

UMA INVESTIGAÇÃO SOBRE A CORRELAÇÃO ENTRE AUTOCONSUMO E DA DIVERSIDADE AGRÍCOLA EM ASSENTAMENTO RURAL

Henrique Carmona Duval¹
Vera Lúcia Silveira Botta Ferrante²

Resumo: Neste trabalho objetivamos descrever e analisar o autoconsumo alimentar e sua relação com a diversificação agrícola nos lotes de um assentamento rural. Pretendemos apresentar uma proposta metodológica para adentrar 5 escalas de diversificação, que formam mosaicos na paisagem a partir dos sistemas agrícolas específicos que cada família assentada imprime em seu lote. A pesquisa baseia-se em observação direta, registros em diário de campo, questionário, coleta de cardápios, desenhos, inventários e fotodocumentação dos lotes. Também foram utilizadas imagens de satélite e foto aérea (respectivamente, da região e de uma microbacia da qual faz parte o assentamento). O autoconsumo aparece como um aspecto essencial nas estratégias familiares para se ter autonomia e se viver melhor, por exemplo, em relação a se alimentar daquilo que lhes dá identidade e de ter segurança alimentar. As produções comercial e empresarial convivem, no mesmo lote, com a produção de autoconsumo, no entanto esta é ligada a práticas e princípios de agriculturas de base ecológica. Os sistemas de produção de autoconsumo são responsáveis pela maior diversificação de um lote agrícola, mas nem sempre têm esse valor reconhecido, até pela dificuldade de sua mensuração econômica.

Palavras-Chave: Reforma Agrária, Segurança Alimentar, Antropologia Rural.

Introdução: Contextualizando Espaços e Trajetória

O presente artigo pretende apresentar resultados da aplicação da metodologia em pesquisa de mestrado (DUVAL, 2009), que teve como objetivo mensurar a importância dos sistemas de produção de autoconsumo alimentar dentre as famílias de um assentamento rural. Em artigo anterior, fizemos o detalhamento de tais escolhas metodológicas (DUVAL, FERRANTE, 2011), porém, sem adentrar nos resultados específicos da pesquisa sobre autoconsumo. Priorizaremos, agora, caracterizar o universo empírico do estudo, mostrar algumas hipóteses da pesquisa mais relacionadas às questões ambientais (à diversificação agrícola) e culturais, bem como apresentar e discutir dados da pesquisa que se apresentaram como fortes evidências empíricas em relação às hipóteses iniciais.

¹ Doutorando em Ciências Sociais, IFCH/UNICAMP. henriquecarmona@hotmail.com

² Coordenadora do PPG em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente, Centro Universitário de Araraquara – UNIARA. mestrado@uniara.com.br

Assim, a produção do autoconsumo no assentamento rural aparece como um aspecto essencial nas estratégias familiares para se viver melhor, por exemplo, em relação a se alimentar daquilo que lhes dá identidade e de possuir uma cesta de alimentos diversificada. As produções comercial e empresarial convivem, no mesmo lote, com a produção do autoconsumo, não sem conflitos, conforme procuramos demonstrar. Os sistemas de produção de autoconsumo são responsáveis pela maior diversificação de um lote agrícola, mas nem sempre têm esse valor reconhecido, até pela dificuldade de sua mensuração econômica.

A região de Araraquara é fortemente marcada economicamente pela presença do complexo agroindustrial sucroalcooleiro. A posse da terra é significativamente concentrada, como na maior parte do país, onde poucos proprietários detêm a maior parte dela. Atualmente predominam os plantios de *commodities* agrícolas, principalmente cana-de-açúcar e laranja (esta, aos poucos, sendo substituída pelo eucalipto), em monoculturas e com grande aporte tecnológico.

Trata-se de uma região de agricultura altamente capitalizada, com a presença de setores a montante e a jusante, que formam o complexo agroindustrial (COSTA et al., 1994, p.17). Isto é, uma região que conta com empresas que fornecem insumos e matéria-prima para as agroindústrias e outras que processam, comercializam e consomem sua produção. Na época da implantação dos primeiros núcleos de assentamentos nessa região, 3,86% (ou 42 propriedades com mais de 500 ha) abrangiam 47,36% da área total das propriedades, enquanto que 68,55% das propriedades com até 50 ha ocupavam 11,22% da área (LEITE, 1986). A constituição dos assentamentos não mudou esta realidade da estrutura fundiária. Segundo dados do IBGE, atualmente a concentração fundiária é igual ou pior, pois da área cultivada total da microrregião de

Araraquara³, 91% estão ocupadas pelos cultivos de cana e laranja (respectivamente, 79,3% e 11,6%). Por outro lado, apenas 53 propriedades com mais de 500 hectares, ou 3% do total de propriedades, ocupam 60% do total da área rural desta microrregião (LORENZO et al., 2012).

Em meio a isso, os assentamentos rurais da reforma agrária ocasionam uma transformação sócio-espacial. Neste estudo, tomamos como exemplo o assentamento rural Monte Alegre, que possui 385 lotes, de 14 hectares em média cada. A fazenda tem um total de 6.599,16 hectares, entre lotes agrícolas, agrovilas, áreas de reserva legal e de proteção permanente. Está localizada na tríplice divisa dos municípios de Araraquara, Motuca e Matão, conforme a tabela a seguir.

Tabela 1 – Distribuição de famílias por núcleo e município - Assentamento Monte Alegre.

Projeto de Assentamento	Município	Início	Nº de Famílias	de Domínio da Terra
Monte Alegre 1	Motuca	mai/85	49	Estadual
Monte Alegre 2	Motuca	out/85	62	Estadual
Monte Alegre 3	Araraquara	ago/86	76	Estadual
Monte Alegre 4	Motuca	ago/86	49	Estadual
Monte Alegre 5	Motuca	out/91	34	Estadual
Monte Alegre 6	Araraquara	mai/97	96	Estadual
Silvânia	Matão	set/98	19	Estadual
Total			385 Famílias	

Fonte: Fundação Itesp, 2006.

Os dois primeiros núcleos foram criados em 1985 após luta dos trabalhadores volantes por melhores salários e condições de trabalho nas greves no município de Guariba/SP e outros da região. O início de suas lutas foi o processo de proletarização do trabalhador rural volante, cortador de cana-de-açúcar. As greves, que começaram em 1984, foram momentos de eclosão de um sentimento de revolta frente às péssimas

³ A microrregião de Araraquara, aqui considerada, abrange os municípios de Araraquara, Descalvado, Matão, Motuca e São Carlos.

condições de vida pelas quais passavam (BARONE, 1996). A falta de acesso a alimentos e à água detectadas nas condições reais dos bóias-frias, aliadas à luta contra o sistema adotado no corte da cana levam a se mobilizar junto ao movimento liderado pelo Sindicato dos Trabalhadores Rurais, para lutar pela terra.

Nesse assentamento, conforme dados de Ferrante e Bergamasco (1995), aproximadamente 85% das famílias têm origens no meio rural, ou seja, foram sitiantes, arrendatários ou outras formas de trabalhador rural mais fixado à terra. Em meio ao fluxo migratório, já estavam ou tinham passado pelo estado de São Paulo. Segundo Roy (1991, p.27), sobre os assentados da fazenda Monte Alegre:

Itinerários diferentes é certo, mas bastante idênticos no seu conteúdo, de um lugar no campo onde eles nasceram (...), em direção a um outro lugar no campo do mesmo Estado ou de outros Estados. Depois, do campo em direção à cidade. De uma cidade em direção a outra cidade. E o campo de novo. E de novo a cidade, desta vez por mais tempo.

As principais ocupações eram em atividades urbanas como operários, pedreiros e faxineiras ou em atividades agrícolas como safristas, trabalhadores volantes no corte de cana-de-açúcar e na colheita de laranja. A venda de sua força de trabalho por um salário, no mais das vezes, não garantia ao menos a alimentação básica da família, a aquisição de uma cesta de alimentos satisfatória. Cerca de 70% das famílias assentadas do Monte Alegre passaram por essa experiência de privação do meio de produção fundamental do agricultor, a terra. Frente à proletarização e à precarização da vida no trabalho temporário que os conflitos fundiários emergiram e, no seu bojo, pôde ser detectado o movimento social que obrigou a intervenção e regulação estatal (FERRANTE, 1992).

Se a trajetória das famílias, de modo geral, se revelou marcada pela mudança, pelo assalariamento, seja ele rural ou urbano e pela luta social, nela todos viveram situações muito parecidas com o modo de vida de sitiantes, principalmente em suas

origens, onde nasceram e foram criados como agricultores na “lavoura branca”, conforme expresso nos depoimentos a seguir:

O sr. Geraldo é nascido em Santa Bárbara do Monte Verde/MG, seus pais eram meeiros e arrendatários de terras. Tinham apenas atividades agrícolas como plantar milho, arroz, mandioca, cana-de-açúcar e principalmente café. Morava numa fazenda em que o trabalho anual se dividia entre a roça e o pasto, seis meses em cada atividade. A fazenda era voltada a produzir comercialmente café e leite.

