriedade fundiária e ampliando o acesso à terra. Neste sentido, Maluf (2007, p. 132-133) destaca o papel que a agricultura de base familiar tem enquanto estratégia de desenvolvimento mais equitativa e com base nos princípios da SAN.

A agricultura realizada em bases familiares possuiu duas peculiaridades. Ela possibilita, por um lado, a ocupação socialmente equitativa do espaço agrário e favorece a valorização das dimensões social, ambiental e cultural da produção agroalimentar, como é próprio do enfoque da SAN. As atividades agroalimentares de pequena escala são, ao mesmo tempo, grandes geradoras de ocupação e de renda e ofertantes de alimentos de qualidade e diversificados, tornando-as componente central de estratégias de desenvolvimento com equidade social e SAN. Por outro

²⁷ Segundo dados do Censo Agropecuário de 2006 enquanto a agricultura patronal emprega apenas 1,7 pessoas por cada 100 hectares, a agricultura familiar é responsável por ocupar na mesma área em média 15,3 pessoas.

lado, as famílias rurais reúnem em sua maioria, a condição de agricultores ofertantes de alimentos com a de pobres com acesso insuficiente aos alimentos, de modo que a promoção dessas famílias enfrenta, simultaneamente, os dois lados da equação da SAN.

6.3 A reforma agrária no contexto da SAN

Podemos entender que a desconcentração fundiária e a distribuição de terra por meio de um programa de reforma agrária se constituem igualmente em uma política pública de segurança alimentar e nutricional, tornando-se um instrumento de combate à fome e à pobreza. A reforma agrária representa o acesso à terra e os recursos naturais indispensáveis para a produção de alimentos para famílias sem acesso ou em condições restritas de acesso aos meios de produção, permitindo, desta forma, a produção própria de alimentos para famílias que se encontravam muitas vezes em um estado de vulnerabilidade à fome.

O acesso aos relatos de vida das famílias assentadas estudadas nos permitiram verificar a origem quase sempre de situações de pobreza e insegurança alimentar associados à dificuldade de acesso à terra. As famílias que deram origem aos assentamentos localizados em Tupanciretã e Pedras Altas possuem em comum o fato de a grande maioria provir de famílias extensas, compostas muitas vezes por quase uma dezena de filhos, onde o acesso à terra era precário, dado geralmente pela presença de um minifúndio de propriedade dos pais. A indisponibilidade de terra associada a uma geração de famílias numerosas inviabilizou o trabalho agrícola como fonte principal de reprodução social das famílias camponesas.

A partir do momento que a propriedade familiar e o trabalho agrícola são incapazes de alimentar a família, muitos membros têm que se submeter às relações de sujeição morando de agregado, trabalhando de diarista, tornando-se empregado em grandes fazendas, e ainda houve aqueles que mesmo sem qualificação profissional tiveram que migrar para as cidades e se dedicar a trabalhos urbanos, engrossando muitas vezes as fileiras dos subempregos e das periferias das grandes cidades. Desta forma e por não se adaptarem ao trabalho urbano e não aceitarem uma situação de sujeição, o ingresso nos movimentos sociais de luta pela terra torna-se uma alternativa para enfrentar contextos de pobreza e de insegurança alimentar.

A gente se criou na roça com os pais, mas sempre numa área muito pequena, a família muito grande então a gente não conseguia viver só naquele pedacinho de terra, tinha que plantar terra dos outros a meia. Tanto a minha família como a

família do meu marido também é da mesma forma e aí chegou um tempo que a gente casou e teve nossos filhos e viu que não dava para continuar vivendo. A gente não ia conseguir dá estudo para os filhos, a gente ia seguir o mesmo sistema que a gente foi criado, sem poder estudar. Então a gente resolveu ir para o movimento sem terra e acampar, tirar um lote para a gente trabalhar para poder dar estudo para os filhos e foi onde a gente está agora (Juliana, Tupanciretã).

A minha família é de pequena agricultura, só que nós éramos de uma família de 8 filhos e então nós tivemos que sair cada um para um ramo, não tinha como todos ficar lá. Daí eu vim para trabalhar na cidade, só que eu tinha uma dificuldade de trabalhar na cidade, um pouco por falta de formação e também porque as minhas raízes são na terra. Daí trabalhei de empregada numa granja e achava que não dava mais, tu só trabalhava e não dava resultado, só tirava para comer, nada era teu, tu tava lá morando e trabalhando, mas sabendo que tu tava construindo para o patrão, tu não tava construindo para ti. E eu tinha duas filhas e elas estavam crescendo e a gente via que aquilo não era futuro, então surgiu a ideia do movimento, de a gente acampar e eu achei que era a única saída que a gente tinha. O pobre, o empregado de granja que não tem formação é ir acampar não tem jeito e a gente saiu acampar um ano mais ou menos na beira da estrada, passamos bastante dificuldade, mas aprendemos bastante coisa, porque o movimento ensina muita coisa (Adriana, Pedras Altas).

