

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL**

JOÃO ERNESTO PELISSARI CANDIDO

**SENTIDOS DO COMER ENTRE COLHEDORAS DE LARANJA: UM ESTUDO
SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR E TRABALHO RURAL**

Porto Alegre

2018

JOÃO ERNESTO PELISSARI CANDIDO

**SENTIDOS DO COMER ENTRE COLHEDORAS DE LARANJA: UM ESTUDO
SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR E TRABALHO RURAL**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Orientadora Prof.^a Dr.^a Renata Menasche

Porto Alegre

2018

Candido, João Ernesto Pelissari

Sentidos do comer entre colhedoras de laranja: um estudo sobre segurança alimentar e trabalho rural / João Ernesto Pelissari Candido. -- 2018.

82 f.

Orientadora: Renata Menasche.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, BR-RS, 2018.

1. alimentação e cultura. 2. trabalhadoras rurais.
3. hierarquia. 4. segurança alimentar e nutricional.
I. MENASCHE, RENATA, orient. II. Título.

JOÃO ERNESTO PELISSARI CANDIDO

**SENTIDOS DO COMER ENTRE COLHEADORAS DE LARANJA: UM ESTUDO
SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR E TRABALHO RURAL**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Aprovada em: Porto Alegre, 30 de julho de 2018.

BANCA EXAMINADORA:

Profa. Dra. Renata Menasche – Orientadora
UFRGS

Profa. Dra. Érika Marafon Rodrigues Ciacchi
UNILA

Profa. Dra. Fabiana Thomé da Cruz
UFRGS

Profa. Dra. Tatiana Mota Miranda
UFRGS

AGRADECIMENTOS

Este percurso não foi fácil. Tive e tenho limitações; na infância, quando tinha dificuldades de aprendizagem, e a ansiedade, que apareceu com maior frequência nos últimos anos. Essas barreiras foram parcialmente superadas com o tempo e com a ajuda de ótimas professoras, psicólogas e outras pessoas a quem tenho muito a agradecer.

Primeiramente agradeço aos meus pais Ari e Maria José, por se dedicarem a dar o melhor de si por mim, dando afeto e auxiliando nas horas difíceis. Foram eles que me levaram a campo, e também me aceitaram de volta ao lar depois de morar oito anos fora de casa. Não tem sido uma tarefa fácil, mas vamos nos adaptando.

À professora Renata Menasche, que teve muita paciência e me ajudou a aprender que a escrita é um processo em que os dados conversam com a teoria. Foram várias dificuldades, vários e-mails em que falava que a ansiedade não me deixava ir à frente, e ela com toda atenção e dedicação me auxiliou a seguir um caminho e finalizar esse processo.

Durante o processo de escrita também tive a oportunidade de conhecer o trabalho de uma corretora incrível, a Miriam Goldschmidt, que me ajudou na correção que foi crucial para que o texto fosse compreendido pelos leitores.

À Daiane Netto, amiga, que deu atenção todos os dias e que é um ombro amigo para todas as horas. Agradeço por seus conselhos. Construimos neste processo uma amizade que espero que seja para a vida toda, afinal desabafar e reclamar da dissertação foi um processo construtivo e de desenvolvimento mútuo.

Ao Lourivan, que apareceu no primeiro semestre do mestrado, e que tem sido um companheiro, dando conselhos, atenção, mas que também ajudou a me cobrar para desenvolver a escrita.

Às amigas Alessandra, Juliane, Fernanda, Gabriela, Elaine, Helena e Patrini da turma do mestrado 2016, de quem pude aproveitar não só os conhecimentos juntos, mas a convivência, aprender um pouco de cada uma e admirar essas mulheres guerreiras e que têm um lindo futuro.

E também as amigas Tamara, Leticia e Jaqueline da turma do doutorado 2016 e 2017, que sempre tinham um conselho amigo, ou um novo texto para repassar, e a quem tive o privilégio de conhecer e conviver.

Ao PGDR agradeço a oportunidade de entrar no mestrado, e conhecer pessoas que somaram em minha vida acadêmica, como as colaboradoras, dona Marlene, Macarena e

Danielle, e as professoras Fabiana e Gabriela, com quem pude aprofundar nas temáticas do Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

À CAPES pela bolsa.

De que são feitos os dias?

*- De pequenos desejos,
vagarosas saudades,
silenciosas lembranças.*

*Entre mágoas sombrias,
momentâneos lampejos:
vagas felicidades,
inactuais esperanças.*

*De loucuras, de crimes,
de pecados, de glórias
- do medo que encadeia
todas essas mudanças.*

*Dentro deles vivemos,
dentro deles choramos,
em duros desenlaces
e em sinistras alianças...*

Cecília Meireles, in 'Canções'

RESUMO

A partir de um estudo com colhedoras de laranja e com funcionárias de um restaurante denominado Chale do Suco, em Conchal – São Paulo, esta dissertação apresenta como vivem as trabalhadoras rurais que passaram pelo processo de migração do campo para a cidade e analisa como o sistema social presente interfere em suas relações cotidianas com alimentos. O estudo foi realizado em 2017 através da observação participante, que permitiu verificar o modo de produção de laranja e as práticas alimentares no cotidiano das famílias das trabalhadoras, desde o preparo da marmita e da comida de casa, junto a entrevistas abertas semiestruturadas e registro fotográfico. O estudo resgata a história de Conchal, colocando a produção de laranja como uma das atividades principais exercidas no município. A discussão teórica ocorre através da alimentação e cultura como abordagem do estudo do rural, e também gênero no rural e no urbano, que permitiu compreender o cotidiano das trabalhadoras, constatando a dinâmica local. O estudo mostrou que a linguagem da comida traz elementos da segurança alimentar e nutricional, com os quais podemos entender dinâmicas existentes entre hierarquia, acesso, e a discussão entre os processos que caracterizam a alimentação cotidiana através da análise dos depoimentos das trabalhadoras rurais. Desta forma, os sentidos de comer entre as trabalhadoras compreendem os sentidos da segurança alimentar e nutricional, mostrando os hábitos alimentares a partir dos modos de comer e dos modos de viver.

Palavras-chave: Alimentação e cultura. Trabalhadoras rurais. Hierarquia. Segurança alimentar e nutricional.

ABSTRACT

From a study with orange harvesters and with employees of a restaurant called Chalé do Suco, in Conchal - São Paulo, this dissertation presents how the rural workers who have gone through the process of migration from the countryside to the city live and analyzes how the present social system interferes in their daily relationships with food. The study was carried out in 2017 through participant observation, which allowed to verify the orange production method and the daily food practices of the workers' families, from the preparation of the lunchbox to the food to be consumed at home, along with semi structured interviews and photographic records. The study resumes the history of Conchal, placing orange production as one of the main activities carried out in the municipality. The theoretical discussion occurs through food and culture as an approach to study the rural context, and also gender in the rural and urban areas, which allowed to understand the workers' daily life, stating the local dynamics. The study showed that the food language brings elements of food security, with which we can understand the existing dynamics between hierarchy, access, and the discussion between the processes that characterize the daily diet through the analysis of the statements of the rural workers. In this way, the meanings of eating among the workers understand the meanings of food and nutritional security, showing the eating habits from the ways of eating and the ways of life.

Keywords: Food and culture. Rural workers. Hierarchy. Food and nutritional security.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – A Turma.	19
Figura 2 – Mapa de Bairros Conchal/SP.	20
Figura 3 – Chalé do Suco.	22
Figura 4 – O Triângulo Culinário (Lévi-Strauss, 1997).	28
Figura 5 – Localização de Conchal no Estado de São Paulo.....	34
Quadro 1 - Área Cultivada, Escritório de Desenvolvimento Regional de Mogi Mirim, Estado de São Paulo, 2007/08.....	39
Figura 6 – Distância entre Malacacheta a Conchal.	40
Figura 7 – Fogão da Cozinha do Chalé do Suco.	44
Figura 8 – Pomar de Laranjas.....	44
Figura 9 – Quintal de Bahia.....	49
Figura 10 – Criação de Frangos em Casa.	58
Figura 11 – Produção no Quintal.....	63
Figura 12 – Fogão a Lenha no Chalé.....	64
Figura 13 – Cozinha do Chalé do Suco.	65

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CATI	Coordenação de Assistência Técnica Integral
CEASA	Central de Abastecimento
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPI	Equipamento de Proteção Individual
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
SSAN	Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
SINTRA	Sindicato dos Empregados Rurais Assalariados de Araras e Região
UPAs	Unidades de Produção Agrícolas

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	12
1.2	A PESQUISA.....	14
1.2.1	Objetivo geral.....	16
1.2.2	Objetivos específicos.....	16
1.3	O MÉTODO.....	16
2	ALIMENTAÇÃO E CULTURA COMO ABORDAGEM PARA O ESTUDO DO RURAL.....	24
2.1	A LINGUAGEM DA COMIDA.....	24
2.2	IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR.....	26
2.3	A ALIMENTAÇÃO E CULTURA.....	27
2.4	INSEGURANÇA ALIMENTAR E SEGURANÇA ALIMENTAR.....	29
3	O CONTEXTO DO ESTUDO.....	33
3.2	AS CARACTERÍSTICAS DE CONCHAL.....	33
3.3	AS TRABALHADORAS DE CONCHAL.....	37
3.4	AS TRABALHADORAS RURAIS E O CHALÉ.....	39
3.5	GÊNERO, NO CAMPO E NA CIDADE.....	41
3.6	O COTIDIANO DAS TRABALHADORAS.....	43
3.6.1	Lima.....	44
3.6.2	Pera.....	46
3.6.3	Bahia....	48
3.6.4	Valência.....	50
3.6.5	Mexerica..	50
3.6.6	Rubi.....	51
3.7	ENTRE OS RELATOS.....	52
4	O QUE A COMIDA FALA.....	55
4.1	A LEITURA DA COMIDA.....	55
4.2	A COMIDA DE TODO DIA.....	56
4.3	A COMIDA DO CHALÉ.....	63
4.4	A COMIDA DE FINAL DE SEMANA E DATAS COMEMORATIVAS.....	66
4.5	AS RESTRIÇÕES ALIMENTARES.....	68