Ele se lembra que sua alimentação era à base de angu com sal (tipo de mingau), arroz, feijão, milho, mandioca, coisas da horta e carne de galinha (ovos). De fora comprava apenas carne vermelha, açúcar, sal e óleo. Ele foi o único assentado da amostragem a declarar que na infância teve menor acesso ao alimento. Aos 6 anos ele começou a trabalhar na roça.

Antes de ser assentado rural teve bastantes mudanças de vida. De Minas Gerais ele migrou para o Paraná, trabalhou com roças de milho, arroz, feijão, abóbora, girassol, mamona e soja, na condição de arrendatário. Disse que chegava às fazendas e tinha que desbravar a mata virgem – o desmatamento era feito a foice e machado, depois queimava e plantava. Disse que foram 25 anos sofrendo. Precisava de três homens para “derrubar um pau” das florestas nativas. Daí ouviu seu genro dizer que em São Paulo estava juntando dinheiro de rastelo (instrumento utilizado para vares folhas sobre gramado). Foi quando ele veio para a cidade de Guariba/SP cortar cana. Durante a entressafra trabalhou também como guarda noturno. Nesta trajetória ainda teve um ano em que voltou ao Paraná, mas voltou para Guariba. Depois de mais um tempo como bóia-fria veio ocupar a fazenda Monte Alegre (já faz 22 anos). Lembrou-se que acampado comia palmito de gravatá (extraído da mata), caçava bicho (tiú, lagarto), tinha o prefeito Vando Vitorino que trazia comida para dar ao grupo. Assim foi até conseguirem a terra em 1985.

Ele declarou que quis vir para o assentamento porque não dava mais para comer e comprar remédios com a renda na cidade, precisava melhorar de vida. (Caderno de campo, 23/09/2008).

O sr. Terêncio nasceu na Bahia, numa cidadezinha perto de Feira de Santana, chamada Vila Joanina. Disse que seus pais eram sitiantes e trabalhavam em atividades agrícolas. A principal era criação de gado. Lembrou-se também que plantavam mandioca, feijão, horta, banana, criações de cabrito, carneiro, galinha, galinha de angola, pavão.

A base da alimentação era farinha de mandioca e feijão. Declarou que não compravam nada fora. Havia doces de frutas como laranja, goiaba e abacaxi, produtos de horta, banana, carne de galinha, ovos e leite na alimentação cotidiana.

Aos 8 anos o Terêncio veio morar em Mirandópolis/SP, numa colônia, que ficava numa fazenda onde se plantava 40 mil pés de café. Ele era peão da fazenda e fazia outros trabalhos volantes na colheita de café, principalmente em Araçatuba e região. Depois da colônia passou por muitos outros lugares, sempre procurando um pedaço de terra para cuidar. Ele listou cidades como: Guararapes,

Bento de Abreu, Lavínia, dentre outras, pelas quais passou atrás de trabalho. Até que conseguiu um sítio perto de Promissão que tinha 2 mil pés de café. Ficou lá por aproximadamente 12 anos e fez sua família. Nessa época ele entregava na cidade produtos como leite, uva e melancia. Me contou que as terras eram de um ex-patrão dele, o qual teve que vender repentinamente a fazenda e deixou um pedaço para ele. Depois teve que vender e foi morar na cidade de Promissão com a família toda. Começou trabalhando em oficina mecânica, depois conseguiu arrendar uma outra terra por 2 anos, para plantar algodão. Saiu mais uma vez e voltou a trabalhar com café, em Guaiçara, por mais um ano, onde afirmou ter sido expulso pelo dono e teve que ir embora. Contou em torno de 30 anos entre idas e vindas do campo para a cidade.

Por fim, antes do assentamento, estava na cidade de Matão, trabalhando na Marchezan (implementos agrícolas), ia às fazendas medir curvas de nível. Além desse trabalho, pegou outro como vigia da Mandivel (concessionária de veículos Ford), onde finalmente se aposentou.

Um de seus filhos estava, nessa época, acampado em terras da usina Tamoio, trabalhava com o sindicato. Depois desta ocupação o filho ainda foi para outro acampamento em Pradópolis, mas desistiu de ficar lá por causa do eucalipto. Fez inscrição em nome de seu pai e depois de um tempo saiu este lote (Diário de campo, 30/09/2008).

Portanto, existe, entre os assentados de maneira geral, um passado na terra, vivido por eles mesmos, seja apenas na tenra infância, até a adolescência ou nos vai e vens entre o campo e a cidade ou mesmo por seus antepassados. O processo de modernização do campo foi o mote da des-territorialização de muitos, perdendo-se sua condição de agricultor familiar, principalmente ao longo das décadas de 1970 e 1980, para serem assalariados rurais e/ou urbanos, vivências nas quais seu conhecimento agrícola foi relegado e quando passaram a apenas cortar cana, por exemplo. A precarização do trabalho daí decorrente engendrou um processo de empobrecimento que repercutiu no tipo e regularidade de acesso a alimentos, gerando uma memória de privação dos meios de produção e exercício de habilidades correspondentes que se reflete nas condições físicas do sujeito e sua família.

Naquilo que distingue os assentados de outros agricultores familiares, há a história de destituição da terra, migrações e luta social, a experiência de um assalariamento precário no trabalho sazonal e certa politização a partir do trabalho de

base dos movimentos sociais. Naquilo que os aproxima, volta a ser, no assentamento, o cultivo de determinados alimentos conforme seus gostos e preferências, que foram culturalmente adquiridos e o *habitus* de cada família, do qual seus integrantes se valem para manejar o lote agrícola, na temporalidade própria de um fazer tradicional.

O retorno à terra, como assentado rural, é uma situação na qual as práticas agrícolas inscritas no seu *habitus* cultural (conforme Bourdieu, 1989), podem ser resgatadas e reaplicadas pelas pessoas na interação com o lote, ocorrendo, a partir daí, uma reconstrução da identidade do agricultor como tal.

Segundo um assentado entrevistado: “quem não tem uma galinha, quem não tem um porco ou plantação de milho e abóbora, não é assentado”. Ele se refere a uma prática de plantio de milho consorciado com abóbora, com a qual aproveita tanto um quanto a outra para alimentar suas criações animais, uma combinação mais do que consagrada nessa região como prática de sítante. Para ele, o assentado que não tiver pelo menos isso, não pode ser considerado um agricultor familiar. Da mesma forma, quando um vizinho mata um porco e não distribui sua carne entre seus compadres, está assumindo uma atitude que não é normal. Se uma pessoa volta para a terra para trabalhar com agricultura, ela possui um arsenal cultural do qual dispõe para iniciar suas atividades.

Acredita-se sim, que o fluxo migratório pode alterar certos códigos da cultura, na medida em que as práticas não são constantemente retransmitidas e/ou perdem aplicabilidade no cotidiano, mas isso não se impõe de forma absoluta em relação aos conhecimentos, crenças ou hábitos alimentares que, por exemplo, permanecem os mesmos até nas cidades. Em função da memória, diversos outros conteúdos (por exemplo, valores sociais como a cooperação e a reciprocidade, práticas agrícolas e hábitos alimentares, crenças e mitos) de outros tempos, apreendidos na convivência familiar, podem ser reavivados, resultando na prática de mutirões e constituição de

redes familiares no assentamento (ANTUNIASSI et.al., 1993). Segundo Ferrante (1994, p.75), mesmo se considerarmos “o fato de os assentados serem ex-bóias frias, em significativa dimensão, muitos de segunda geração, não significa uma relação de estranhamento frente à terra”.

As trajetórias das famílias assentadas são inúmeras e todas marcadas pela ruptura. Conforme Whitaker e Fiamengue (1995, p.47), as origens são rurais, na maior parte, ou já houve passagem pelo rural, portanto “ir ao assentamento é voltar à terra”. Nesse processo “não há perda definitiva de práticas tradicionais, que agora são usadas para compor uma nova identidade, harmonizando-as com as exigências da nova situação” (WHITAKER, FIAMENGUE, 1995, p.63).

Porém, no assentamento rural, essa volta à terra nunca assume uma única configuração. Para Ferrante (1994), isso propicia um caleidoscópio de situações diferentes, que podem envolver situações de trabalho familiar no lote e fora do lote, absorver todos os membros da família diferentemente em cada período no assentamento. Esse é, portanto, mais um fator que impede que o tomemos como categoria analítica inflexível ou simplesmente que tomemos a dinâmica familiar como fator intrínseco.