O acesso à terra representa “a colocação produtiva (por meio de assentamentos) de famílias sem acesso suficiente aos meios de produção, oferecendo a possibilidade de cultivo para autoconsumo a quem, não raro, dependia da doação de cestas básicas” (MALUF, 2007, p. 133). Cabe destacar que no trabalho de campo foi possível observar que a grande maioria das famílias assentadas estudadas se percebe em uma condição sócio-econômica e alimentar melhor se comparado ao período anterior à chegada nos assentamentos. Contudo, isso não significa que não haja situações de miserabilidade e de fome também em áreas de assentamentos. Instrumentos de combate à fome, como a doação de cestas básicas, se mostraram presentes, especialmente em alguns assentamentos do município de Pedras Altas. Porém, como mostram os depoimentos reproduzidos abaixo, as famílias rurais estudadas creditam como imoral e envergonhante que uma família assentada sobreviva do recebimento regular²⁸ de cestas básicas.

As pessoas que já estão aqui ao mesmo tempo que você, pegaram os mesmos recursos que você e se eles não tem nada, é porque não se interessaram e então essas pessoas a gente não ajuda, até porque eles já foram ajudados, a gente tentou ajudar e eles não querem nada com nada. Se tu está 14 anos em cima de uma terra, pegando os recursos que tu pegou, por mais que a seca que está, eu mesmo sou sozinho, mas graças a Deus eu nunca dependi de nada. Mas tu tem como tirar. Eu plantei a minha planta, a minha cultura, então tu tem várias formas de tu não passar fome. Tu tendo a terra o resto consegue (Eduardo, Pedras Altas).

²⁸ Durante a pesquisa de campo em Pedras Altas (janeiro de 2011) a região enfrentava uma forte seca e a defesa civil estava destinando cestas básicas a várias famílias assentadas. Contudo, diante da situação de precisão por causa da seca, o recebimento de cestas básicas era moralmente aceita, diferente daquela em que as famílias recebem regularmente cestas básicas.

Se não fosse uma ou duas famílias que a gente sabe que não trabalha, que não faz nada, ninguém passa fome aqui. Tem umas duas ou três famílias aqui que ganha cesta básica, que corre atrás da prefeitura, incomodando. Eu vejo que nosso assentamento é um assentamento que a gente produz para se alimentar (Roberta, Pedras Altas).

É porque as vezes plantam e vão ó [a informante realiza gesto com o polegar indicando o ato de beber] se matar com a cachaça, bebem e quando tem gente que pega cesta básica, ainda vendem, negociam por cachaça e as vezes deixam as crianças sem comer só por causa disso, por causa da bebida e do álcool (Rosane, Pedras Altas).

Existe uma ordem moral, entre as famílias assentadas, rígida sobre a lógica da propriedade da terra e da produção de alimentos. Desta forma, para as famílias assentadas é o trabalho e o processo de trabalhar a terra – *a terra de trabalho* (GARCIA JR., 1983) – que legitima a condição camponesa e a posse de um lote e que, por conseguinte está intimamente associada à produção de alimentos. Deste modo, não produzir o próprio alimento e viver essencialmente de doações de cestas básicas é para a maioria das famílias assentadas expressão da falta de vontade de trabalhar, geralmente associado à preguiça ou à vagabundagem da família beneficiária da cesta básica.

Entretanto, entendemos que legitimar esta representação social do discurso da preguiça e da vagabundagem como causas fundamentais de insegurança alimentar, responsabilizando os próprios atores que vivenciam o drama da falta de alimentos, significa reduzir o problema a um preconceito há muito tempo enraizado na sociedade. Contudo, muitas vezes o discurso do “culto ao ócio” acaba sendo incorporando pelos agentes de desenvolvimento rural e não raras vezes é reproduzido inclusive dentro do próprio meio acadêmico como razão fundamental para explicar contextos de miséria e fome no mundo rural.

Neste sentido, cabe lembrar que desde o século XVIII durante o desenvolvimento das sociedades industriais já houve a preocupação de isentar o modelo de produção capitalista da responsabilidade pela geração das desigualdades sociais. Diante do medo de revoluções sociais, os Estados criaram mecanismos de controle político-ideológico. É neste contexto que ganhou força a teoria naturalista de Thomas Malthus que considerava “a fome e a miséria como resultantes da violência contra a lei natural da vida, motivada pelos próprios pobres” (MALTHUS, 1977 *apud* FREITAS, 2007, p. 32-33). Freitas (2007, p.32-33) mostra ainda que estas ideias estavam impregnadas de caráter político que visavam favorecer a concentração da riqueza às custas da qualidade de vida dos trabalhadores do campo e que, implicitamente, significavam “conceber que viver a condição de fome é uma escolha intencional da pessoa,

por ser esta incapaz de adquirir alimentos em suficiência, ou por desconhecer a importância dos alimentos necessários ao corpo”.

A própria preguiça e indolência são muitas vezes uma resposta de um estado de carestia alimentar, pois um dos resultados biológicos da fome é justamente a sonolência e a preguiça, já que diante de uma situação de fome o organismo reage procurando poupar energia (MIRANDA, 2004)²⁹. O próprio Josué de Castro (1984, p. 76) em a *Geografia da Fome* apontou a insuficiência alimentar dos povos amazônicos como explicação para a apregoada preguiça, ressaltando que a preguiça seria uma forma providencial de manutenção da vida funcionando como “um meio de defesa de que a espécie dispõe para sobreviver, e funciona como o sinal de alarma numa caldeira que diminui a intensidade de suas combustões ou pára mesmo automaticamente, quando lhe falta o combustível”.