5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	71
	REFERÊNCIAS.....	74
	APÊNDICE A - ROTEIRO DAS ENTREVISTAS TRABALHADORAS RURAIS	
	79
	APÊNDICE B - ROTEIRO DAS ENTREVISTAS PRODUTOR RURAL	81
	APÊNDICE C - ROTEIRO DAS ENTREVISTAS - CASA DO AGRICULTOR E	
	GESTORES LOCAIS	82

1 INTRODUÇÃO

O Desenvolvimento Rural e a Segurança Alimentar têm afinidades devido a suas construções sociais: ambos são discursos atuais de políticas que integram a produção agrícola, o processamento e o consumo de alimentos. O estudo de ambas as áreas não está classificado diretamente como ciências sociais, humanas ou naturais, mas como um conjunto interdisciplinar, dada a construção ocorrida em torno das temáticas nas últimas décadas. O interesse em pesquisar elementos que ligam essas temáticas partiu da interdisciplinaridade vivenciada nos cursos de graduação e mestrado.

A alimentação e a cultura são debatidas principalmente no que contemplam as ciências sociais e a antropologia. Alguns autores trazem um debate histórico, como Marcel Mazoyer e Laurence Roudart, em *História das Agriculturas no Mundo* (2010), que descrevem a evolução da agricultura no mundo. Essa, associada à produção de alimentos, remete ao amplo processo de socialização e da formação cultural das sociedades, colocando como o homem passa de nômade a domesticador de espécies de plantas e animais. Enquanto Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, em *História da Alimentação* (1996), têm um trabalho mais associado à construção social em torno da prática do preparo ao consumo de alimentos. A alimentação e a cultura apresentam uma história de construção de significados em cada período vivenciado pelas sociedades, e o que temos hoje é resultado deste processo.

A Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional – SSAN é definida nesta dissertação como um componente que liga elementos da diversidade cultural da vida cotidiana de trabalhadoras colhedoras de laranja e funcionárias do Chalé do Suco. O município de Conchal em São Paulo foi escolhido por ter familiares lá, e veremos mais a frente as justificativas para estudar as trabalhadoras rurais do município, para além da comida da marmita, como da comida para casa. Neste sentido, seguiremos a seguinte definição de SAN:

Segurança Alimentar e Nutricional – SAN entende-se 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. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. BRASIL, 2006)

Partindo dessa definição, problematizamos que a soberania aparece quando se fala das bases de práticas alimentares, que consideram a diversidade cultural e a sustentabilidade

social, econômica e ambiental. A soberania como um fator a ser considerado como base se dá pela produção local e pela valorização de práticas que traduzam a identidade de uma sociedade. Esses elementos serão abordados nos capítulos seguintes em conjunto com o trabalho de trabalhadoras rurais.

O tema desta pesquisa toma como inspiração o livro *Plantar Colher Comer*, de Carlos Rodrigues Brandão (1981), que desenvolve o debate da alimentação de trabalhadoras rurais de Mossâmedes, Goiás, mostrando sua realidade diante da produção e do consumo de alimentos, interagindo com aspectos socioculturais da alimentação. Na época do lançamento do livro, ainda não se utilizava o termo “segurança alimentar”, mas pode-se dizer que, mesmo sem empregar o conceito, a obra é uma das primeiras que abordam o tema. Outro título que faz parte da construção deste estudo é *O “Bóia-Fria”: Acumulação e Miséria*, de Maria Conceição D’Incao (1983), que descreve a vida do trabalhador rural no interior paulista, estudando as relações sociais em torno do trabalho e a marginalidade em suas vinculações com as estruturas sociais. Os elementos aqui apresentados são parte de uma observação para verificar as características associadas ao trabalhador rural e à comida.

Tal como na obra de Brandão, este estudo busca debruçar-se sobre as percepções de trabalhadoras rurais residentes em periferias urbanas diante da produção e alimentação cotidiana. A pesquisa conduz o olhar à transformação do alimento em comida no contexto estudado, procurando discutir as classificações que caracterizam, para essas trabalhadoras, a condição de segurança alimentar.

O desenvolvimento rural e a segurança alimentar são uma abordagem presente em todo o texto. A partir da temática são discutidos os objetivos deste estudo, relacionando as teorias às práticas entre o trabalho rural, o acesso ao alimento e a sua transformação pela sociedade. A alimentação e a cultura, neste sentido, apresentam-se como um método de estudo do rural, como poderemos ver no decorrer do texto.

Começamos a descrever o contexto da pesquisa, colocando os objetivos e as intenções do estudo, apresentando a temática e a justificativa para o estudo das trabalhadoras rurais e suas relações com a comida. Do mesmo modo como expomos a metodologia, com a observação participante, e o caminho que percorremos no trabalho de campo, tanto com as trabalhadoras da roça de laranja, quanto as do Chalé do Suco.

Neste trabalho, foi adotada a seguinte convenção: As falas, palavras e expressões dos interlocutores da pesquisa foram grafadas em itálico, assim como os termos em idioma estrangeiro, e também ressalvo que o termo trabalhadores foi colocado no feminino trabalhadoras para destacar as interlocutoras da pesquisa.

1.2 A PESQUISA

Para iniciar esta dissertação, é necessário conhecer o tema, e assim entender a importância da pesquisa e sua relação com a vida cotidiana. Dessa maneira, a metodologia empregada para compreender o universo de pesquisa que envolve trabalhadoras rurais e segurança alimentar foi a observação da prática de trabalhadoras rurais. Para tanto, torna-se relevante conhecer a formação histórica de Conchal, São Paulo, e verificar como se desenvolveram a agricultura e as estratégias para atrair trabalhadoras rurais de outros municípios e estados brasileiros, e assim interpretar a relação existente entre alimentação e trabalho.

Um dos objetivos específicos aparece em como a alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural se serve de lente para compreender as práticas alimentares de trabalhadoras rurais e de seu entorno. Denotando os sentidos que as trabalhadoras dão aos *hábitos* de comer, a análise se propõe a descrever a alimentação cotidiana e suas relações com a SSAN. Os elementos do cotidiano também estão presentes para compreender o modo de vida das trabalhadoras.

Desde seu princípio, o processo de desenvolvimento do Brasil esteve relacionado com a exploração da mão de obra na agricultura, dado que historicamente as classes dos proprietários de terra tiveram contradições com o escravismo. José de Souza Martins (1994) descreve que esse processo de desenvolvimento se manifesta como uma realidade social transformada, mas, ao mesmo tempo, resistente à mudança social, visto que o poder dominante tem força para acatar suas decisões. Essa realidade começou a mudar com a transição da agricultura à indústria, que demandou novos olhares sobre os bens de consumo e de produção.

De acordo com Martins (1994), a partir dos anos 1950, os trabalhadores rurais se uniram em busca de suas bandeiras e de manifestar-se de modo político, o que ganhou força com o surgimento das Ligas Camponesas. Os movimentos sociais têm importância na história do trabalhador rural no que concerne à busca por direitos e a sua manutenção.

Algumas trabalhadoras rurais receberam a denominação de boias-frias pelo modo como é servida sua comida. Cabe mencionar que o termo boia-fria foi dirigido principalmente as trabalhadoras rurais que atuavam na colheita de cana-de-açúcar.

Neste trabalho, buscamos entender como é tratada a alimentação das trabalhadoras rurais colhedoras de laranja e funcionárias do Chalé do Suco, pretendendo conhecer e verificar sua rotina. Como em Brandão (1981), esta investigação pretende abordar o

trabalhador rural no que diz respeito a seu trabalho e às formas como adquire e consome alimentos.

A soberania e segurança alimentar das trabalhadoras rurais traz questões acerca da sociedade, pois como produzimos e consumimos reflete em características sociais, afinal comer é um ato social. De acordo com Jesús Contreras Hernández e Mabel Gracia Armaiz (2011, p. 30) “as dimensões sociais e culturais do sistema alimentar, assumindo de saída, de acordo com Poulain (2002), que tal sistema faz referência ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais, que desde a colheita até a cozinha [...] permite que o alimento chegue até o consumidor e seja reconhecido como comestível”.

A alimentação, para além de um ato individual, como destaca Simmel (2004), é uma relação de caráter social, posto que o estar junto e comer acompanhado passa a ser uma comunhão entre os comedores, e a refeição, um ato socializador por meio do qual você come acompanhado de pessoas. No campo, notou-se que essa situação ocorre quando há a partilha de marmitas entre as trabalhadoras/es (fato que será abordado mais à frente). A escolha pelas mulheres se deu pela ligação com a comida, e o fato de fazer comida para toda a família.