Se, por um lado, essa discussão fundamentou a transformação social das pessoas, cabe ainda caracterizar o que foi a transformação espacial que a reforma agrária ocasionou. A fazenda Monte Alegre, na época da implantação do assentamento, propriedade da FEPASA (Ferrovia Paulista S. A.) e administrada pela CAIC (Companhia Agrícola Imobiliária e Colonizadora) foi, por quarenta anos, uma monocultura de eucalipto utilizada como insumo para a empresa. Era uma terra pública já não tanto utilizada pela FEPASA, que enfrentava dificuldades em ser mantida pelo

Estado e foi reivindicada por não cumprir função social. A madeira da fazenda estava sendo utilizada para produção de celulose para empresas privadas.

O uso dessa fazenda passou do interesse em produzir dormentes para a estrada de ferro e posteriormente celulose para empresas privadas. O resultado disso, depois de quarenta anos, foi a homogeneização do espaço, para ser o local de moradia de centenas de famílias. Essas, por sua vez, passaram de uma situação de privação dos meios produtivos de provimento e de precariedade de seus trabalhos, para uma terra com possibilidades de garantir seu sustento alimentar e de lhes devolver um trabalho digno, numa nova temporalidade.

A terra da fazenda Monte Alegre, devastada pela monocultura intensiva de eucalipto, necessita constantemente de correções de acidez e de controle de pragas para produção familiar. O fato de ter sido uma monocultura desestruturou a microvida existente; cupins e formigas tornaram-se pragas, já que seus inimigos naturais foram exterminados e esses insetos tornaram-se resistentes pelos defensivos agrícolas aplicados constantemente.

Conforme comprovado nas idas a campo, a maioria dos lotes de produção ainda não tem todas as áreas destocadas. Os tocos de eucaliptos que estão no solo são empecilhos à produção de diversos cultivos, bem como são focos de cupins e formigas. Vários foram os assentados que relataram que os tocos em seus lotes foram arrancados “no braço”, por falta de um incentivo público para isso. Por outro lado, todo ano agrícola deve começar com a calcarização dos solos para corrigir a acidez, mas isso tem um elevado custo para os produtores assentados. Isso porque também não houve no assentamento um programa para melhorar a qualidade do solo, ao invés dos projetos técnicos para tal e qual cultivo. Para os assentados, o solo da fazenda ainda passa por uma “desintoxicação” dos insumos químicos utilizados nos eucaliptos. Essas são

algumas dificuldades que os assentados enfrentam com relação ao solo dos lotes. Além do mais, o entorno continua homogeneizado pelo plantio agroindustrial de cana, o que também continua a influenciar os rumos do desenvolvimento das famílias assentadas.

Metodologia em ação: um debate entre os pressupostos conceituais e as técnicas de pesquisa utilizadas

Três autores com estudos já clássicos em comunidades agrícolas formam a base teórica da presente comunicação: Cândido (1979), Brandão (1981) e Garcia Jr. (1983). Para estes autores, realizar o estudo de um determinado agrupamento rural, pelos seus modos de vida e formas de reprodução econômica, implica caracterizar os processos históricos de constituição estrutural, marcados por leis e políticas macroeconômicas brasileiras, levando-se em conta as condições históricas (num plano regional) das relações de poder, de trabalho e da estrutura fundiária subjacente. Por outro lado, faz-se necessário um trabalho mais qualitativo e etnográfico de descrever os agrupamentos rurais enquanto processos sociais e suas especificidades, para analisar os meios pelos quais conseguem a subsistência e as transformações enfrentadas por essas populações tidas como “pobres rurais” frente ao processo de modernização social (e agrícola). O presente artigo é focado mais nesse segundo aspecto da pesquisa em comunidades agrícolas, a dimensão etnográfica, pois os aspectos históricos de constituição dos assentamentos na região de Araraquara foram tratados na dissertação de mestrado⁴.

Para Ferrante (1994), as pesquisas em assentamentos rurais devem levar em conta a (re)construção de novos modos de vida. Isto implica, de uma perspectiva histórica, em caracterizar as famílias assentadas em suas origens (principalmente aspectos culturais) e lutas sociais que as levaram ao assentamento. Empiricamente, um

⁴ DUVAL, H.C. **Da Terra ao Prato**: um estudo das práticas de autoconsumo em um assentamento rural. 2009. Dissertação (Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural). Universidade Federal de São Carlos, Araras, 2009.

olhar atento também sobre o cotidiano e sobre todos os aspectos que envolvem a vida familiar no assentamento, o que leva, conforme já observamos, à constituição de um caleidoscópio de situações particulares dentre as famílias.

Assim, tomamos como referência, no presente estudo, os modos de vida dos sujeitos que possuem perfil de agricultura familiar e produzem parte do que consomem, tendo em vista que esse não é o único traço possível de suas trajetórias, nem que essa situação não mude a cada momento. Com isso, percebe-se que mesmo com origens e trajetórias sociais semelhantes e dependência de assalariamento externo, cada núcleo de assentamento tem um desempenho produtivo conforme suas próprias especificidades, mesmo porque foram criados em diferentes momentos, mas que refletem a singularidade de cada sujeito (ou família) ali inserido. No entanto, entende-se que este perfil escolhido é predominante, já que esta é uma exigência do processo de seleção das famílias assentadas quando de seu cadastramento no Programa de Reforma Agrária⁵.

Segundo Whitaker e Fiamengue (2000), mosaicos são formados na paisagem com o advento dos assentamentos rurais, o que implica a heterogeneidade do espaço. A dinâmica de mudanças das estratégias familiares não altera esta característica, da formação dos mosaicos na paisagem, uma vez que a fazenda constituída enquanto assentamento continua dividida entre as famílias ali assentadas. A construção desse espaço heterogêneo, segundo as autoras, se dá em até cinco escalas. Isso em muito se deve à rica diversidade cultural das famílias e ao resgate da tradição de produzir seu próprio alimento (autoconsumo), relacionando-se posteriormente com o aumento da diversidade agrícola nos lotes.

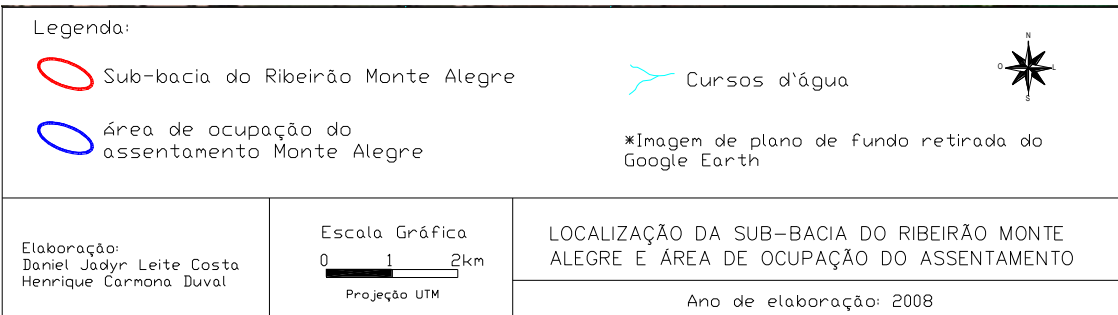
O que se tenta demonstrar aqui são essas cinco escalas de diversificação agrícola, mencionadas pelas autoras supracitadas, que estão em relação: 1) ao contraste

⁵ Por exemplo, a família deve possuir antecedentes e trajetória em atividades agrícolas, projetos de atividades agrícolas específicas no assentamento, nos quais prevê a predominância de utilização de mão-de-obra familiar, dentre outros fatores.

que os assentamentos fazem com a estrutura fundiária do entorno; 2) ao contraste que cada lote tem entre si; 3) aos diferentes sistemas produtivos no interior de cada lote; 4) à diversificação em cada sistema (explícita, por exemplo, em práticas como consorciamentos de milho, feijão e abóbora, hortas e pomares diversificados); e 5) à diversificação da base genética de cada cultivo e mesmo das criações animais. Uma hipótese do presente estudo é que produzir o próprio alimento da família é a base da diversificação agrícola. Esta diversificação, por sua vez, traz benefícios ambientais, sobretudo quanto ao aumento da complexidade do sistema ecológico de espaços que, antes de serem assentamentos, eram monoculturas.

Para adentrar em cada uma dessas escalas de diversificação, foram usadas diferentes técnicas de pesquisa. Sob o ângulo das imagens de satélite aparece uma primeira escala de diversificação dos assentamentos em relação ao seu entorno espacial, pois eles formam mosaicos numa área homogeneizada pelo plantio de cana. Conforme mostra a figura a seguir, o assentamento está inserido numa paisagem que continua homogeneizada pelo plantio de cana agroindustrial. A influência dos sistemas de poder atribuída a esse modo concentrador da produção, que predomina no entorno, é algo que não nos foge à análise, mesmo porque é a principal das influências na construção do território no assentamento. Porém, tanto o poder local representado pelas administrações municipais, como as esferas estadual e federal de poder político e os padrões de organização econômica regional são fatores igualmente presentes nessa construção.