Retornando à realidade dos assentamentos estudados, podemos afirmar que a pesquisa de campo nos permitiu visualizar que entre as famílias assentadas estudadas as situações mais graves de insegurança alimentar estavam associadas a processos mais amplos e onde a fome era apenas resultado de uma série de conflitos. Neste caso, as situações de insegurança alimentar encontradas estavam geralmente situadas em contextos de violência doméstica e familiar contra a mulher e ao abandono de lar, associadas também ao alcoolismo e a casos de depressão. Desta forma, em grande medida a fome e a insegurança alimentar tornaram-se o produto de um processo mais amplo de desagregação familiar.

Logicamente que instrumentos como a doação de cestas básicas ou a simples transferência de renda por meio de programas assistencialistas - apesar de serem importantes ferramentas de combate à fome e à pobreza - muitas vezes podem também conduzir os atores sociais a situações de acomodação. Neste sentido, políticas públicas de SAN que são focadas exclusivamente na renda monetária e na doação de cestas básicas “não contemplam as dimensões socioculturais, nutricionais e ambientais envolvidas na produção dos alimentos e no ato de alimentar-se (comer o que, como e com qual origem)” (MALUF, 2007, p. 110).

Entretanto, cabe ressaltar que apesar de casos graves de insegurança alimentar terem sido encontrados em alguns assentamentos estudados, estes não parecem compor a regra, mas a exceção. De modo geral, a colocação produtiva por meio do assentamento permitiu à grande maioria das famílias uma melhoria das condições de vida e de acesso a alimentos em

²⁹ Fonte oral obtida em palestra intitulada Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável proferida pela nutricionista Regina Miranda em novembro de 2004 na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Unidade Vale do Taquari, município de Encantado.

qualidade e suficiência. Deste modo, as representações sociais sobre a fome praticamente não afloraram no transcorrer das entrevistas – a não ser quando instigadas pelo pesquisador – já que o que estava em evidência era a presença e não a ausência de comida, por isso falar de fome nunca foi um problema para a grande maioria das famílias assentadas.

No entanto, é preciso ter aí um cuidado especial na apreensão da realidade de quem estuda situações de fome, dado que ela pode ser motivo de vergonha e de medo. Quem vive a fome muitas vezes a pode negar ou é incapaz de enunciar o seu nome. Freitas (2003, p. 24) evidencia isso no seu estudo sobre a fome em bairros da periferia de Salvador ao afirmar que a automatização do dia a dia nem sempre permite a quem vive a fome:

perceber a carência alimentar crônica em seu próprio corpo, e, aparentemente, o habitual lhe basta. (...) Logo, imbuído de sua tradição perceptiva, o faminto nem sempre se interroga sobre sua condição social e nem fala sobre a sua fome.

Deste modo, a autora mostra que o faminto interpreta o seu mundo e pode desvelar a fome através de figurações, de uma qualidade ou de um julgamento. Assim a fome poder ser evocada por outras formas, associada a “metáforas, entidades do mal, que tem formas, humanas, ou de feras com garras, rabo, chifres e asas” (FREITAS, 2003, p.145).

O trabalho de campo realizado com o apoio das ferramentas metodológicas da tradição etnográfica deu condições para afirmar que para a grande maioria das famílias assentadas estudadas, excetuando os casos já mencionados vinculados à violência, conflitos domésticos e de desagregação familiar, a fome não é apreendida em sua dimensão mais crítica, a falta de alimentos.

Contudo, cabe ressaltar que apesar deste estudo ter abarcado duas regiões diferentes do Estado, esta realidade não é homogênea para todos os assentamentos existentes no Rio Grande do Sul. Muitas vezes as condições infraestruturais, de assistência técnica e de acesso aos recursos naturais são fatores limitantes para atingir os objetivos propostos pela SAN. Já são bem conhecidos os limitantes orçamentários do INCRA na aquisição de terras para a reforma agrária. Muitas vezes as terras adquiridas são compradas a preços baixos, porém as condições de uso dos recursos naturais são precárias³⁰. Aliado a isto, a pressão pelo assentamento do maior número possível de famílias tem comprometido o tamanho do lote,

³⁰ Um exemplo crítico que pode ser citado nesse sentido é o caso de alguns assentamentos que foram implantados no município de Alegrete onde grande parte da área dos assentamentos está localizada em areais sobre solos improdutivos resultado de processos de arenização.

tornando-o insuficiente para a reprodução social das famílias assentadas convertendo alguns assentamentos – como diria Josué de Castro – em territórios da fome.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Quem é da terra tem que viver na terra. Tentei a vida na cidade, mas não me acostumei, chegava a sonhar com os matos, a gente não se criou trabalhar fechado, dentro de firma, quando eu cheguei aqui estava onde eu queria (assentado de Pedras Altas).

Neste trabalho, procuramos situar a segurança alimentar associada às suas dimensões culturais no contexto de famílias rurais assentadas de duas regiões distintas do Estado do Rio Grande do Sul. O que procuramos demonstrar foi que para além da razão prática e biológica do consumo de alimentos, a alimentação humana pode ser interpretada como uma linguagem, um texto cultural que fala de trabalho, terra, família, relações sociais, informando e formando modos de vida e visões de mundo. Contudo, não pretendemos, neste estudo refutar a importância nutricional e fisiológica que os alimentos possuem na alimentação humana, pois procuramos, acima de tudo, evidenciar a importância da dimensão cultural na determinação das escolhas alimentares. A fome, a sede, a comida boa e até mesmo o que é e não é comida, proscricções e proibições alimentares são em grande medida definidas em termos culturais.