A comida do trabalhador rural esboça um complexo simbólico, uma vez que, como afirma Henrique Carneiro (2003), a alimentação representa sistemas sociais, sexuais, políticos, e mostra fatores econômicos, sociais e culturais. E neste sentido a questão de pesquisa aparece: como vivem as trabalhadoras rurais que passaram pelo processo de migração do campo para a cidade e como o sistema social presente interfere em suas relações cotidianas com alimentos? A qual buscamos responder com os objetivos elencados a baixo.

Uma das justificativas para este trabalho é a necessidade de conhecer como vivem as trabalhadoras rurais que passaram por processo de migração do campo para a cidade e verificar como o sistema social presente interfere em suas relações cotidianas com os alimentos que produzem (laranja), compram e consomem. Considerando que a identidade social está ligada à comida e que, como destaca Sidney Mintz (2001, p. 32), esta “representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio dos atos. Assim, é também base para nos relacionarmos com a realidade”, podemos concluir que a identidade é construída por costumes e que a alimentação apresenta grande importância.

1.2.1 Objetivo geral

Entender como é tratada a alimentação das trabalhadoras rurais colhedoras de laranja e funcionárias do Chalé do Suco, pretendendo conhecer e verificar sua rotina, em Conchal – São Paulo.

1.2.2 Objetivos específicos

- a) Rememorar a história de Conchal, colocando a produção de laranja como uma das atividades principais exercidas na cidade;
- b) verificar o modo de produção de laranja e as práticas alimentares no cotidiano das famílias das trabalhadoras, desde o preparo da marmita e da comida de casa;
- c) mostrar como a linguagem da comida traz elementos da segurança alimentar e nutricional, com os quais podemos entender dinâmicas existentes entre hierarquia, acesso, e a discussão entre os processos que caracterizam a alimentação cotidiana.

1.3 O MÉTODO

Este trabalho faz uso de pesquisa qualitativa de inspiração etnográfica, com emprego de observação participante, diário de campo, entrevistas e registro imagético.

Com o objetivo de verificar os meios com que os colhedores de laranja interagem com a cidade, o campo exploratório foi realizado junto a turmeiros, ao sindicato patronal rural, ao sindicato dos trabalhadores rurais e a colhedoras de laranja. O campo da pesquisa, além dos locais já mencionados, vivenciou as práticas no Chalé do Suco mediante o acompanhamento do cotidiano das funcionárias.

Para Brandão (2007, p.12), o trabalho de campo tem “uma relação entre pessoas que têm uma dimensão social, e uma dimensão afetiva se estabelece”. Nessa perspectiva, a entrada a campo tem um poder simbólico não apenas para o pesquisador, mas também para o observado. O campo permite a construção de laços, potencializando experiências relevantes para o trabalho. O resultado de campo é um conjunto em que o material produzido compete em conhecer a comunidade e recolher dados.

A teoria e o método trabalhados por Cicourel (1980) destacam que a relação depende do contato inicial que permite a construção da problematização sob a qual o projeto foi

pensado. O pesquisador deve encontrar um papel no grupo a ser estudado, ter um pertencimento na comunidade para que possa desenvolver suas observações.

Para nossos fins, definimos observação participante como um processo pelo qual mantém-se a presença do observador numa situação social com a finalidade de realizar uma investigação científica. O observador está em relação face a face com os observados e, ao participar da vida deles no seu cenário natural, colhe dados. Assim o observador é parte do contexto sob observação, ao mesmo tempo modificando e sendo modificado por este contexto (SCHWARTZ; SCHWARTZ, 1980¹ *apud* CICOUREL, 1980, p. 89).

A participação na vida da comunidade tende a inserir o pesquisador em várias possibilidades de observação. Cicourel (1980) destaca que os cuidados que o pesquisador deve desenvolver para alcançar o objetivo de “ser aceito” pela comunidade não devem causar problemas na organização social. O autor refere-se ainda à participação “passiva” – como o pesquisador que observa um semelhante por detrás de uma tela – e à “ativa” – como um pesquisador que é aceito como um membro da comunidade.

A abordagem da pesquisa segue os critérios da pesquisa etnográfica, explorando e descrevendo eventos do cotidiano das funcionárias envolvidas com a produção, processamento e consumo alimentar por meio da observação participante. Além da busca pelos dados primários, os procedimentos metodológicos foram guiados por pesquisas bibliográficas e documentais.

O olhar, ouvir e escrever, descritos por Roberto Cardoso de Oliveira (2009, p. 18), trazem o imaginário do pesquisador diante das relações estabelecidas em campo, para os aspectos cognitivos das produções das ciências sociais, “[...] como produtor de um discurso que seja tão criativo como próprio das ciências voltadas à construção da teoria social”, cabendo um olhar crítico sobre problemas que passem despercebidos no cotidiano.

A valorização da observação participante relatada por Cardoso (2004, p. 96) é descrita buscando a legitimação e a valorização desta técnica, que passa então a refletir sobre as suas utilidades: “[...] São modos diversos de resgatar a vida social e chegar a iluminar aspectos não aparentes e não conscientes para os atores envolvidos”, de modo que a observação participante analise as diferentes relações estabelecidas pela sociedade e que possa destacar suas características.

¹ Morris S. Schwartz e Charlotte G. Schwartz, "Problema In IHI ticipant observation", American jornal of sociology, LX jancir do J U I pg. 355.

Para Claudia Fonseca (2008), a pesquisa antropológica vem se preocupando com o lado ético. A autora pontua a problemática do uso do anonimato, o qual não é apenas um detalhe técnico, pois se trata de sujeitos que podem ser ou não identificados pelos relatos de campo. À vista disso, e para não comprometer a situação do trabalho das trabalhadoras, que poderiam ser reconhecidas pelos proprietários de pomares, ou afetar o cotidiano delas, decidimos utilizar como nomes fictícios variedades de laranja em substituição aos nomes reais das interlocutoras, laranja aqui não está colocado como algo para tirar a humanidade das trabalhadoras, mas sim para valorizar seu cotidiano junto ao seu trabalho, coloco que em nenhum momento em campo notei a conotação das variedades de laranja como pejorativo e por isso essa escolha. Tendo em vista o contato diário com os pomares, os codinomes das colhedoras de laranja e das funcionárias do Chalé do Suco são Lima, Bahia, Pera, Valência, Mexerica e Rubi.

Os nomes verdadeiros foram apenas utilizados com o proprietário de pomar e com um membro da casa de agricultura, como veremos à frente. Pretendemos resguardar o anonimato, ainda que Fonseca afirme que (2008, p. 45) “todos nós reconhecemos que o uso de nomes fictícios não garante o anonimato aos informantes. Justamente porque a descrição densa depende da riqueza dos detalhes contextuais – tanto do local, quanto do indivíduo”. Tanto as trabalhadoras rurais quanto as funcionárias do Chalé do Suco estão representadas neste trabalho com nomes fictícios.

As entrevistas foram gravadas e transcritas, nos anexos temos os questionários feitos com as trabalhadoras e funcionárias. Para a análise dos resultados buscamos responder os objetivos de forma a ver a partir de suas falas o cotidiano, em suas relações domésticas, e em suas relações com a roça, a partir da leitura da comida, como veremos nos capítulos de resultados. Contamos também com o auxílio de referências bibliográficas em torno da antropologia da alimentação para construir a relação da comida com as ações cotidianas.

A população de Conchal soma aproximadamente 27 mil habitantes. Com uma área agropecuária de 8.905 hectares, a economia do município está ligada à agricultura, e em sua maior escala está a produção de laranja, cuja área plantada é de 5.503 hectares, com uma produção de 111.942 toneladas, em 135 propriedades, segundo o Censo Agropecuário de 2006 (IBGE, 2010).

As trabalhadoras rurais do município de Conchal, São Paulo, residem majoritariamente na zona urbana, sendo sua organização para o trabalho comumente realizada por um “turmeiro”, que forma “turmas” de trabalhadoras diaristas, que, transportados em ônibus denominados “rurais”, colhem laranjas nas fazendas.

Figura 1 – A Turma



Fonte: Arquivo do autor (2017).

Cabe mencionar que quando cheguei a Conchal acabava de alterar o tema de pesquisa², então, em um primeiro momento, realizei o campo exploratório para juntar informações para o novo projeto de dissertação. O tema pertence ao cotidiano da cidade, pois, desde que cheguei a Conchal, observava os ônibus “rurais” e perguntava-me onde esses trabalhadores/as viviam e trabalhavam. A construção desta pesquisa oportunizou um olhar sobre a prática de pesquisa de campo, sobre os trabalhadoras rurais e sobre as formas com que analiso o que é rural e o que é urbano em relação à sociabilidade da comida.

Conforme Maria Minayo (2012, p. 21), o processo investigativo “é entendido como parte da realidade social, pois o ser humano se distingue não só por agir, mas por pensar sobre o que faz e por interpretar suas ações dentro e a partir da realidade vivida e partilhada com seus semelhantes”. A pesquisa nesta dissertação é qualitativa e pretende responder a questões acerca do/a trabalhador/a rural e da segurança alimentar. Portanto, trabalha com significados dos valores e das atitudes cotidianas.

O trabalho de campo aqui descrito ocorreu de abril a agosto de 2017. A cidade de Conchal não é grande, nem espalhada, como veremos a diante. Há um centro que é reconhecido pelos moradores, e os trabalhadoras rurais em sua grande maioria residem nos

² Inicialmente iria estudar a Rota Internacional dos Butiazais no Rio Grande do Sul, o que devido a minha aproximação com a temática ser distante, resolvi estudar em Conchal – São Paulo, perto de meus familiares e ver as trabalhadoras rurais que sempre me chamou atenção.

bairros Esperança 1, 2 e 3, (conforme o círculo da figura) mas estão espalhados pela zona urbana, conforme a figura abaixo.