Figura 1 – Localização da sub-bacia do Ribeirão Monte Alegre e do Assentamento.



Percebe-se pela figura que, fora da área do assentamento, a paisagem é homogeneizada pelo plantio de cana e áreas de solo exposto, cuja cana acabara de ser cortada, enquanto que no interior do assentamento existem mosaicos formados pelos lotes. As famílias assentadas recebem forte influência econômica dos complexos

agroindustriais que as envolvem, de forma que a dependência dos trabalhadores com relação às usinas perpassa a relação de trabalho que eles e seus familiares têm ou tiveram com elas. Existem nessa região municípios inteiros completamente dependentes do funcionamento das usinas no que se refere à geração de emprego e renda à população⁶. Mesmo os assentados que não trabalham em usinas, que lutam por autonomia em seus lotes, podem sofrer a influência econômica delas e ter dificuldades na convivência social no assentamento⁷.

A Dinamização Referenciada em Mapas e Desenhos

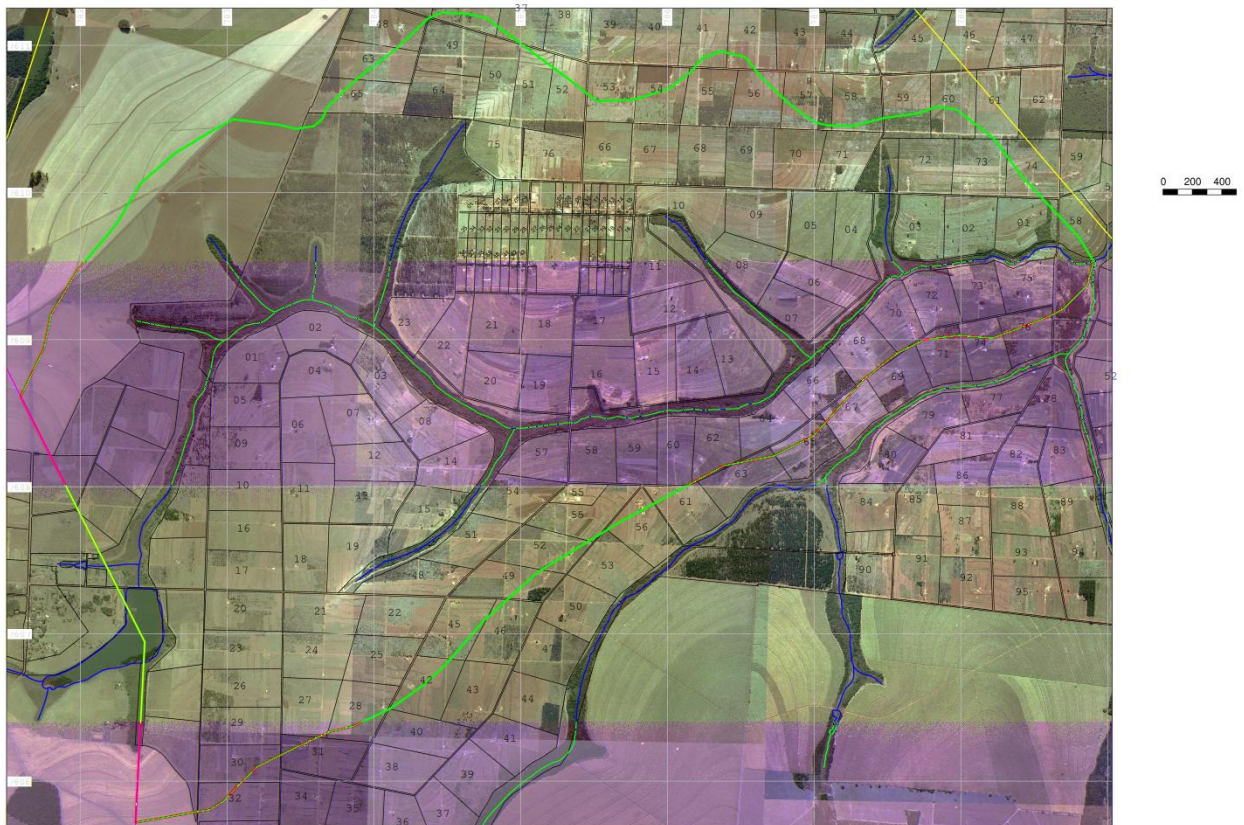
Já um mapa sobre fotografia aérea, da microbacia na qual o assentamento está inserido, mostra melhor a diversificação numa segunda escala, que é a heterogeneidade existente na construção interior do assentamento (a diversidade de cada lote).

Figura 2 – Microbacia do córrego Monte Alegre⁸.

⁶ Cidades-dormitório expressam bem essa idéia, mas os municípios maiores, como Araraquara, também giram grande parte de suas economias em torno das usinas de cana-de-açúcar.

⁷ Cerca de 80% dos assentados do Monte Alegre haviam assinado, em 2008, contrato de fornecimento de cana-de-açúcar com usinas da região, destinando para esse fim até 50% de seus lotes, o que dividiu os assentados entre os prós e os contra a parceria para plantio de cana. No assentamento Bela Vista do Chibarro, também em Araraquara, houve 11 reintegrações de lotes também no ano de 2008, dentre os motivos, o principal foi o plantio irregular de cana na forma de arrendamento. Sobre essa complexa relação entre assentados e usinas, ver Ferrante e Barone, 2011.

⁸ Mapa dos lotes dos núcleos III e VI do assentamento Monte Alegre, ambos no município de Araraquara. Mapa sobre fotografia aérea, feito pelo Engenheiro Agrônomo Pablo Carreira Torres, no âmbito do projeto: COSTA, M.B.B. da. **Da Microbacia ao Agricultor Familiar**: uma releitura do agroecossistema. Projeto de Pesquisa, CNPq, 2006.

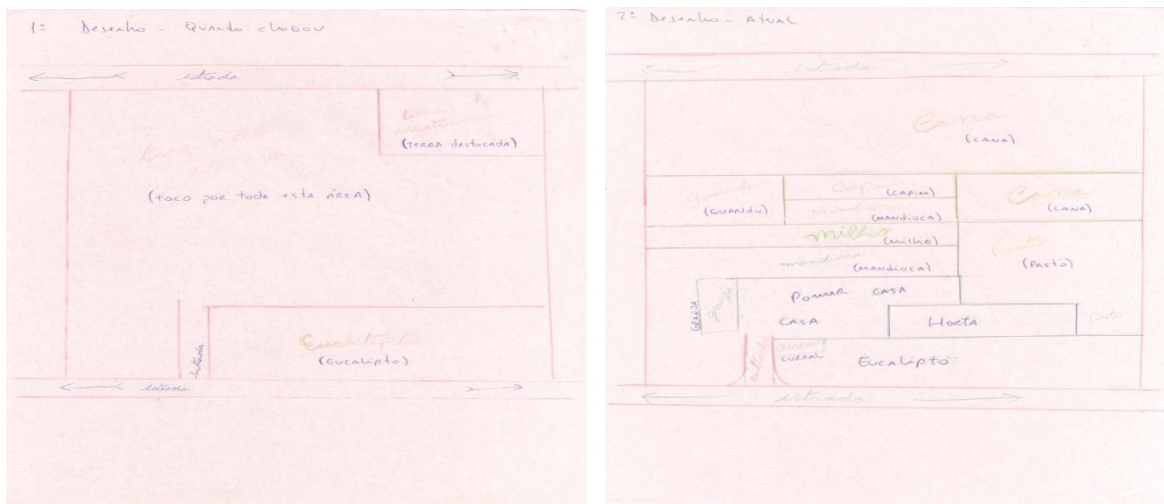


Fonte: Costa, 2006.

Nos desenhos a seguir, feitos por um assentado de seu lote em dois momentos diferentes, existe um claro exemplo do efeito da reforma agrária nesse espaço do lote. Ao estabelecer-se produtivamente no lote, o território passou a servir a diversas funções: local de moradia, culturas diversas comerciais e para o autoconsumo, imprimindo, pois, a terceira escala de diversificação: a existência de vários sistemas num mesmo lote familiar, conforme desenhos a seguir.

Figura 3. Desenho de quando chegou ao lote.

Figura 4. Desenho atual do lote.



Fonte: Duval, 2009.

Comparando-se os dois desenhos, vê-se que a diversificação faz parte da lógica das famílias assentadas e impõem a terceira escala de diversificação ao território. As estratégias adotadas se complementam na busca pela reprodução econômica da família. Nesse lote há presença de cultivos que podem ser prioritariamente comerciais (como o milho, a mandioca, o feijão guandú e o gado leiteiro), outros advindos de parcerias com agroindustriais (como a cana e a granja), como também há cultivos mais para o autoconsumo.