Desta forma, nosso empreendimento se deu no sentido de analisar os hábitos e práticas alimentares e as representações sociais a eles associadas, buscando compreender os sistemas classificatórios em torno da alimentação e correlacionando-os na tentativa de apreender em que situações, termos e categorias nativas se constroem a ideia de segurança alimentar para as famílias rurais estudadas. Desta nossa iniciativa de pesquisa podemos tirar alguns apontamentos finais que consideramos relevantes para refletir sobre a SAN no contexto estudado e que passamos a apresentar.

Primeiramente é preciso situar que, entre as famílias estudadas, a produção para autoconsumo é central no que diz respeito às diferentes estratégias que visam garantir a segurança alimentar. Apesar de ser considerada, muitas vezes, uma produção insignificante e secundária diante dos cultivos e criações comerciais, o que podemos mostrar neste trabalho é que ela está inserida, em maior ou menor grau, em praticamente todas as unidades de produção estando associada a diferentes estratégias de reprodução social. Neste sentido, evidenciamos que é significativa a produção própria de alimentos, permitindo a manutenção

de uma alimentação diversificada e condizente com hábitos culturais, possuindo a produção voltada ao autoconsumo papel relevante na garantia da SAN. Os dados discutidos ao longo do trabalho evidenciaram a necessidade de se planejar ações que levem em conta a perspectiva do autoconsumo como estratégia de segurança alimentar para os assentamentos rurais.

A produção para autoconsumo ganha destaque também no contexto da circulação de alimentos a partir de relações de dádiva e reciprocidade que permitem às famílias assentadas uma maior variedade de alimentos disponíveis ao consumo. Desta forma, como procuramos mostrar, os alimentos são também importante fonte de sociabilidade, nutrindo não apenas o corpo biológico, mas alimentando também as relações sociais. Em virtude disso pudemos verificar que os alimentos circulam entre as famílias assentadas por meio de relações de dádiva e reciprocidade, engajando e comprometendo os atores sociais em prestações de dom e contradom, permitindo a manutenção de uma rede informal de segurança alimentar.

Pudemos situar, ainda, que a carne, mais do que qualquer outro alimento, desempenha papel central na ideologia alimentar das famílias assentadas. Os significados e representações oriundos da produção, circulação e consumo de carne mostram que esse é um alimento privilegiado na dieta alimentar das famílias estudadas. Assim, como pudemos revelar, a carne “fala” da honra da família produtora, sendo que sua doação nos círculos de dádiva e reciprocidade pode expressar prestígio, status e poder para a família doadora.

A carne produzida e consumida na unidade de produção familiar expressa a realização do trabalho da família, atualizando e reforçando a condição de ser camponês, sendo que deixar de produzir a própria carne pode ser compreendido como uma diminuição da própria condição camponesa. Neste contexto, a carne é o alimento culturalmente mais valorizado, pois enquanto sua abundância na refeição camponesa é signo de prestígio, sua ausência na alimentação é capaz de envergonhar a família assentada, podendo ser interpretada como um forte indicativo de insegurança alimentar para o grupo social estudado.

No contexto estudado, cabe destacar também o importante papel que as mulheres assentadas cumprem na garantia da segurança alimentar de suas famílias. São geralmente as esposas ou mães que, a partir das condições geradas pelo trabalho da família determinam o quê e como será composta a refeição camponesa. No entanto, o papel desempenhado pelas mulheres na garantia da segurança alimentar vai além da cozinha e do domínio culinário, já que, no âmbito da produção de alimentos, elas também se destacam. Assim, pudemos evidenciar que as mulheres são as principais responsáveis pela manutenção de pequenas

hortas e pomares não comerciais que servem diretamente ao consumo da família, atuando ainda ao lado dos maridos nos afazeres agrícolas em lavouras e criações.

Contudo, o trabalho desenvolvido pelas mulheres assentadas na produção de alimentos encontra-se oculto diante de uma relação hierárquica, onde, no plano simbólico, apenas o homem encarna o trabalho produtivo, cabendo ao trabalho feminino apenas uma representação de “ajudar” o marido. Esta orientação hierárquica na família camponesa que define a centralidade da figura masculina tornou-se evidente quando analisamos a composição e as representações em torno da alimentação das famílias assentadas. Pudemos perceber que a produção daquilo que pôde ser definido como a comida por essência está diretamente relacionada à percepção da realização do trabalho do pai. O feijão e a carne, dois dos principais alimentos presentes na dieta alimentar das famílias assentadas estão associados ao trabalho do pai, sendo ainda classificados como alimentos *fortes*. Neste contexto, procuramos mostrar que a composição da refeição camponesa vai informar que os alimentos classificados como *fortes* estão diretamente associados ao trabalho do pai e que, por conseguinte se sobrepõem aos alimentos produzidos pela mãe e os adquiridos no mercado.