Figura 2 – Mapa de Bairros Conchal/SP



Fonte: Google Maps (2018).

Pela manhã, os ônibus passam em vários pontos recolhendo as trabalhadoras, e no final da tarde trazendo-as de volta. O trabalho de campo foi realizado tendo como ponto de partida contatos de parentes meus, que têm amigos trabalhadoras rurais, e também por intermédio de uma prima, proprietária do restaurante Chalé do Suco, onde fiz observação participante.

A pergunta de pesquisa – “como vivem as trabalhadoras rurais que passaram pelo processo de migração do campo para a cidade e como o sistema social presente interfere em suas relações cotidianas com alimentos?” – era algo que eu já tinha em mente, havendo sido formulada nas idas a Conchal enquanto trabalhava no restaurante de minha prima. O local era inicialmente apenas uma casa de sucos, a única com acesso à rodovia, e foi crescendo até se tornar o restaurante Chalé do Suco. O Chalé, como é chamado, recebe toda semana muitas caixas de laranja e, de acordo com o antigo proprietário, a razão da abertura do empreendimento foi o baixo custo da laranja. A cidade é rodeada por pomares de laranja e o odor da fábrica de sucos Cutrale é cítrico devido à casca da laranja. O próprio cheiro da

cidade remete a essa característica de produtor de laranja, ou seja, literalmente sente-se a laranja quando se chega à cidade.

No início da fase exploratória da pesquisa a campo, que se deu de janeiro a março de 2017, chamou-me a atenção o uso dos vocábulos *eito* e *roça*. A palavra *roça* traz consigo uma construção simbólica para além do ambiente agrícola, mas a forma com que os atores locais a compreendem é a de seu ambiente de trabalho, por exemplo, ao falarem “vou pra roça”, sua intenção é dizer “estou indo trabalhar”. Já o significado de *eito* somente se tornou claro durante as entrevistas, correspondendo à posição dos pés de laranja no pomar e à quantidade de pés que cada trabalhador deverá colher durante o dia de serviço (mais à frente o termo será retomado).

A ida aos bairros mais distantes de onde fiquei foi realizada com carona ou mesmo a pé, já que a cidade não é muito grande. Em uma das entrevistas, voltei com o ônibus do transporte coletivo, o “circular”, que funciona de hora em hora, passando por todos os bairros da cidade, e é bastante popular nos bairros em que as trabalhadoras residem.

O restaurante Chale do Suco foi escolhido como um dos espaços de realização da pesquisa em virtude de ser bastante característico da cidade e de sua relação com a laranja. No local, o suco servido é vendido livre³, sendo o único restaurante na região que opera dessa maneira. Trabalham no Chale cinco funcionárias e a patroa⁴, as quais têm ligações com o processo migratório dos trabalhadores/as rurais, assim como seus cônjuges, que trabalham ou trabalharam na colheita da laranja. A proprietária é minha prima e me apresentou uma rede de contatos.

³ O suco é servido à vontade ao preço de cinco reais por pessoa.

⁴ Como as funcionárias tratam a proprietária do Chale do Suco.

Figura 3 – Chalé do Suco



Fonte: Arquivo do autor (2017).

As entrevistas contêm elementos que emocionam: as trajetórias de vida dos trabalhadoras, a maneira como descrevem seu trabalho e a força para manter-se na lida no campo. *A priori* este trabalho não pretendia aprofundar em relações de gênero, mas, como veremos na próxima seção, fez-se necessário pela aproximação ao campo de estudo.

O contato com as trabalhadoras rurais ocorreu em suas casas, sempre após o horário de trabalho. Uma das dificuldades de campo foi conseguir acompanhar o cotidiano da roça, visto que os proprietários rurais, donos de pomares, fazendas e sítios não permitiram o acompanhamento, com medo de alguma vistoria sobre o uso de Equipamentos de Proteção Individual – EPI ou averiguação de trabalho sem carteira assinada. Durante algumas entrevistas, notei que o que era falado correspondia a uma realidade difícil, que ressaltava o trabalho árduo sem alguns direitos que são garantidos quando se tem carteira assinada. Por essa razão, de modo a evitar represálias, os nomes das trabalhadoras foram alterados no texto.

O Sr. Carlos Leitão, membro de uma das primeiras famílias a produzir laranja no município e que aluga o terreno onde funciona o restaurante Chalé do Suco, conta algumas informações relevantes para compreender o contrato feito entre os donos de pomares, turmeiros e trabalhadoras rurais.

Olha, eles vão em ônibus. Vêm pessoas, turmeiros, que falam, existem muitas pessoas que vivem disso, contratam já com o produtor e repassam para o que colher, né, a parte de serviço, e ele fica responsável de dar escada, dar sacola de dar o transporte, né, e é assim que tá sendo feito. E hoje tem que ter roupa apropriada, porque hoje tem muita fiscalização, não funciona hoje ter um funcionário cair de uma escada. Vai colher, machuca, aí no ônibus tem que ter estrutura. [...] Realmente a maioria, hoje, eles contratam para tirar a responsabilidade do empregador terceirizado, ele é terceirizado porque a pessoa já paga tudo pra ele, pra não sobrar nada pra pessoa que colhe e nem pra empresa de suco, né. Antigamente a empresa do suco fazia a colheita, e hoje a responsabilidade é do produtor que tem a laranja que contrata o pessoal terceirizado. O turmeiro que tem os escritórios que fazem toda a documentação registra o pessoal e trabalha tudo certinho, hoje não pode trabalhar errado. Eu pelo menos não pego o pessoal (sem contrato), eu vejo os turmeiros que fazem pra mim, pra não sobrar depois pra mim. (Carlos Leitão, julho de 2017).

Durante a pesquisa realizada a campo, entrei em contato com a Secretaria de Assistência Social para verificar se o Conselho Municipal de Segurança Alimentar – CONSEA estava tendo reuniões, e fui informado de que até maio de 2017 não havia ocorrido encontros.

A pesquisa é aqui descrita em cinco capítulos, o primeiro com a introdução, as motivações do estudo, apresentação do tema, os objetivos, e justificativa dos caminhos metodológicos que seguimos, como podemos ver nesta seção. Neste sentido o segundo capítulo é uma contextualização de trabalhos que ligam a alimentação e cultura como abordagem do estudo rural. O Terceiro capítulo expõe o contexto social local, junto com a produção de laranja, já destacando as pessoas que trabalham diretamente com ela. O quarto capítulo traz a análise do campo e mostra que a mulher trabalhadora rural e as funcionárias do Chalé do Suco não fazem a comida só para si, mas também para o companheiro e para os filhos. Elas têm trabalho em dupla jornada, considerando-se a casa e o campo, dados que foram colocados no conjunto de análise da comida cotidiana.

2 ALIMENTAÇÃO E CULTURA COMO ABORDAGEM PARA O ESTUDO DO RURAL

Mostramos aqui algumas dimensões da alimentação e cultura que são fontes para o estudo do rural. Elas aparecem em forma dos hábitos e padrões alimentares, no decorrer das entrevistas do próximo capítulo. A comida é um objeto que possui uma linguagem que permite percorrer sentidos para além de se alimentar e, com isso, compreender a prática alimentar como um ato social. Vejamos aqui alguns estudos que cooperam para a alimentação e cultura como abordagem de nosso estudo.

2.1 A LINGUAGEM DA COMIDA

A partir de Ellen F. Woortmann, em *A Comida como Linguagem* (2013), buscamos compreender como a comida pode ser pensada e transmitida em forma de símbolos e significados. A alimentação entre as trabalhadoras traz um conjunto que demonstra sua cultura através da construção de hábitos alimentares (2013, p. 6): “deve-se ficar atento para o fato de que não se atribui significado somente ao que se come, quando se come e onde se come, mas também ao próprio ato de comer”. O trabalho na roça demanda uma alimentação adequada para nutrir o corpo, e do ato de comer se denota que há uma forma de pensar a comida quanto ao seu preparo, a hora de comer e onde comer.

A alimentação das famílias, como vimos no capítulo anterior, é diversa, no entanto percebem-se similitudes, como o horário de comer, o almoço de domingo, o comer fora, o comer junto na roça. E esses laços são formadores dos hábitos:

Para Elias (1997), *habitus* é forjado num saber social incorporado, numa relação unidirecional, isto é, o saber é configurado pela sociedade, família, escola, grupos sociais, introjetado, inculcado no indivíduo, nele sedimentado e posteriormente reproduzido. Os hábitos e padrões alimentares socialmente incorporados formariam então, como que uma ponte entre a continuidade, as comidas tradicionais, por exemplo, e a mudança, isto é, a introdução de novos pratos e práticas, novos ingredientes, novos utensílios, etc. (WOORTMANN, H. 2013, p. 7).

No trabalho rural se tem o “o que fazer” a partir das tarefas distribuídas, como plantar, colher, carregar, e o “como fazer” ditando as regras do trabalho a ser desenvolvido. Desta forma, também há a reprodução dos hábitos alimentares entre as famílias que trabalham no mesmo ambiente ou que residem próximas.

Em Conchal, há uma diferença entre as trabalhadoras rurais e do Chalé do Suco em relação ao que se come. Isso está associado às diferenças do trabalho, mas é possível observar que as práticas relacionadas à comida de casa das trabalhadoras de ambos os locais são similares, como o hábito de fazer frituras, que se verifica no próximo capítulo. Há ainda o pensar em sociabilidade entre a comida – “*sempre tem arroz e feijão*” –, pelo que se percebe que há uma valorização de certos ingredientes, ainda que preparados de formas diferentes.