Tirando a cana agroindustrial, que se insere exclusivamente na cadeia produtiva de álcool e açúcar, todos os outros cultivos podem ser revertidos ao autoconsumo da família. A cana agroindustrial não, porque se a família fizer um caldo de cana, usará uma outra variedade plantada mais apropriada para isso. Percebe-se, pelo desenho do assentado, que ele distingue a cana de usina (na parte de cima do lote, ocupando quase a terça parte dele) da cana plantada para as criações, que é aquela pequena quadra logo acima do pasto. Essa, sim, uma cana mais apropriada para a garapa. O lote acima representado é um exemplo possível de convivência entre cultivos agroindustriais e outros que podem ser para comercialização ou consumo direto.

Nos alimentos que as famílias produzem para seu próprio consumo, principalmente nos espaços de horta e pomar (ou o sítio), concentram-se formas de manejo que seguem princípios agroecológicos ou um tipo de agricultura mais caseira, cujas práticas pressupõem uso e reciclagem dos recursos do próprio lote. Mas o aproveitamento de materiais como esterco, folhas, palhas, cascas e outros restos vegetais não se restringe a esses espaços de horta e pomar, já que todos os sistemas do lote estão integrados – a cama de frango da granja industrial, por exemplo, é espalhada por todo o lote, principalmente na cana agroindustrial, como também, a matéria orgânica proveniente do curral e das árvores.

Os sistemas agroindustriais são diferentes, na medida em que existe a imposição de todo um pacote agrícola para satisfazer a necessidade da agroindústria com relação à matéria-prima exigida. Os frangos destinados à agroindústria, por exemplo, são alimentados apenas com a ração fornecida pela empresa, são confinados em barracões com controle de temperatura e o assentado que implantar esse sistema fica proibido de possuir outras raças caipiras de aves em seu lote, pelo perigo de “contaminação” dos frangos industriais.

Já a cana agroindustrial exige um pacote que vai do maquinário, do calcário, dos herbicidas, mata-matos e outros agrotóxicos à mão-de-obra e ao transporte, que são todos contratados junto aos usineiros, na maioria dos casos, além de outros investimentos que os assentados devem fazer individualmente. Há relatos de que funcionários da usina estavam fazendo serviços mal feitos em certos lotes, calculando errado a produtividade na hora da pesagem da cana e na medida da sacarose. Existem as queimadas e os despejos de insumos químicos por avião (este, nas fazendas do entorno) que prejudicam outros cultivos e criações em lotes do assentamento⁹. Além disso tudo,

⁹ O assentado relatou que funcionários da usina fizeram testes com um pré-emergente (insumo químico que inibe a germinação de plantas espontâneas) nos lotes do assentamento e que, após a aplicação, não era

os assentados afirmam que as parcerias agroindustriais da cana contribuem para fragmentar a sociabilidade no assentamento, porque existem uns contra e outros a favor delas, passaram a haver disputas para o corte da cana em cada lote e alguns assentados estavam se acomodando com a cana e deixando de praticar a agricultura familiar. Ou seja, tal situação acaba por gerar problemas ambientais e sociais no assentamento.

Inventários de Lotes: o Resgate do Diverso

A quarta escala de diversificação refere-se aos cultivos no interior de cada sistema agrícola do lote e é diretamente ligada à presença de cultivos para o autoconsumo familiar. Confere-se essa escala em inventários de lotes, nos quais constam todos os cultivos que se faz uso alimentar, sem importar sua escala produtiva. O resultado é uma exaustiva relação que dá conta da diversificação que existe dentro de cada lote, individualmente.

Quadro 1 – Inventário de lotes¹⁰.

<p>Lote 1 - Cultivos energéticos: milho, mandioca, batata, batata doce e inhame. Cultivos proteicos: feijão (carioquinha, favinha, guandu, branco e bico de ouro), criação de galinha e pato (ovos) e de gado leiteiro (queijo, manteiga e requeijão). Cultivos fontes de vitaminas e sais minerais (incluindo temperos e medicinais): jaca, goiaba (vermelha e branca), amora, manga (bourbon, espada, haiden e roxa), pitanga, jabuticaba, acerola, banana (nanica, ouro, prata), abacate, uva, morango, alface (roxa, crespinha e lisa), rúcula, mostarda, espinafre, cebola, tomate, almeirão, cenoura, abóbora, abobrinha, chuchu, couve, catalônia, chicória, salsa, cebolinha, coentro, poejo, hortelã, arruda, erva-doce, erva de santa maria, quina, losna e urucum. Capins e pastos para as criações de gado.</p>
<p>Lote 2 - Cultivos energéticos: mandioca, milho, batata, batata doce; cultivos proteicos: feijão (guandú e catador), criação de frango (agroindustrial), de gado leiteiro e porco; cultivos fontes de vitaminas e sais minerais (incluindo temperos e medicinais): manga (aden, palmer, coquinho, rosa e espada), laranja (pêra, lima e lima</p>

pra ninguém da família ir ao canavial, nem era pra deixar animais irem até lá. Depois de uma semana teve uma vaca no seu lote que abortou e ele disse que a vaca não chegou nem perto do canavial. Ele acredita que a contaminação se deu através do vento.

¹⁰ Nos inventários, foi solicitado aos assentados relacionarem todos os grãos e tuberosas, leguminosas e criações animais, frutas, legumes, hortaliças, temperos e plantas medicinais, dos quais se faz uso familiar, sem importar sua escala produtiva. Capins e pastos para as criações animais também foram relacionadas pelos assentados, pois sem eles não haveria proteína animal. Os inventários só puderam ser completos após a aplicação do questionário, que continha essa questão e com uma caminhada pelo lote, na qual os assentados iam se lembrando de plantas não mencionadas anteriormente.

da pérsia), acerola, pitanga, castanha do pará, macadâmia, jaca, limão (cravo, galego e taiti), mamão, abacate, goiaba vermelha, banana (nanica, maçã e “de fritar”), abacaxi, maracujá, maçã, guaraná, cajá-manga, nectarina, tamarindo, uva japonesa, morango, cana-de-açúcar (garapa), abil, ingá, gabirola, pequi, alface, couve, almeirão, espinafre, pimenta (doce e ardida), cebolinha, cebolinha japonesa, salsinha, cebola, alho, urucum, vagem, quiabo, abóbora, tomate, pimentão, berinjela, chuchu, maxixe, erva-doce, coentro, arruda, alecrim, hortelã, manjeriço, poejo, sabugueiro, babosa. Capins e pastos para as criações de gado.

Fonte: Duval, 2009.

Segundo Khatounian (2001), há uma tendência generalizada nos diferentes lugares do mundo de se produzir, prioritariamente, alimentos energéticos e proteicos. A base da dieta corresponde a uma combinação de alimentos energéticos e proteicos, como um mínimo de reposição calórica frente ao despendido no próprio trabalho agrícola, o que pode ser considerado como um padrão de segurança alimentar primário. “Consideradas as necessidades nutritivas, essa seqüência é lógica e nutricionalmente correta. O mesmo se observa na composição dos sistemas de produção para consumo doméstico ao largo do planeta” (KHATOUNIAN, 2001, p.253). Essa é uma tendência natural das dietas evoluídas em vários lugares, porém com produtos diferentes. Portanto, a escolha em destacarmos alimentos energéticos, proteicos e fontes de vitaminas e sais minerais se deu na tentativa de delimitar um nível de segurança alimentar das famílias assentadas a partir do autoconsumo. Vale lembrar, que esse tipo de inventário prevalece dentre aqueles assentados com perfil de agricultura familiar.

Por fim, a observação direta e o registro fotográfico, junto com os inventários, podem dar conta da quinta escala de diversificação, conforme Whitaker e Fiamengue (2000), expressa nas variedades genéticas de cada sistema do lote. O feijão, por exemplo, é pouco cultivado comercialmente no assentamento como um todo, mas nos lotes de todos nossos entrevistados apresenta-se cultivado com alta variedade genética. Cada um dos assentados entrevistados declarou ter, pelo menos, duas variedades de feijão cultivadas, mas alguns chegam a ter até sete tipos diferentes, como no caso de um

assentado de origem mineira. Ele possui feijão catador, de vara, guandú, fava, preto, orelha de padre e “bourbon”. Esta última, conforme explicou, uma variedade “lá da terra dele”, da qual ele gosta muito e sempre fez uso alimentar porque carregou consigo suas sementes por onde andou. Porém, isso não tira a necessidade deles terem que comprar feijão no mercado ou no vizinho em alguma época do ano. Foi muito comum encontrar grande variedade genética também entre criações (galinha e porco), tubérculos, frutas e verduras, tais como: goiaba, manga, banana, laranja, limão, mamão, alface, repolho, cebola, pimenta e outros temperos, em todas havendo mais de uma variedade cultivada e de maneira tradicional, ou seja, tudo misturado e aproveitando-se os recursos locais para sua consecução.