Por conseguinte procuramos também revelar que as famílias assentadas classificam e atribuem valor aos alimentos a partir do uso de categorias nativas com *forte/fraco*. Tais categorias são centrais para o entendimento da segurança alimentar a partir da visão dos atores sociais estudados. Assim, desvelamos que a comida da cidade é classificada pelas famílias assentadas como *fraca* e menos saudável, percebida ainda como associada a produtos industrializados. Já a comida camponesa é associada à produção própria de alimentos entendida como aquela que é considerada a mais *forte* e saudável e que dá a ideia de saciedade para aqueles que a consomem. Contudo, apesar de o uso de tais categorias evidenciarem que a alimentação urbana é percebida como de menor qualidade do que a alimentação camponesa, na prática isso não significa uma negação ou abandono do consumo de alimentos provindos da cidade. Em grande medida, o uso de tais categorias serve também como meio de distinguir e delimitar características entre a alimentação urbana e de uma tradição alimentar camponesa.

A análise das categorias nativas nos permitiu também vislumbrar que apesar do hibridismo alimentar presente na dieta alimentar das famílias estudadas existe uma valorização da produção própria de alimentos. Assim, pudemos perceber que associada à alimentação camponesa está a percepção de uma produção limpa e natural. Portanto se por um

lado os alimentos industrializados são alvo de desconfiança e medo, por outro é a produção própria de alimentos que encarna no imaginário das famílias assentadas o alimento saudável.

Pudemos pontuar ainda que existe entre as famílias assentadas uma ordem moral regida sobre a produção de alimentos e a propriedade da terra, pois é o processo de trabalhar a terra associado à produção de alimentos que legitima a posse da terra e a própria condição camponesa. Desta forma, procuramos evidenciar o papel relevante e estratégico que a agricultura de base camponesa possui para alcançar os objetivos da SAN. A reforma agrária realizada por meio da desconcentração fundiária e da distribuição de terras se constitui igualmente em uma política de segurança alimentar, pois como pretendemos mostrar o acesso à terra significou para a maioria das famílias assentadas estudadas a saída de uma situação de vulnerabilidade à fome e à pobreza.

Neste contexto defendemos que cabe ao Estado um papel importante que é o de formular políticas públicas de SAN que convirjam para estratégias que priorizem modelos agrícolas baseados em uma agricultura de base camponesa, favorecendo assim uma ocupação mais equilibrada do espaço agrário, gerando empregos e renda no campo e incentivando ao mesmo tempo que as famílias rurais ofertem alimentos que valorizem e respeitem as dimensões sociais, culturais e ambientais envolvidas nos princípios da SAN.

Por fim, cabe salientar que entendemos que em grande medida ainda tem se privilegiado trabalhar as dimensões econômicas, técnicas e produtivistas envolvidas nas estratégias de desenvolvimento dos assentados, negligenciando inclusive muitas vezes a importância que os processos socioculturais possuem na dinâmica dos grupos sociais. Por isso este trabalho de investigação procurou lançar luz sobre processos pouco estudados e que aparecem muitas vezes ocultos aos olhos dos próprios agentes de desenvolvimento rural. Desta forma, espero que a monografia, produto final desse processo, sirva como ferramenta de orientação para pensar novas estratégias de SAN onde os processos socioculturais devem ser pensados indissociavelmente das demais esferas.

REFERÊNCIAS

AURÉLIO. **Dicionário Aurélio On-line**. Disponível em: <www.dicionariodoaurelio.com>. Acesso em: 11 mar 2011.

BALEM, Tatiana Aparecida; SILVEIRA, Paulo Roberto. A erosão cultural alimentar: processo de insegurança alimentar na agricultura familiar. In: Congresso da Associação Latino-Americana de Sociologia Rural, 2005, Porto Alegre. **Anais...**Porto Alegre: SOBER, 2005. Disponível em: <<http://www.ufsm.br/desenvolvimentorural/textos/artigo%20erosao%20alimentar.pdf>>. Acesso em: 4 abr 2011.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

_____. **O afeto da terra**. Campinas: Ed. Unicamp, 1999.

CAILLÉ, Alain. Nem holismo nem individualismo metodológicos: Marcel Mauss e o paradigma da dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, n. 13 v. 38, p. 5-37, 1998.

CAMPOS, Christiane Senhorinha Soares. **Pobreza e exclusão feminina nos territórios do agronegócio**: o caso de Cruz Alta. Porto Alegre: UFRGS, 2009. 233 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia. Instituto de Geociências. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009.

CANTARERO, Luis. Preferencias alimentarias y valores de los neorrurales: um estudio en Aineto, Ibort y Artosilla en el Serrablo Oscense. In: GRACIA Arnaiz, Mabel (Org.). **Somos lo que comemos**: estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel, 2002.

CANESQUI, Ana Maria. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. **Revista de Nutrição**, Campinas, n. 20, v. 2, p. 203-216, 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732007000200010>. Acesso em: 4 abr 2011.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Antares, 1984.

CAZES-VALETTE, Geneviève. La vache folle. CULTURES, nourritures. **Internationale de l'imaginaire**: nouvelle série, Arles, 7, p.205-233, 1997.

CICOUREL, Aaron. Teoria e método em pesquisa de campo. In: GUIMARÃES, Alba Zaluar. **Desvendando máscaras sociais**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1980.

COPTec. **Plano de recuperação do assentamento Nossa Senhora da Conceição**. Cooperativa de Prestação de Serviços Técnicos: Tupanciretã, 2009.