Para Woortmann (2013, p. 9), “comida e os ingredientes necessários para seu preparo [...], constituem uma linguagem, são organizados e ‘falam’, [...] de acordo com as classificações do que é comestível e do que é comível”. Logo, o pensar em comida está associado às práticas, que dependem dos padrões alimentares, como o que é normal de consumir e o que não é considerado alimento.

A antropóloga inglesa Mary Douglas (1975), vai mais além. Em seu *Deciphering a Meal*, ela afirma que hábitos e padrões alimentares, isto é, “a seleção das nossas comidas preferidas, assim como as evitadas, os hábitos de comer, etc. constituem uma linguagem que expressa dimensões”, tais como memória, família, religião, identidade etc. Quer dizer, a comida, expressa meios de sociabilidade e aponta para distinções socialmente identificáveis. (WOORTMANN, 2013, p. 7).

Os hábitos associados à linguagem da comida compreendem também a identidade cultural (como se verá na seção seguinte), uma vez que os hábitos biológicos se complementam aos da linguagem expressa em como é feita a comida. A identidade trabalha todas as dimensões da linguagem trazidas por Mary Douglas (1975), em que a hierarquia aparece inconscientemente nos hábitos construídos socialmente.

Assim, transformação do alimento em comida e sua distribuição no prato, não é algo aleatório, ela fala de etno-concepção de idade, gênero e outros elementos. Constitui um processo de trabalho que resulta de algo que se pensa. Como vimos, é uma “linguagem” por meio da qual, além de se construir a hierarquia familiar e o gênero, se refletem sobre a condição humana, como clara expressão do *habitus*. (WOORTMANN, 2013, p. 7)

Nesse contexto, perpassa a dimensão simbólica, em que linguagem e cultura culminam em um fenômeno de significados, entrando no campo das metáforas, onde ganham vida. O dia a dia traz um representacional de linguagem com a utilização de signos construídos; nem sempre é possível dizer tudo o que se quer manifestar.

A reflexão em torno do rural faz o pensar na linguagem da comida e se justifica pela busca por entender as práticas alimentares associadas ao trabalho rural e no Chalé. As regras sociais estabelecem conexões entre o rural e urbano, há uma dicotomia entre o trabalho

realizado, mas os hábitos alimentares são complementares. A trabalhadora da roça faz a comida para a marmita antes de ir, a do Chalé também, mas para o marido, e se alimenta no Chalé; porém moram no mesmo bairro, vieram da mesma região de Minas Gerais, e possuem hábitos alimentares semelhantes.

Ao contarem suas histórias, mostram seus próprios horizontes, dando sentido aos seus períodos como infância, a cidade etc. Os sentidos e linguagem são elementos para a interpretação e compreensão da realidade sociocultural. São tais considerações que examino quanto aos aspectos do dia a dia e das entrevistas, tentando entender o contexto social que expressam através da linguagem.

2.2 IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR

Jesús Contreras Hernández e Mabel Gracia Armaiz (2004) descrevem a identidade cultural alimentar como o espaço em que cada sociedade desenvolve hábitos distintos a partir de diferenças étnicas e sociais. Já Igor de Garine (1987) mostra que, a partir das sociedades, há conjunturas que definem o que é alimento ou não, e o que também depende do lugar, assim como do caráter social.

Para Contreras Hernández e Gracia Armaiz (2004), a cozinha reflete as referências a partir das quais se dá a escolha do alimento, existindo critérios para a produção e para o consumo. No documentário *Quindim de Pessach*,⁵ temos que o modo de cozinhar envolve características como o carinho, e as cozinheiras aparecem com uma observação sobre o prato pronto e que as pessoas comem com gosto. Para as cozinheiras, o cozinhar é fazer algo para o próximo, com interação com a sociedade, é mais que nutrir, é alimentar de amor.

Para Igor de Garine (1987, p. 6), mesmo com a “globalização” da economia e a padronização do modelo alimentar, as preferências locais permanecem vigentes e as comidas tradicionais ainda são produzidas. No caso do meio rural, isso seria uma consequência da

⁵ “Quindim de Pessach retrata um rico encontro entre a cultura judaica e a brasileira por meio da culinária, retratando o modo como esse saber foi transmitido pelas matriarcas judias para suas brasileiríssimas cozinheiras, que aprenderam com elas não apenas as receitas desses pratos carregados de tradição, mas também todos os costumes – simbólicos, festivos e religiosos – relacionados à comida. São histórias de vida recheadas de encontros e sabores! O documentário mostra ainda como nossas cozinheiras se apropriaram, com tanta dedicação, de uma nova cultura, acrescentando a ela os sabores de suas miscigenadas raízes, e se tornaram detentoras de um importante saber, transmitido às novas gerações, que vêm descobrindo a importância de preservar suas tradições”. Produzido pela Paiol Filmes, o curta foi exibido no Slow Filme 2012 – Festival Internacional de Cinema e Alimentação do Slow Food, em Pirinópolis- GO. (QUINDIM..., 2009).

preferência pela autossuficiência, mas há também uma explicação simbólica, uma ligação emocional entre o comensal e o alimento.

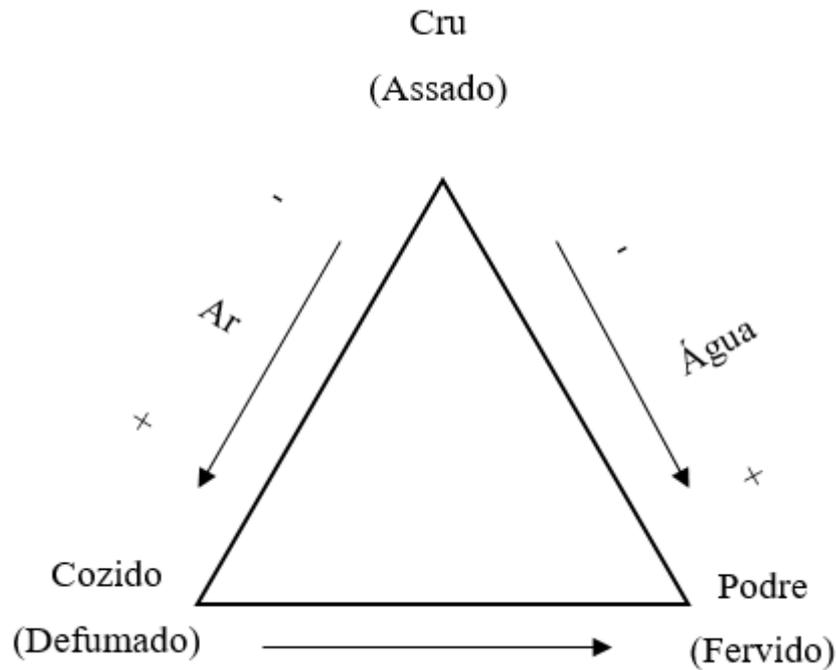
Para Sidney Antônio da Silva (2002), os alimentos carregam uma grande carga simbólica e afetiva, principalmente no caso de imigrantes, pois estes relembram as origens étnicas e culturais do grupo, transformando-se em símbolos da identidade nacional (ou étnica, ou religiosa), mas que, além desse valor, possuem o papel de aproximação dos indivíduos que partilham desta cultura.

Segundo Amon e Menasche (2008, p. 20): “As narrativas da comida sedimentam e transformam a identidade, o sistema de pertencimentos e as visões de mundo da comunidade no novo contexto. Tratamos, portanto, da memória social e daquilo que a memória singular pode resgatar dela”. Isto é, a comida é responsável por narrar e transmitir a memória de uma determinada comunidade, seja através de sabores ou de ingredientes, seja pelo sentimento que desperta; mas, como todos os fatores em uma sociedade, ela não é um elemento fixo, e suas transformações também contam a sua história.

2.3 A ALIMENTAÇÃO E CULTURA

A produção e o consumo de alimentos trazem consigo uma construção simbólica por meio dos processos de formação social, como vimos, e, com o triângulo culinário de Lévi-Strauss (1979), podemos observar a transformação do alimento entre a natureza e a cultura:

Figura 4 – O triângulo culinário (Lévi-Strauss, 1997)



Fonte: Menasche, Alvarez e Collaço (2012, p. 11).

O triângulo mostra a transformação do alimento pela natureza, de cru a podre, e pela cultura, de cru a cozido, e suas reações diante da passagem do ar e da água. A passagem entre o natural e o cultural com esses elementos fundamenta então a ideia de comida como linguagem, transformada pela sociedade.

Com o decorrer da história, a alimentação foi se apropriando da cultura ou a partir dela sendo criada, visto que, para se ter o alimento, é necessária uma formação primária com a produção e domesticação das espécies. Junto com ela foi feita a distinção entre as culturas do que é comida e o que não é, o modo de preparo e o consumo. Tem-se então toda uma forma que rege os hábitos alimentares que podemos observar na atualidade.

A culinária brasileira é formada por uma gama cultural, e por ser um país que teve historicamente um processo de migração para a expansão do território. Com isso, possibilitou a criação de regionalismo gastronômico, do qual podemos citar como exemplos os gaúchos com as tradições de comer churrasco e os mineiros com o pão de queijo. Em outros estados também há a produção e consumo desses alimentos, mas sem apresentar a forte tradição associada aos hábitos de como fazer essas comidas.