Da Terra ao Prato: o Autoconsumo nos Cardápios

Como pudemos verificar até aqui, em termos nutricionais os cultivos energéticos como o milho e a mandioca têm presença obrigatória nos lotes. Assim como as criações e outros cultivos que garantem a ração animal, como a abóbora, o abacate, o milho, a cana e os capins e, completando a relação de alimentos protéicos, o feijão também figura em um pequeno espaço para fins exclusivamente de autoconsumo. A horta e as árvores frutíferas geralmente ocupam um espaço permanente de onde saem alimentos ricos em vitaminas e sais minerais.

No entanto, os lotes familiares e esses diferentes sistemas agrícolas não estão conectados apenas no sentido da ciclagem energética das atividades agrícolas, mas porque o lote em si é o lugar sobre o qual há uma organização familiar (de planejamento, de trabalho e de consumo) que a cada período tem uma equação de ajustamento ao meio (CÂNDIDO, 1979). Tal equação envolve elementos em torno da alimentação da família, como o número de moradores, a mão-de-obra disponível e o uso

do solo. Da organização familiar no espaço do lote saem os alimentos e nutrientes que compõem sua dieta.

Com a coleta dos cardápios durante uma semana das famílias, apresentados a seguir, se intencionou perceber quais alimentos advêm do próprio lote e que, portanto, imprimem certa identidade social ao espaço agrícola. Refeições e modos de preparo típicos também foram objetos de análise.

No primeiro cardápio apresentado, tirando o café, o arroz, o macarrão e eventualmente alguma carne vermelha e o molho de tomate, bem como o sal e o óleo usados na preparação, os outros itens são provenientes de uma produção própria¹¹.

Tabela 2 – Cardápios da família 1.

Dia	Café da manhã	Almoço	Café da Tarde	Jantar
Domingo		Macarronada com molho de frango caipira do sítio, feito com alho, cebola, salsinha, cebolinha e tomate colhidos da horta, carne assada, salada de alface colhido da horta, suco de maracujá colhido do sítio.		Macarronada, frango assado, carne com batata ao molho de tomate, salada de alface, suco de laranja.
Segunda	Pão, leite, queijo e doce de leite.	Arroz e feijão temperados com alho, cebola, salsinha e cebolinha da horta, lingüiça e ovos fritos, couve cozida, salada de almeirão e rúcula colhidas da horta, suco de limão colhido do sítio.	Pão doce, bolo de cenoura, suco de laranja.	Arroz, feijão, carne de porco do sítio e salada de tomate, bolinhos de carne moída, salada de alface.
Terça	Café, leite, pão, manteiga e queijo	Arroz e feijão temperados com alho, cebola, salsinha e cebolinha da horta, mandioca frita, abobrinha refogada, purê de batata, salada de alface, suco de maracujá.	Café, leite, pão caseiro, frutas (banana e mamão).	Arroz, feijão, purê de batata, quiabo, salada de almeirão, lingüiça de porco caseira, suco de limão.
Quarta	Café, leite, pão, queijo e goiabada.	Arroz, feijão, berinjela refogada, couve cozida, salada de alface com tomate, suco de limão.	Pão doce, bolo de cenoura, leite e café.	Arroz, feijão, carne com batata, salada de almeirão.
Quinta	Café, leite, broa	Arroz, feijão, bisteca de	Café, queijo	Arroz com

¹¹ Esse registro foi feito pelas netas do assentado, sob orientação dele e de sua esposa, pois elas moram no sítio e fazem as refeições sempre junto a eles. Também declararam que usam pouco óleo de soja, pois preferem banha de porco para cozinhar.

	de fubá, bolacha caseira.	porco e torresmo, salada de rúcula, suco de laranja.	com goiabada e pão.	cenoura, lingüiça frita, batata frita, salada de alface.
Sexta	Café, leite, pão caseiro, queijo, goiabada.	Polenta com frango caipira ao molho de tomate, arroz com cenoura, salada de chuchu e alface.	Suco de laranja, bolo de fubá, pão doce, bolacha caseira.	Arroz, feijão, mandioca frita, batata frita, espinafre cozido, salada de alface.
Sábado	Café, leite, pão, manteiga e queijo, doce de abóbora, doce de mamão ralado.	Arroz e feijão temperados com alho, cebola, salsinha e cebolinha e sal, lingüiça de porco feita em casa e ovos caipira.	Banana, bolo de fubá, banana frita, café, pão, leite, doce de leite.	Arroz, feijão, mandioca, bolinho de carne, milho cozido e salada de tomate.

Uma referência à presença das mudanças advindas da modernidade no modo de vida e no gosto desse assentado, conforme o depoimento anterior, está nas receitas doces: por mais que os doces tradicionais figurem na lista (doces de abóbora e de mamão), agora ele gosta bastante dos doces com chocolate, comprados em supermercado. Ademais, na nova versão do tradicional bolo de fubá, estão ingredientes como o leite condensado e o coco ralado, produtos sempre disponíveis no mercado e advindos de um processo produtivo industrial, que influenciam mudanças nos hábitos alimentares dos assentados.

A fim de comparação das dietas, segundo a família 2 a maioria dos alimentos que compõem a dieta cotidiana é também proveniente do lote. Os registros a seguir foram feitos pela filha do assentado, que é agente de saúde no assentamento. Ela observou que esse tipo de cardápio predomina para a família em todas as semanas durante o ano. Inseriu ainda em seus registros duas receitas de misturas feitas no domingo pela família (que estão reproduzidas da forma como recebidas, em nota de rodapé).

Tabela 3 – Cardápios da família 2.

Dia/Família	Café da manhã	Almoço	Jantar
--------------------	----------------------	---------------	---------------

Domingo	Café, leite, bolo de chocolate, bolacha, chá.	Chuchu refogado, inhame cozido, arroz, feijão, macarrão, frango ¹² , salada de pepino, tomate e alface, suco de limão.	Arroz, feijão, frango, salada de alface, tomate, rúcula e cenoura, picadinho de quiabo ¹³ .
Segunda	Leite, bolacha, pão caseiro com manteiga, café, chá.	Milho verde frito, tomate cereja, arroz, feijão, salada de alface, rúcula e repolho cru, vagem cozida, suco de laranja.	Arroz, feijão, salada de alface e tomate, couve-flor e abobrinha refogadas.
Terça	Pão caseiro, manteiga, café, leite, chá, banana, bolacha.	Arroz, feijão, salada de beterraba, abobrinha, cenoura cozida com ovo, couve manteiga refogada, suco de uvaia.	Arroz, feijão, salada de couve manteiga crua, salada de alface, tomate e cebola, suco de laranja.
Quarta	Café, leite, bolacha, manteiga, chá.	Arroz, feijão, salada de rúcula, alface e tomate cereja, berinjela recheada com carne moída, mandioca frita, suco de tangerina.	Arroz, feijão, chuchu, salada de alface “repolhuda”, tomate e cebola, carne cozida com batata.
Quinta	Café, bolacha de água e sal, chá, bolo de fubá.	Arroz, feijão, abobrinha frita em rodela, salada de alface e tomate, salada de berinjela curtida, cenoura cozida com batata, suco de maracujá.	Arroz, feijão, batata cozida temperada com urucum e salsinha, chuchu cozido e salada de alface e tomate.
Sexta	Bolo de chocolate, café, leite com chocolate, chá.	Arroz, feijão, berinjela frita com ovo, abobrinha refogada, salada de tomate cereja e rúcula, guaraná.	Arroz, feijão, salada de alface, lingüiça com brócolis.
Sábado	Café, leite, queijo, pão caseiro, bolacha, chá.	Arroz, feijão, batata cozida com salsinha e cebolinha, salada de tomate e alface, lingüiça, bife, suco de acerola com laranja.	Arroz, feijão, vaca atolada, salada de alface, repolho e tomate.

Sobre as receitas, foi interessante observar o gosto das famílias, expresso no uso da banha de porco na culinária da primeira família e do coloral (urucum) na receita de frango caipira da segunda. Todas as famílias entrevistadas declararam ter urucum

¹² Frango caipira cozido: 1 kg. de frango cortado nas juntas, 3 colheres (sopa) de óleo, 1 colher de coloral (urucum), 2 copos de água quente, sal e salsinha a gosto. Tempero o frango com o sal e doure-o aos poucos no óleo aquecido. Devolva todos os pedaços à panela e polvilhe com o coloral. Adicione água quente aos poucos e cozinhe em fogo baixo até a carne ficar macia e o caldo ficar grosso. Acrescente a salsinha picada e sirva. Se desejar fazer com quiabo, corte as pontas de 15 quiabos e seque-os com um pano limpo. Corte em rodela médias e junte ao frango quando ele já estiver macio. Cozinhe por cinco minutos.