_____. **Plano de recuperação do assentamento Glória**. Cooperativa de Prestação de Serviços Técnicos: Pedras Altas, 2010.

CRUZ, Fabiana Thomé da *et al.* Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade. In: IV Congresso Internacional de la Red SIAL, 2008, Mar del Plata. **Anais...**Mar del Plata: Alfater, 2008. 1 CD ROM.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. Disponível em: <<http://pt.scribd.com/doc/6374091/O-que-faz-o-brasill-Brasil-Roberto-Damatta>>. Acesso em: 4 abr 2011.

FAO. **Programa de Análise Sócio-Econômica de Gênero**. 2003. Disponível em: <<http://www.fao.org/sd/seaga/downloads/Pt/MacroPT.pdf>>. Acesso em: 29 abr 2011.

FEE. **Resumo Estatístico RS – municípios**. Fundação de Economia e Estatística: 2000, 2007, 2008. Disponível em: <http://www.fee.tche.br/sitefee/pt/content/resumo/pg_municipios.php>. Acesso em 4 fev 2011.

_____. **Índice de Desenvolvimento Socioeconômico (Idese) dos municípios do Rio Grande do Sul – 2007**. Fundação de Economia e Estatística: 2007. Disponível em: <http://www.fee.tche.br/sitefee/pt/content/estatisticas/pg_idese_municipios_classificacao_idese.php?ano=2007&ordem=municipios>. Acesso em: 4 fev 2011.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de. **Agonia da fome**. Salvador: EDUFBA; FIOCRUZ, 2003.

GARCIA JR., Afrânio Raul. **Terra de trabalho**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, n. 15, v. 7, p.4-7, 1987.

GAZOLLA, Marcio. **Agricultura familiar, segurança alimentar e políticas públicas: uma análise a partir da produção para autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS**. Porto Alegre: UFRGS, 2004. 306f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2004.

GODBOUT, Jacques T. Introdução à dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, n. 13, v. 38, p. 39-51, 1998.

GRAZIANO DA SILVA, José *et al.* Para os críticos do Programa Fome Zero. In: GRAZIANO DA SILVA, José *et al.* **Fome Zero: a experiência brasileira**. Brasília: MDA, 2010.

GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sérgio. “Plantar pro gasto”: a importância do autoconsumo entre famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. **RER**, Piracicaba, SP, vol. 46, nº 02, p. 481-515, abr/jun 2008. Disponível em: <<http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/61247/2/v46n2a08.pdf>>. Acesso em: 4 abr 2011.

_____. Fatores determinantes da produção para autoconsumo na agricultura familiar: um estudo comparativo no Rio Grande do Sul. **Unoesc & Ciência**, Joaçaba, SC, v. 1, n. 2, p. 163-174, jul./dez. 2010. Disponível em: <http://editora.unoesc.edu.br/index.php/acet/article/viewFile/58/pdf_75>. Acesso em: 29 abr 2011.

HEREDIA, Beatriz Maria Alasia de *et al.* O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, Neuma (Coord.). **Mulheres na força de trabalho na América Latina**. Petrópolis: Vozes, 1984.

IBGE. **Censo Demográfico 2010**. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística: 2010a. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/censo2010/primeiros_dados_divulgados/index.php?uf=43>. Acesso em 4 fev 2011.

_____. **Produção Agrícola Municipal 2009**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010b. Disponível em <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 3 fev 2011.

INCRA. **RS: Assentadas dão receita de empreendedorismo**. Brasília: INCRA, 2010. Disponível: <http://www.incra.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=15507:assentadas-dao-receita-de-emprededorismo&catid=1:ultimas&Itemid=278>. Acesso em: 15 maio 2010.

JOAQUIM FRANCISCO DE ASSIS BRASIL. In: **WIKIPÉDIA**, a enciclopédia livre. Flórida: Wikimedia Foundation, 2011. Disponível em: <http://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Joaquim_Francisco_de_Assis_Brasil&oldid=24742465>. Acesso em: 19 jun. 2011.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986.

LÉVI-STRAUSS. Claude. **O totemismo hoje**. São Paulo: Abril Cultural, 1976.

MACIEL, Maria Eunice de Souza; MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania: você tem fome de quê? **Democracia Viva**, Rio de Janeiro, n. 16, p. 3-7, 2003. Disponível em: <<http://www.ibase.org.br/modules.php?name=Conteudo&pid=920>>. Acesso em: 4 abr 2011.

MAGALHÃES, Reginaldo Sales. A “masculinização” da produção de leite. **RESR**, Piracicaba, SP, vol. 47, nº 01, p. 275-300, jan/mar 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/resr/v47n1/v47n1a10.pdf>>. Acesso em: 29 abr 2011.

MALUF, Renato Sérgio Jamil. Mercados agroalimentares e agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. **Revista Ensaios FEE**. v. 25, n. 1 p. 299-322, 2004. Disponível em: <<http://revistas.fee.tche.br/index.php/ensaios/article/viewFile/2061/2443>>. Acesso em: 4 abr 2011.

_____. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis (RJ): Vozes, 2007.

MARQUES, Flávia Charão *et al.* Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. Lisboa: Edições 70, 1988.

MDA. **Agricultura familiar no Brasil e o Censo Agropecuário 2006**. Brasília: MDA, 2009. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/portal/noticias/item?item_id=3594546>. Acesso em: 15 mai 2011.

MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa**: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: UFRGS, 2003. 287f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2003.

MENASCHE, Renata *et al.* Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, 145s-158s, jul./ago., 2008.

MICHEL, Thais. **Acompanhamento da elaboração dos planos de recuperação dos assentamentos dos projetos de assentamentos de Tupanciretã, RS**. Porto Alegre: UFRGS, 2009. 44 f. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Medicina Veterinária). Faculdade de Veterinária. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009.

MIRANDA, Regina. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Palestra. Encantado: UERGS, 2004.

MIRASSE, Jone Januário. **O consumo de batata-doce de polpa alaranjada entre famílias rurais do nordeste de Moçambique**: um estudo sobre percepções de comida e segurança alimentar na província de Nampula. Porto Alegre: UFRGS, 2010. 177f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2010.

NOGUEIRA, Sandra. Da banca da matança aos enchidos: a festa e os rituais de transformação do porco em alimento. **Mneme**: revista de humanidades, Rio Grande do Norte, v. 5, n. 9, p. 1-35, 2004. Disponível em: <<http://www.cerescaico.ufrn.br/mneme/pdf/mneme09/004-p.pdf>>. Acesso em: 11 mar 2011.

PAULILO, Maria Ignez S. O peso do trabalho leve. **Ciência Hoje**, n. 28, v. 5, p. 64-71, 1987.

PNAE. **Alunado por ação do Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Brasília: PNAE, 2011. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/pnaeweb/publico/relatorioDelegacaoEstadual.do>>. Acesso em: 15 mai 2011.

PNUD. Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. **Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil**. 2003. Disponível em: <[http://www.pnud.org.br/atlas/ranking/IDHM%2091%2000%20Ranking%20decrecente%20\(pelos%20dados%20de%202000\).htm](http://www.pnud.org.br/atlas/ranking/IDHM%2091%2000%20Ranking%20decrecente%20(pelos%20dados%20de%202000).htm)> Acesso em: 11 jan. 2011.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: EdUFSC, 2004.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRAS ALTAS. **História**. Prefeitura Municipal de Pedras Altas: Pedras Altas, s. d. Disponível em: <<http://www.pedrasaltas.rs.gov.br/>>. Acesso em: 4 fev 2011.

RAMOS, Mariana de Oliveira. **A “comida da roça” ontem e hoje**: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquine (RS). Porto Alegre: UFRGS, 2007. 175f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2007.

SABOURIN, Eric. Dádiva e reciprocidade nas sociedades rurais contemporâneas. **XI CISO**, Aracaju, 2003.

_____. **Camponeses do Brasil**: entre a troca mercantil e a reciprocidade. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SANTOS, Diego Vialli *et al.* Dados populacionais do rebanho ovino gaúcho. **A Hora Veterinária**, Porto Alegre, 2010. Disponível em: <http://www.seapa.rs.gov.br/uploads/1294316729Dados_populacionais_do_rebanho_ovino_ga_ucho.pdf>. Acesso em: 4 fev 2011.

SILIPRANDI, Emma. Desafios para a extensão rural: o "social" na transição agroecológica. **Agroecologia. e Desenvolvimento. Rural Sustentável**, Porto Alegre, v.3, n.3, Jul/Set 2002.

VALENTE *et al.* **Curso de Formação em Direito Humano à Alimentação Adequada**: no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Módulo 1. Brasília: ABRANDH, 2007.

WEDIG, Josiane Carine. **Agricultoras e agricultores à mesa**: um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação. Porto Alegre: UFRGS, 2009. 167f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009.

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: Ed. UnB, 1997.

_____. **Monoparentalidade e chefia feminina**: conceitos, contextos e circunstâncias. In: Pré-evento mulheres chefes de família: crescimento, diversidade e políticas. Ouro Preto (MG): ABEP, 2002. Disponível em: <www.abep.nepo.unicamp.br/XIIIencontro/woortmann.pdf>. Acesso em: 11 mar 2011.

WOORTMANN, Klaas. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda**: relatório final. Brasília, 1978. Disponível em: <<http://vsites.unb.br/ics/dan/Serie20empdf.pdf>>. Acesso em: 4 abr 2011.

_____. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Série Antropologia**, Brasília, 50, 1985.

_____. “Com parente não se negueia”: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, n. 87, p.11-73, 1990.

WOORTMANN, Ellen F. **Herdeiros, parentes e compadres**: colonos do sul e sitiantes do nordeste. São Paulo: Hucitec, 1995.

_____. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). **Agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

ZARNOTT, Alisson Vicente *et al.* Reconstruindo antigas parcerias? A proposta de reflorestamento da VCP no Rio Grande do Sul. In: VIII Congresso Latinoamericano de Sociologia, 2010, Porto de Galinhas, PE. **Anais...**Porto de Galinhas (PE): ALASRU, 2010. 1 CD ROM.