O rural e o urbano em Conchal têm relação à comida de Minas Gerais e Paraná, mas o que seria a comida do lugar? Temos o arroz com feijão, que é uma característica forte

associada à alimentação do brasileiro, mas cada região tem um tempero diferente que dá ao prato elementos dissociados da ideia de que seria a mesma coisa que comemos no sul ou no sudeste. No campo, isso aparece com o uso de alho, cebola, sal, e arroz, o modo como é feito e onde é feito trazem características locais. Os ingredientes não são apenas colocados na panela de modo aleatório. Existem regras, como quem prepara o arroz, se é lavado ou não, se é frito ou não, se o alho é frito com a cebola ou não, se a água é acrescentada quente ou fria. A comida aqui é uma mistura das culturas das pessoas que vieram dos dois estados citados.

As práticas alimentares constituem padrões alimentares construídos pelos padrões sociais. Este estudo se conteve em verificar a alimentação das trabalhadoras rurais, e não são feitas comparações com a dos donos de pomares.

A alimentação das trabalhadoras rurais continua sendo construções que possuem relações diretas com o que se vive, mas também com o que foi transmitido a partir das gerações. Com esses laços, é notável que o estudo da comida em populações rurais tenha uma ampla dimensão de pesquisas. O rural traz identidade para a comida das trabalhadoras rurais, como a prática de plantar abóbora entre os eitos de laranja, o comer junto aos pés de laranja, o ato de dividir a marmita com os colegas de turma.

2.4 INSEGURANÇA ALIMENTAR E SEGURANÇA ALIMENTAR

O desenvolvimento das sociedades pré-industriais⁶ estabeleceu novos hábitos sociais, a conformação da organização social proporcionou o desenvolvimento de novas formas de produzir e a forma com que se trabalha, o que redefiniu a qualidade, a disponibilidade, e o acesso à alimentação. Para Maria do Carmo S. de Freitas, em seu livro *Agonia da Fome* (2008), esse desenvolvimento deixou de ser uma regulação natural e tomou um caráter social, mediado por relações ecológicas, em um sistema continuamente transformado pelo homem para garantir a vida.

A identidade das trabalhadoras rurais e a SSAN são construídas em seus sentidos nesse contexto. Para Freitas (2008, p. 30), “a determinação social da fome será a explicação para os processos nutricionais socialmente diferenciados”, os modos de compreender a alimentação de diferentes grupos são dicotômicos e, como as trabalhadoras rurais, o sentido de desigualdade social sofre a interferência de diferentes formas para manter a sua existência.

⁶ Antes da Revolução Industrial, a sociedade em sua formação social, organização política, cultural e econômica é referida pelos historiadores como sociedade pré-industrial. Posteriormente à Revolução Industrial, surgiu a sociedade industrial. (SOCIEDADE..., 2013).

As atuais condições em que se encontra o país, como alto índice de desemprego, também condicionam as precárias condições de trabalho, e os baixos salários – visto que no campo o valor recebido é calculado pela quantidade de sacolas colhidas – são elementos que, além dos aspectos culturais, afetam o que é transformado pelas famílias de Conchal. A insegurança alimentar como coloca a discussão de Freitas (2008, p. 33) em que a fome é dialogada como resultante de processos históricos que afetam os desfavorecidos na esteira da desigualdade social.

A questão da desnutrição, como apontada por Freitas (2008), passa a ser considerada problema de saúde pública no século XX e, no Brasil, ela sustenta duas linhas: a primeira com conceito clínico, na dimensão biofísica, como a desnutrição, e a segunda considera a sociedade, onde a fome é produzida pelas condições sociais, econômicas e políticas. Com as famílias pesquisadas, não se destacou o termo fome, mas a condição da insegurança alimentar, em procedência dos termos histórico-cultural correspondem à realidade local, com a sociedade desigual e com a ausência de políticas públicas locais eficazes para reverter o quadro social.

A fome endêmica é antes de tudo um problema de falta de dinheiro. As pessoas que sofrem desse mal não se alimentam adequadamente porque não têm dinheiro suficiente pra comprar comida. Há dados abundantes para o Brasil de pesquisas de orçamento familiar. Todas demonstram nitidamente que existe uma correlação perfeita entre níveis de renda e níveis de alimentação. De tão óbvio, seria até ridículo afirmar aqui, se não fossem as dúvidas muitas vezes levantadas até por especialistas, de que as pessoas não sabem se alimentar bem, e com os poucos recursos compram pinga, televisão, cigarros etc. e assim continuam subnutridos. Tal raciocínio leva à conclusão de que nosso problema não seria a renda das famílias e sim suas falhas na educação, repetindo-se aquela famosa estória de que é pela educação que tudo se resolve (SINGER, 1985, p. 51)

É através dessas preocupações e pesquisas apontadas por Singer (1985) que, no início da década de 1990, os movimentos sociais tendem a influenciar na produção de conhecimento sobre as questões associadas à segurança alimentar. Também neste sentido algumas premissas impostas pela globalização são pensadas para alimentar a população, como a formulação de políticas.

Com a interpretação das trabalhadoras que vivenciam em seu cotidiano a Insegurança Alimentar e Nutricional – INSAN, é possível verificar como as transformações da globalização e do histórico afetam a alimentação. Por exemplo, a salsicha presente na alimentação denota a entrada de alimentos industrializados, um processo histórico referente ao que “não se comia” e se passa a “comer”. Nos relatos, quando questionados sobre o que se comia na infância e o que se come hoje, nota-se que este alimento não aparece na alimentação

da infância, assim como se percebe um aumento no consumo de frituras. A salsicha é um alimento que tem um preço baixo e é utilizado como mistura na marmita, como substituto da carne.

Nesse conhecimento, os significados estão associados à cultura alimentar dessas trabalhadoras, cuja prática alimentar requer a compreensão de vários elementos, como as crenças, os hábitos e as capacidades adquiridas. Comer salsicha afeta a SAN, não pela facilidade de acesso ao alimento, que é de grande abrangência devido ao poder aquisitivo, mas por ser um alimento pobre em termos nutricionais. Como Freitas (2008, p. 38) descreve, a fome “perpassa a imagem corpórea da carência de comida, indo ao encontro de outras concepções sustentadas por um sistema de símbolos gerados pela insegurança concreta de alimentar-se”, e a INSAN perpassa esse sistema de símbolos com o ponto de vista socioantropológico, em que a compreensão vai ao cotidiano “no encontro dos diversos saberes e práticas relacionadas ao corpo e à comida” (FREITAS, 2008, p. 39).

O cotidiano das trabalhadoras está relacionado a diversos símbolos, desde o acesso ao alimento do dia a dia, o preparo da comida, a comida que vai à marmita e até sua distribuição na unidade familiar. Esses símbolos seguem uma lógica interna, específica ao grupo social e integrada às relações sociais.

Neste sentido, a SAN é fruto de construções sociais e culturais no entorno dos alimentos em cada grupo, formados por símbolos e elementos distintos pelas comunidades, como descreve Maluf (2005):

Há de se respeitar a diversidade de culturas e de hábitos dos povos, nações e coletividades regionais. Além disso, cabe considerar os princípios de adequação e sustentabilidade, de modo que não haja dúvida por parte das pessoas, da provisão do alimento à sua mesa no dia seguinte, na semana seguinte, no mês seguinte, e assim sucessivamente. Desta forma, ao se falar que a alimentação deve ser “adequada”, e não apenas saudável, busca-se salientar que os alimentos ou dietas específicas devem ser apropriados a determinadas circunstâncias sociais, econômicas, culturais e ecológicas (MALUF, 2000⁷ apud MALUF; REIS, 2005, p. 19).

Com esta característica, torna-se possível um diálogo que perpassasse as condições de produção e consumo de alimentos, também no âmbito de produção e consumo sustentável, que tenha características únicas em cada cultura, uma vez que o acesso aos alimentos deve estar associado aos hábitos culturais para que possa garantir de forma íntegra a SAN. O que se

⁷ MALUF, Renato S. J. & REIS, M. C. (2005): Manifestações de insegurança alimentar. Documento didático preparado para o Curso Conceitos e princípios em SAN. RJ, CERESAN/UFRRJ; Toronto, CA, Ryerson University.

tem na mesa das trabalhadoras deve ser compreendido como uma identidade alimentar, fazendo jus ao Direito Humano à Alimentação Adequada.

Para compreender SAN, podem-se verificar elementos também de insegurança. Freitas (2003) mostra que a fome humana não é unicamente nutricional, é também simbólica. A partir desse diálogo, passa-se a interagir com os fatos da construção e organização social que determinam, assim, a forma de desenvolvimento da produção. Os modelos implantados para a produção, processamento e consumo de alimentos dependem de aspectos culturais das sociedades, e a insegurança alimentar surge neste meio termo e reflete o contexto social no qual a região se desenvolveu.

A insegurança alimentar percorre o espaço da natureza de produção de alimentos, então a cultura detém sua forma de utilização. O mesmo acontece com o modo de produzir e consumir, pois é um ritual que depende dos fatores econômicos e sociais de cada cultura.

Mirasse e Menasche (2010) abordam que em síntese, ocorre a padronização, determinando aos produtores como devem produzir e como fazer, do modo de acesso e consumo pelas populações através de políticas que não dialogam com fatores sociais/culturais. A ideia de fomentar uma política que contribui para a retirada de comunidades da insegurança alimentar é um fato primordial, porém, com um estudo detalhado da cultura, haveria uma melhor eficácia.