¹³ Picadinho de quiabo: 1 colher (sopa) de óleo, 500 gr. de carne moída, 3 dentes de alho picados, 1 cebola grande picada, 3 tomates sem pele e sementes picados em cubos, 2 xícaras de quiabo fatiado, sal e pimenta a gosto. Aqueça o óleo em uma panela e refogue a carne moída até secar toda a água. Adicione o alho e a cebola e refogue mais 5 minutos. Junte o tomate, o quiabo, o sal, a pimenta e tampe. Cozinhe por mais 15 minutos em fogo baixo, pingando água quando necessário, ou até o quiabo amaciar.

plantado no lote e preparar o coloral¹⁴. Pôde-se perceber, no entanto, que cada família tem uma maneira de fazê-lo. Segundo o Valdir, um dos filhos da família 2, ele fritava urucum em óleo bem quente, usando um tacho grande, até que comece a ouvir ele “estralar”. Retira do fogo e vai jogando tudo no pilão, juntamente com fubá (bem fininho) para ser pilado. Depois que adquirir cor bem avermelhada, ele peneira. Assim, quando usado na receita de frango caipira, esse coloral ajuda a deixar o caldo mais encorpado, o que é do gosto da família. Em outros lotes foi declarado o preparo do coloral de outras maneiras, como apenas peneirando ou misturando com fubá e/ou farinha de trigo antes de peneirar (sem fritar o urucum antes).

O registro de cardápios durante uma semana dessas duas famílias propiciou captar a diferença da comida do cotidiano e a comida do fim de semana, especialmente para a primeira família, na qual todo o cardápio é diferente aos domingos, sem café da manhã e da tarde. Na segunda casa, aos domingos são preparadas receitas especiais, com ingredientes menos comuns.

A seguir, segue um registro feito pelo titular do lote, cuja dieta não foi declarada com a mesma fartura das famílias anteriores, porém segue a mesma tendência de produzir no lote boa parte de sua comida.

Tabela 4 – Cardápios da família 3.

Dia/Família	Café da manhã	Almoço	Jantar
Domingo		Arroz, feijão, ovo batido.	Arroz, feijão, macarrão, frango frito.
Segunda	Canjica de milho com leite.	Arroz, feijão, berinjela com ovos.	Arroz, feijão, salada de verdura.
Terça	Canjica de milho com leite.	Arroz, feijão, carne de porco com batata.	Arroz, macarrão, salada de almeirão.
Quarta		Arroz, feijão, carne de frango.	Arroz, feijão, legumes.
Quinta		Arroz, feijão, salada de legumes.	Arroz, feijão, macarrão.
Sexta	Bolo.	Arroz, feijão, banana frita.	Arroz, feijão, frango.
Sábado	Bolo.	Arroz, feijão, salada.	Arroz, feijão, ovo frito.

¹⁴ Condimento à base de urucum, muito usado no preparo de vários pratos salgados, apreciado por dar uma coloração avermelhada à comida.

Constata-se que o homem fez um tipo de registro muito mais simples, enquanto os cardápios registrados pelas netas do assentado (no primeiro cardápio) e pela filha (no segundo) permitiram conhecer a maior diversificação existente na alimentação. Além de relacionar os alimentos que foram consumidos, elas registraram outros aspectos como o modo de preparação da comida, se os alimentos provêm do sítio, sobre o suco que acompanha a refeição e a variedade de alface que foi consumida.

O último cardápio que nos foi fornecido foi registrado pela filha do titular do lote, outra agente de saúde do assentamento Monte Alegre. Por mais que seus registros tenham sido mais modestos que os das outras, ela também superou o homem quanto à descrição dos modos de preparação de alguns pratos, bem como diferenciou o requeijão cremoso (comprado em supermercado) do requeijão caseiro que algumas famílias assentadas fazem.

Tabela 5 – Cardápios da família 4.

Dia/Família	Café da manhã	Almoço	Café da tarde	Jantar
Domingo	Café com leite, pão.	Arroz temperado, macarronada, frango frito, salada de alface.	Torrada com requeijão cremoso, café.	Arroz, feijão, frango frito.
Segunda	Biscoito, café preto.	Arroz, feijão, refogado de chuchu com repolho, carne.	Café com leite, queijo.	Arroz, feijão, carne, refogado de couve.
Terça	Café preto, bolo.	Arroz, feijão, carne, salada de repolho.	Café, bolinho de chuva.	Arroz, feijão, peixe frito, salada de tomate.
Quarta	Pão com margarina, café preto.	Arroz, feijão, carne de frango, macarrão.	Café preto, bolo comum de trigo.	Arroz, feijão, carne, salada de alface.
Quinta	Café preto, pão, queijo.	Arroz, feijão, ovo frito, jiló refogado.	Café, leite com farinha de milho.	Arroz, feijão, polenta com carne seca.
Sexta	Café preto, biscoito.	Arroz, sopa de macarrão com carne e legumes.	Arroz doce.	Arroz, feijão, berinjela frita (empanada), carne.
Sábado	Café preto, pão com queijo.	Arroz, feijão, lingüiça, salada de almeirão.	Leite com farinha de milho.	Arroz, feijão, peixe frito, salada de repolho.

Os registros desta assentada não deixam de revelar aspectos que os outros também revelam no sentido de um cardápio típico, que pressupõe a existência de um sistema agrícola capaz de lhes fornecer alguns ou muitos desses alimentos, respeitando o balanço entre os grupos de alimentos.

O que foi declarado pelos entrevistados ser comprado em supermercados são produtos como sal, óleo, açúcar e farinha de trigo. Há também acesso a produtos industrializados feitos praticamente com os mesmos ingredientes, como o macarrão, bolachas, doces. Gasta-se em média R\$ 350,00/mês com produtos alimentícios em supermercados¹⁵.

Os representantes do Itesp, em entrevista concedida em 08 de abril de 2009, declararam que no assentamento Monte Alegre, em geral, ocorre a produção de alimentos energéticos (mais a mandioca), protéicos (expresso nas criações de porco e de galinha e subprodutos derivados) e frutas e hortaliças, como alimentos fonte de vitaminas e sais minerais.

Henrique – O que é que os assentados produzem para o consumo próprio da família?

Mauro¹⁶ – Acho que mais as proteínas, as carnes, n/é, isso eu acho que eles têm ali no sítio, galinha, um porquinho e tal, eu acho que aí eles devem comprar muito pouco fora, “tá”. É... mandioca ali eu acho que eles plantam, tem hortaliças, tal... eu sei assim, algumas famílias também plantam o seu arroz, mas não todas, n/é. (...) É difícil dizer uma propriedade que o cara não tenha um pé de frutas.

(Entrevista com representantes da Fundação Itesp em 08/04/2009).

Ao afirmar que os assentados produzem as proteínas, fica evidente que uma série de outros alimentos são plantados para tratar dos animais. Em outro trecho da entrevista, os técnicos consideraram que existe a produção de feijão no Monte Alegre, mas revelam o fato de que os assentados produzem em pequena escala, para o autoconsumo, variedades específicas conforme o gosto e a origem das famílias. Por não existir uma

¹⁵ Valor mensurado no ano de 2008.

¹⁶ Responsável Técnico de Campo do escritório regional norte da Fundação Itesp, com sede em Araraquara.

produção em grande escala comercial, geralmente esse tipo de produção fica submerso numa invisibilidade de ações públicas e mesmo de valorização de tais aspectos culturais.

H – Dessas coisas que assim, você não encontra no mercado, o que você mais vê lá? Por exemplo, alguma variedade de feijão, semente, milho?

M – Ah, lá tem... tem muita semente que... assim, dos feijões, não tem muito, n/é, às vezes a gente vai fazer algum evento aí, costuma pegar um pouco de semente. Então aparecem algumas coisas lá, [a variedade] orelha de padre, começam a aparecer algumas sementes assim, que você não vê nem em casa especializada, n/é! Às vezes você vai em casa especializada, aqui tem a Casa do Arroz, então às vezes eu vou lá, mas eu não vejo coisa que eu vejo no assentamento... alguma variedade de feijão, n/é. E aqui nos nossos são muito regionais, n/é. A comida deles, a gente conhece por um nome, ele fala outro, tal...

Afonso¹⁷ – Acha muito assim, coisa diferente lá?

M – Acha! E eles têm plantado! (...) uma coisa que eu venho falando há algum tempo, é de promover um dia, sei lá, alguma coisa de fazer um banco aí de, um dia de troca de sementes caipiras, n/é. Há por aí, n/é, o pessoal faz. E no Monte Alegre também tem muitos aí, tem semente que a pessoa trouxe lá do Norte, n/é, já está no assentamento há mais de dez anos e ele vem plantando, ele tem lá ainda...