ANEXOS

- 11) Quais seus pratos, alimentos ou bebidas preferidos?
- 12) O que você não gosta de comer e beber?
- 13) Mesmo não gostando muito, o que você come e bebe sabendo que faz bem?
- 14) Existem alimentos que ao serem ingeridos não podem ser misturados?
- 15) Do que você mais gostava de comer na sua infância?
- 16) Do que menos gostava de comer na sua infância?
- 17) O que a sua mãe dizia que fazia bem comer e o que fazia mal?
- 18) Segue receitas para cozinhar? De onde elas vieram?
- 19) Costuma tomar chimarrão?
- 20) Se toma, quando?
- 21) O hábito do chimarrão veio:
- () dos pais
 - () dos avós
 - () do esposo (a)
 - () vizinhos
 - () Outro:
- 22) Costuma acrescentar chás (ervas) ao chimarrão?
- 23) Se sim: 1) () Por causa do sabor
2) () Para que tenha algum efeito medicinal
3) () ambos
- 24) Utiliza fortificantes?
- 25) Introduziu o uso porque?
- () costume da família
 - () aprendeu com pastora
 - () aprendeu com agente de saúde
 - () recomendação médica
 - () Outro
- 26) Como adquire o fortificante?
- () prepara em casa
 - () ganha dos vizinhos
 - () compra

27) Costuma comprar algum produto diferente para provar? Por quê?

28) Costuma comprar os alimentos pela:

- marca
- preço
- qualidade
- ambos

29) Pratica trocas de produtos? Com quem? Por quê?

30) O que geralmente trocam?

31) Onde realiza a maioria das suas compras de alimentos?

- supermercado
- minimercado
- ambulantes
- feira-livre
- caminhão-ônibus
- outros agricultores
- venda da comunidade

32) Quem realiza a maioria das compras dos alimentos?

33) Os animais que são criados para consumo recebem uma alimentação diferente daqueles que são criados para comercialização?

34) Descrever as diferenças:

35) As plantações que são cultivadas para consumo recebem um tratamento diferente dos cultivos para a comercialização?

36) Descrever as diferenças:

37) Descrever o que o entrevistado consumiu no dia útil anterior nas seguintes refeições e no domingo anterior a entrevista.

Alimentos	Café da manhã		Almoço		Jantar		Lanches	
	Dia útil	Domingo	Dia útil	Domingo	Dia útil	domingo	Dia útil	domingo

38) Quais os temperos que são mais utilizados na preparação dos alimentos:

39) Quais os chás e ervas que são mais utilizados na preparação dos alimentos:

40) O uso de chás e ervas ocorre em função de:

- 1 () Por causa do sabor
 2) () Para que tenha algum efeito medicinal
 3) () Ambos

41) PRODUÇÃO DA HORTA			
Descrição	Consumo	Venda	Animais
Alface			
Tomate			
Repolho			
Cenoura			
Cebola			
Alho			
Salsa			
Beterraba			
Ervilha			
Chuchu			
Radite			
Brócolis			
Pimentão			
Espinafre			
Rabanete			
Pepino			
Cebolinha			
Abóbora			
Moranga			
Couve			
Melão			

42) Levando em conta os hábitos e as necessidades alimentares da família você considera que a produção da horta é para o consumo da família:

() Suficiente () Regular () Insuficiente

43) PRODUÇÃO DE FRUTÍFERAS			
Descrição	Consumo	Venda	Animais
Laranjeira			
Bergamoteira			
Goiabeira			
Pessegueiro			
Pereira			
Limoeiro			
Macieira			

44) Levando em conta os hábitos alimentares da família você considera que a produção de frutíferas é para o consumo da família:

() Suficiente () Regular () Insuficiente

45) PRODUÇÃO DA ROÇA			
Descrição	Consumo	Venda	Animais
Feijão			
Batata-inglesa			
Batata-doce			
Arroz			
Cana-de-açúcar			
Mandioca			
Milho			
Pipoca			
Amendoim			

46) Levando em conta os hábitos alimentares da família você considera que a produção da roça é para o consumo da família:

() Suficiente () Regular () Insuficiente

47) PRODUÇÃO ANIMAL		
Descrição	Consumo	Venda
Suíno carne		
Frango de corte		
Bovino carne		
Leite		
Ovos		
Ovino		

48) Levando em conta os hábitos alimentares da família você considera que a produção animal é para o consumo da família:

() Suficiente () Regular () Insuficiente

49) Dos alimentos que você compra quais são indispensáveis, ou seja, compra mesmo não tendo muito dinheiro e quais você compra somente quando tem um dinheiro sobrando?

50) Quais os pratos que se costuma preparar para as festas na sua casa e na comunidade?

51) Quais os alimentos da horta mais importantes no consumo da sua família?

52) Quais as frutas mais importantes no consumo da sua família?

53) Quais os alimentos mais importantes da lavoura no consumo da sua família?

54) Quais os alimentos de origem animal mais importantes no consumo da sua família?

55) Quais as sobremesas mais importantes no consumo da sua família?

56) Quais as bebidas mais importantes no consumo da família?

57) Qual ou quais alimentos você considera como os principais na sua alimentação? Por quê?

58) Você considera a sua alimentação saudável? Para você o que é um alimento saudável?

59) Você confia nos alimentos comercializados nos supermercados? Por quê?

60) O que você pensa sobre o uso de agrotóxicos na produção de alimentos?

61) Quando se fala em fome qual a primeira coisa que vem em sua mente?

62) Como você vê a questão da alimentação no seu assentamento hoje? Conhece alguém que passa dificuldade para se alimentar no assentamento?

63) Fazendo uma comparação entre a sua situação antes e depois de ser assentado como você percebe as suas condições alimentares?