Nesta perspectiva, o ato de se alimentar remete a um complexo simbólico característico de questões sociais, o qual tem uma organização que passa a refletir nas ações para a obtenção de alimentos e a forma com que são consumidos.

A partir desta reflexão, os significados de SAN passam a dialogar com um sistema de conceitos gerados pelas sociedades, cada qual com mecanismos de ações diante das possíveis causas, mas também determinando o modo com que se deve tratar o tema. Absorvendo os saberes das culturas, torna-se possível verificar as práticas e ações que estão associadas ao modo com que a globalização influenciou o modelo social que se vive.

3 O CONTEXTO DO ESTUDO

Este capítulo aborda a relação entre as trabalhadoras rurais com a cidade e a segurança alimentar. Apresentamos o contexto vivenciado, o trabalho rural, a produção de laranja e as perspectivas de quem trabalha neste meio e vive na cidade. Igualmente, trazemos o Chalé do Suco, espaço em que podemos observar relações de troca entre o rural e o urbano referentes à produção de laranja.

Este capítulo aborda, também, as relações de gênero no rural, para buscar compreendê-lo como um espaço para além do trabalho, um local de vivências e de histórias. Em seguida, objetiva conhecer as trabalhadoras (relatadas em entrevistas), a partir de seu cotidiano. Por fim, este escrito explora as relações das trabalhadoras, que permitem identificar a Soberania e Segurança Alimentar.

3.2 AS CARACTERÍSTICAS DE CONCHAL

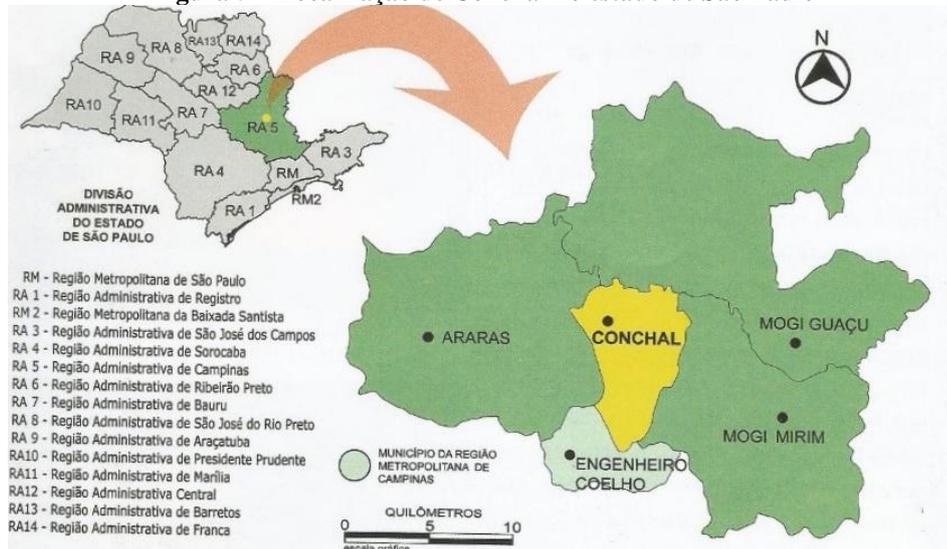
A pesquisa a campo ocorreu de maio a agosto de 2017, por meio de observação, entrevista e levantamento de material documental. A investigação teve como ponto de partida o entendimento proposto por Minayo (2012, p. 26): “o trabalho de campo é uma fase tão central para o conhecimento da realidade que Lévi-Strauss (1975) o denomina ‘ama de leite’ de toda a pesquisa social”.

De acordo com Brécia (1986), o município de Conchal teve sua fundação como Núcleo Colonial do Estado de São Paulo, nas terras de três grandes fazendas, *Nova Zelândia*, *Ferraz* e *Leme*, as quais, em 1911, foram divididas em dois núcleos coloniais, *Visconde de Indaiatuba* e *Conde de Parnaíba*. O processo de desenvolvimento da cidade de Conchal inicia-se muito antes de sua emancipação, em 24 de dezembro de 1948. Para Ferrari (2011), o interior paulista, em especial a região administrativa de Campinas, teve sua colonização a partir da busca pelo ouro em Goiás, que foi ocupado a partir da Estrada dos Goiazes⁸. Conchal teve diversidade de produção junto ao desenvolvimento da agricultura do estado de São Paulo, e atualmente se destacam os cultivos de laranja, de cana-de-açúcar e de produtos

⁸ “O trajeto escolhido pelo filho do Anhanguera seguia por uma antiga trilha indígena e, por isso ficou conhecido como ‘Caminho dos Goiazes’. Essa vereda de índios aproveitada pelos bandeirantes, com o trânsito dos garimpeiros e a frequência da passagem das gentes e das mercadorias, acabou se alargando e se transformando na ‘Estrada dos Goiazes’, cujo traçado foi acompanhado, bem mais de um século depois, pela linha da Estrada de Ferro Mogiana, assim como praticamente coincide com a rota atual da rodovia que vai de Campinas a Franca.” (FERRARI, 2011, p. 25).

hortifrutigranjeiros, cujos produtores são trabalhadores rurais que possuem história na ocupação do município.

Figura 5 – Localização de Conchal no estado de São Paulo



Fonte: Conchal: A Morada dos Rios (2008, p. 12).

D’Incao (1983, p. 9) associa as condições sociais acerca do trabalho rural “à dramática condição social das populações rurais subprivilegiadas num momento histórico em que a acumulação capitalista no campo apresenta-se intensa, sobretudo no Estado de São Paulo”. Podemos notar que a condição social não tiveram grandes progressos para os assalariados do campo, da colheita de cana-de-açúcar à colheita de laranja. O trabalhador rural permanece à margem do desenvolvimento capitalista, que mesmo com a mecanização da colheita agrícola, o sistema vem influenciando o modo com que se adquire, processa e consome alimentos.

Ao longo das últimas quatro décadas, o processo de urbanização no Brasil foi acelerado, tendo apresentado situações de grande diversidade e heterogeneidade no território nacional, destacando-se: “a interiorização do fenômeno urbano [...] porém, quando se fala em processo de urbanização e desenvolvimento urbano, a imagem que vem à mente da maioria das pessoas é, provavelmente, as cidades metropolitanas” (WANDERLEY, 2015, p. 311). Podemos notar uma noção de desenvolvimento a partir da fala do produtor rural sob a forma da produção de laranja e seu futuro:

Eu acredito que nós vamos ter uma melhoria na parte de colheita porque está tendo muitas invenções de maquinário pra colher, né, e só vai ficar no campo quem se especializar. Hoje os tratores são automáticos, né, quem vai trabalhar na agricultura tem que estudar, fazer algum curso pra melhorar o conhecimento pra não ficar pra

trás. E a colheita da laranja vai começar a diminuir a mão de obra da colheita. (Carlos Leitão, julho de 2017).

Em entrevista realizada com Carlos Eduardo Antunes, agrônomo responsável pela Casa do Agricultor, empresa mantida com recursos do Município e do Estado, que funciona como assessoria técnica ao município, também se notou o caráter assistencialista das instituições que trabalham com extensão rural. Segundo o profissional, eles procuram implantar novos cultivos, mas os agricultores são resistentes à mudança. A instituição não tem dados de trabalhadores rurais, porém, em entrevista, foram repassados dados sobre a produção de laranja no município, reproduzidos a seguir:

Depende do preço, da doçura e do tamanho. O pessoal prefere vender pra mesa que é maior valor, mas tem quem prefere fazer contrato com a indústria que é garantido; mas tem gente que não, prefere passar o comprador, ver o pomar pra vender pra mesa. Aqui tem a Cutrale⁹, Araras tem indústria, Mogi tem indústria, estamos cercados por indústria de suco aqui. [...] Citricultor é feita em familiar, só a colheita que não. Tem muito agricultor arrendando. Acessam Pronaf. Os donos das propriedades moram na cidade, não sabemos o que vai ser do futuro dessas propriedades, arrendam pro tomate, laranja, mandioca. Servem o PNAE, associação CONAAF. (Carlos Eduardo Antunes, Casa do Agricultor).

A região em que o município está localizado concentra várias indústrias do setor de citrus, como mostramos no Quadro 1, que exhibe a produção da região de Mogi Mirim. O valor da produção depende de fatores relacionados aos frutos: o dono do pomar recebe de acordo com a doçura e o tamanho do fruto, assim como com a produtividade do pomar. Já o que é pago as trabalhadoras é calculado pelo número de sacolas ou caixas que cada um colhe por dia. Ainda há, para os agricultores, a Associação dos Agricultores Familiares de Conchal – CONAAF, que processa e comercializa suco de laranja e mandioca descascada para o mercado institucional, como o PNAE.

⁹ Em 1980 foi inaugurada a unidade Fábrica de Conchal da Sucocítrico Cutrale Ltda., com a produção de suco de laranja concentrado, suco integral, célula (polpa), óleos, essências e farelo de polpa cítrica.