(Entrevista, 08/04/2009).

Conforme mostram os materiais apresentados, a partir da “leitura” do prato de comida de famílias agricultoras e dos desenhos dos lotes, podemos explicar como é a organização do espaço em sistemas agrícolas para a obtenção dos alimentos. Igualmente podemos auferir modos de preparos típicos que estão em relação com aspectos culturais das famílias assentadas. Essa leitura demonstra como o grupo percebe e faz uso da natureza, “pois os animais e plantas não constituem, em si, alimentos do ponto de vista da cultura e da sociedade. É o homem quem os cria como tais, na medida em que os reconhece, seleciona e define” (CÂNDIDO, 1979, p.28).

Por outro lado, por “comida” entende-se o alimento (natureza) transformado pela cultura, através da prática culinária (DA MATTA, 1987). Isto é, o prato típico também é um componente cultural de um país, região ou localidade. Dentre cada família e/ou comunidade são desenvolvidas idéias distintas do que seja a boa alimentação.

¹⁷ Coordenador do escritório regional.

Considera-se, daí, que o ato alimentar é um dos componentes identitários e da sociabilidade de um grupo de pessoas, que tem em comum o que e com quem se come, quando, como e onde se come (MENASCHE et al., 2008).

A partir das práticas agrícolas e culinárias e do próprio ato alimentar de cada família, há entre elas uma identidade social (no qual elas se reconhecem e são reconhecidas) como um grupo que tem essas práticas, crenças, normas de conduta social. Tanto a agricultura como a culinária de um grupo social revelam sua identidade, podendo ser entendidas como parte de seu universo cultural. Segundo autores como Woortmann e Woortmann (1997) e Menasche et al. (2008), “a comida fala”, isto é, a comida servida entre os seus familiares, compadres e amigos fala da proximidade social e afetiva que há entre eles. Fala também dos períodos de fome que todos estão sujeitos a passar, quando os alimentos são raros e caros, reforçando assim a importância dos laços de sociabilidade e da partilha dos alimentos, como é o caso para a grande maioria das famílias assentadas, que enfrentou dificuldades para ter acesso ao alimento em alguma época da vida. A comida “fala do corpo, da família, do trabalho, de relações sociais, de visão de mundo” (MENASCHE et al., 2008, p.3).

Por uma Breve Conclusão

Muitas vezes a produção de autoconsumo não entra no cálculo de produtividade do assentado rural, bem como de técnicos e pesquisadores, mas representa importante estratégia para a reprodução social e econômica das famílias assentadas. Destacamos primeiramente esse resgate da base genética, que, no assentamento, encontra um lugar no qual terá sua reprodução garantida (ou ao menos possibilitada), pois é lugar de ocupação permanente da família que a cultiva. Isto se relaciona aos gostos e preferências culturais das famílias. Em se tratando de segurança alimentar, a satisfação

cultural é tão importante quanto a satisfação nutricional, principalmente para a reprodução social de um grupo que vem de um passado recente de rupturas culturais, que passa de trabalhador volante a assentado rural.

Segundo Queda et al. (2009), a diversificação agrícola e a formação de mosaicos trazem muitos benefícios em termos ecológicos nos assentamentos rurais. Invariavelmente, a lógica de produção do autoconsumo na agricultura familiar leva em conta a produção de uma cesta alimentar diversificada. Como percebido nos desenhos e nos inventários apresentados, é essa produção responsável pela maior diversificação de um lote agrícola.

Com a metodologia empregada, alguns aspectos comumente “invisíveis” do autoconsumo vieram à tona. Além daqueles já mencionados, sobre o aumento da diversificação agrícola, consideramos ainda que a presença de um sistema agrícola de autoconsumo ajuda as famílias assentadas a terem soberania alimentar no sentido de depender muito pouco de alimentos comprados fora e se alimentarem daquilo que gostam; que esse sistema é ligado a práticas e princípios agroecológicos; que representa capacidade de poupança à família assentada. Por último, mas não menos importante, estes aspectos dão visibilidade ao trabalho da mulher, resgatando a importância do seu papel, além da reprodução, na produção, da agricultura à culinária. Ainda mais, são indícios claros de que há perspectivas de um outro modelo de desenvolvimento rural, mais próximo das necessidades e trajetórias das famílias assentadas.

Referências

ANTUNIASSI, M.H.R.; AUBRÉE, M.; CHONCHOL, M.E.F. De sitiante a assentado: trajetórias e estratégias de famílias rurais. **São Paulo em Perspectiva**, São Paulo, v.7, n.3, Fundação Seade, 1993.

BARONE, L.A. **Revolta, Conquista e Solidariedade:** a economia moral dos trabalhadores rurais em três tempos. 1996. Dissertação (Mestrado em Sociologia). Programa de Pós-Graduação em Sociologia, FCL, Unesp, Araraquara, 1996.

BRANDÃO, C.R. **Plantar, Colher, Comer.** Rio de Janeiro: Graal, 1981.

CÂNDIDO, A. **Os Parceiros do Rio Bonito.** Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meio de vida. 5ª Ed. São Paulo: Duas Cidades, 1979.

COSTA, V.M.H. de M. et al. Trajetória de assentamentos: desempenho econômico e avaliação dos núcleos de Araraquara. **Retratos de Assentamentos**, Araraquara, Nupedor, n.1, p.9-72, 1994.

COSTA, M.B.B. da. **Da Microbacia ao Agricultor Familiar:** uma releitura do agroecossistema. Projeto de Pesquisa, CNPq, 2006.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, n.15(7), p.22-23, 1987.

DUVAL, H.C. **Da Terra ao Prato:** um estudo das práticas de autoconsumo em um assentamento rural. 2009. Dissertação (Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural). Universidade Federal de São Carlos, Araras, 2009.

DUVAL, H.C.; FERRANTE, V.L.S.B. Metodologia em Ação: a importância de se apreender invisibilidades nos assentamentos rurais. **Retratos de Assentamentos**, Araraquara, v.14, n.01, Nupedor/Uniar, p.31-68, 2011.

FERRANTE, V.L.S.B. et al. Assentamentos rurais: um olhar sobre o difícil caminho de constituição de um novo modo de vida. **Retratos de Assentamentos**, Araraquara, n.1, Nupedor/Unesp, p.75-148, 1994.

FERRANTE, V.L.S.B.; BERGAMASCO, S.M.P.P. **Censo dos Assentamentos do Estado de São Paulo.** Araraquara: Unesp, 1995. 488 p.

FERRANTE, V.L.S.B.; BARONE, L.A. Parcerias com a cana-de-açúcar: tensões e contradições no desenvolvimento das experiências de assentamentos rurais em São Paulo. **Sociologias** (Versão Impressa), v.13, UFRGS, p.262-305, 2011.

GARCIA Jr., A.R. **Terra de Trabalho.** Trabalho familiar de pequenos produtores. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

KHATOUNIAN, C.A. **A Reconstrução Ecológica da Agricultura.** Botucatu: Livraria e Editora Agroecológica, 2001.

LEITE, S.P. **As Condições de Implantação e o Processo de Trabalho num Projeto de Assentamento de Trabalhadores Rurais:** o caso de Araraquara-SP. 1986. Monografia (Bacharelado em Ciências Econômicas). FCL, Unesp, Araraquara, 1986.

LORENZO, H.C.; FONSECA, S.A.; BONOTTO, R.; TRALDI, D.C.; GRIGOLETTO, F. **Relatório de Pesquisa**. Relatório final de pesquisa sobre diagnósticos regionais e setores econômicos. Contrato/CRT/SP/N. 100000/2010 – INCRA/UNIARA, 2011.

MENASCHE, R.; MARQUES, F.C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.21, julho/agosto, p.145-158, 2008.

ROY, G. **Do Trabalhador Assalariado ao Pequeno Produtor Livre**: qual construção para as experiências de reforma agrária? São Paulo, julho de 1991. (mimeo)

QUEDA, O.; KAGEYAMA, P.; SANTOS, J.D. dos. Assentamentos rurais: alternativas frente ao agronegócio. **Retratos de Assentamentos**, Araraquara, n.12, Nupedor/Uniará, p.47-68, 2009.

WHITAKER, D.C.A.; FIAMENGUE, E.C. (Orgs.) **Retratos de Assentamentos**, Araraquara, n.2, Nupedor/Unesp, 1995.

WHITAKER, D.C.A.; FIAMENGUE, E.C. Assentamentos de reforma agrária: uma possibilidade de diversidade agrícola. **Retratos de Assentamentos**, Araraquara, n.8, Nupedor/Unesp, p.19-32, 2000.

WOORTMANN, E.F.; WOORTMANN, K. **O Trabalho da Terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Ed. da UNB, 1997.