Quadro 1 - Área Cultivada, Escritório de Desenvolvimento Regional de Mogi Mirim, Estado de São Paulo, 2007/08

CULTURA	(em hectare)				TOTAL
	N. DE UPAs	MÍNIMO	MÉDIA	MÁXIMO	
Laranja	2.364	0,1	22,2	3.215,5	52.432,5
Cana-de-açúcar	862	0,1	55,4	5.358,7	47.744,5
Braquiária	1.730	0,1	19,9	755,6	34.453,0
Milho	1.529	0,1	12,4	412,0	18.986,5
Eucalipto	520	0,1	32,5	2.697,0	16.882,5
Gramas	1.366	0,1	7,6	240,5	10.371,9
Mandioca	664	0,1	6,6	96,8	4.395,2
Limão	359	0,1	9,0	205,0	3.216,4
Café	252	0,1	10,0	300,0	2.519,7
Pinus	6	0,3	299,3	1.750,0	1.795,7
Colonião	87	0,4	16,9	225,0	1.468,0
Outras gramíneas para pastagem	114	0,4	10,2	131,1	1.165,8
Lima	118	0,2	8,1	165,0	950,3
Feijão	67	0,1	14,1	240,0	942,8
Tangerina	182	0,1	5,2	80,0	941,0
Capim-napier (ou capim-elefante)	224	0,1	3,5	150,0	777,7
Manga	150	0,1	4,1	45,0	610,8
Abacate	109	0,1	5,2	35,5	566,6
Tangor	94	0,1	5,8	103,0	548,1
Milho-silagem	35	0,5	11,5	67,6	401,4
Floricultura para corte	78	0,1	4,9	70,0	383,4
Painço	35	0,4	9,5	50,0	330,9
Soja	4	4,0	72,0	242,0	288,0
Floricultura para vaso	187	0,1	1,4	16,5	259,0
Tomate envarado	31	0,1	7,7	43,5	238,0
Laranja-azedada	38	0,4	5,6	50,4	213,7
Sorgo	14	1,6	13,8	38,9	193,1
Outras culturas temporárias	15	0,2	12,0	120,0	179,6
Berinjela	72	0,1	2,2	14,5	161,0
Lichia	28	0,1	5,4	45,0	150,4

Fonte: Secretaria de Agricultura e Abastecimento, CATI/IEA, Projeto LUPA (SÃO PAULO, 2008).

Os agricultores de Conchal também produzem grãos, como milho, soja, niger¹⁰ e painço, mas as atividades que demandam maior número de trabalhadores rurais são a colheita de laranja, o cultivo de tomate, de lichia e de cana-de-açúcar. As UPAs são Unidades de Produção Agropecuárias, totais da região de Mogi Mirim. Como destaca o agrônomo:

Mais trabalhadoras na laranja, [...] tem uma empresa de Mogi Guaçu que vem produzir tomate aqui, são itinerantes. Eles preferem área que acaba de tirar a laranja e plantar o tomate, porque a laranja era parecida com floresta, antes era mais sustentável com adubação verde, é uma cultura arbórea, hoje não pode mais por causa do greening¹¹, então tem que usar inseticida quase semanal. Pessoal (intermediários e turmeiros) recruta as pessoas (de Conchal). Terceirizada a colheita. (Carlos Eduardo Antunes, Casa do Agricultor).

Ainda segundo o agrônomo, mesmo que no município sejam cultivados alimentos, como mandioca, os produtos não vão diretamente para a mesa, na cidade. Há o intermediário, que leva os produtos locais até a Central de Abastecimento – CEASA de Campinas, para que

¹⁰ Grão rico em óleos e proteínas, utilizado principalmente na alimentação de pássaros.

¹¹ *Greening* é causado por uma bactéria que limita o crescimento dos vasos e compromete a qualidade da fruta. A única saída para os produtores é derrubar os pés que estão comprometidos. Quem não fizer essa eliminação, pode receber uma multa. (FUNDECITRUS, 2017).

então retorne para os supermercados e vendas de Conchal. Existem, na cidade, duas feiras com produtores locais, uma realizada às quartas-feiras, no centro da cidade, e outra aos domingos pela manhã, no Jardim Esperança 1. Então podemos constatar que grande parte da alimentação cotidiana não é produzida pelos moradores locais. A laranja é a monocultura da região, e em alguns casos, como veremos a seguir, há pequena produção nos quintais, e na roça.

Outro ponto que mostramos no decorrer do texto é o olhar sobre a alimentação das trabalhadoras. Podemos observar no cotidiano que o proprietário das terras tem em mente uma alimentação baseada em boias-frias, como mostra o relato a baixo:

A alimentação, eles são considerados boias-frias, mas agora nos ônibus tem umas caixas onde fica o alimento guardado que tem lugar pra aquecer, já tá melhorando bem. Na época antiga, levava comida de casa, levava numa sacola pendurava alto, era bem arcaico e, hoje, graças a Deus, o pessoal que faz a contratação ou eles melhoram ou tão fora do mercado. (Carlos Leitão, julho de 2017).

Adiantamos aqui que as trabalhadoras não se reconhecem como boias-frias, mas como trabalhadoras rurais. Há aí uma interpretação equivocada dos proprietários dos pomares sobre os trabalhadores. Fica evidente, dessa maneira, que não há criação de vínculo afetivo entre os envolvidos na produção, seja pelo fato de o produtor colocá-los como *boias-frias* seja porque quando estão na roça as colhedoras não conhecem o proprietário das terras. Compete dizer que as trabalhadoras da roça têm um conhecimento sobre a produção de laranja e domínio sobre seu trabalho.

3.3 AS TRABALHADORAS DE CONCHAL

As trabalhadoras rurais de Conchal são residentes da zona urbana, tendo vivido processo de migração rural. Para o trabalho na colheita da laranja, são organizados em “turmas” e conduzidos às propriedades rurais em ônibus denominados “rurais”. São cerca de 60 ônibus com capacidade para 30 trabalhadores cada.

Nota-se que os dados do censo demográfico de 2010 – segundo o qual havia 3.580 trabalhadores ocupados na agricultura, pecuária e produção florestal; dos quais, 970 são mulheres, e 2.610, homens (IBGE, 2010) – não compreendem a realidade vivenciada no município. De acordo com informações dos sindicatos locais, os dados do município não são exatamente aqueles a que o IBGE têm acesso, pois, para além dos dados oficiais, há os contratos de trabalho temporários e, ainda, trabalho irregular.

[Em] Propriedades de 30 ha, vão colher 20 ou 30 colhedores. Depende esse número. São assalariados os trabalhadores. Eles levam a comida pro rural, as empresas não servem a refeição, o apanhador de laranja, pelo que vejo, leva de casa; no tomate e na cana não, eles têm refeitório. Os trabalhadores que moram aqui tendem a ser absorvidos pelas empresas do município como a Umaflex¹², e o pessoal itinerante vem geralmente do norte de Minas, e vão sendo absorvidos, morando. Tem quem vem, fica três ou quatro meses e volta. (Carlos Eduardo Antunes, Casa do Agricultor, 2017).

Podemos notar na fala de um produtor de laranja o motivo do aumento populacional da região, o qual foi caracterizado principalmente pela migração de trabalhadores rurais e pelas relações junto ao comércio no início da produção de laranja.

[...] Antes a pessoa daqui mesmo, quem tinha pomar pequeno trabalhava familiar, aí foi aumentando os pomares e aí vinha gente de fora. Minas tem várias cidades que onde não chove tanto, e viram que aqui ganha mais, muita gente de Minas, até de Goiás, Pará, Maranhão, eu sei que tem gente. E Conchal foi uma cidade que o comércio começou a ser valorizado, o pessoal comprava aqui quando terminava a safra pra levar de volta, tem até umas famílias de Minas que ficaram, e aí a cidade teve o aumento de população pela produção da laranja. [...] Mesmo com a laranja hoje tendo, teve, hoje até que tá estável o preço, mas tivemos uns anos atrás aí que decaiu. Mas mesmo decaindo dá, porque você não tem como colher com máquinas, o preço da mão de obra não cai muito porque não tem como colher, então tem que pagar o valor. Hoje temos outras indústrias, Conchal não depende exclusivamente da laranja, né, a cidade cresceu. Eu também ajudei construindo galpão pra poder trazer outras fábricas, inclusive a Umaflex, construí um galpão pra eles, hoje temos outras empresas que ajudam o progresso da cidade. [...] Muitas pessoas vêm e gostam da cidade e, quando acaba a safra da laranja, procuram estabelecer na cidade com outras coisas, acredito que até nas fábricas de sofá e colchão agora tem muito mineiro, porque gostam daqui. A gente tem segurança, tem conhecimento, não é uma cidade muito cara pra se viver, e acho que isso tem ajudado a cidade. (Carlos Leitão, julho de 2017).

Os dados do IBGE (2010) apenas dão conta que 23,6% da população estava empregada em 2015. Entretanto, em entrevista realizada em abril de 2017, o responsável pelo sindicato em Conchal informou que não há como calcular o número de trabalhadores/as rurais do município, pois o sistema contabiliza toda a região de Araras, que conta com cerca de 15 mil trabalhadores, e os dados do SINTRA estão apenas no sistema interno, indisponíveis para pesquisa. Um detalhe necessário que foi constatado é que as atividades do SINTRA estão focadas em assistencialismo ao trabalhador com o oferecimento de consultas com médico, dentista e distribuição de material escolar.

¹² Empresa que fabrica sofás e colchões, que está expandindo sua produção, vendendo os itens para grandes redes varejistas de móveis e eletrodomésticos, absorvendo parte da população local para trabalhar na linha de produção.

3.4 AS TRABALHADORAS RURAIS E O CHALÉ

Em um contexto semelhante ao do lavrador em Mossâmedes, estudado por Brandão (1981, p. 27), em Conchal as trabalhadoras rurais nasceram “na roça”. A forma com que migrantes rurais chegam à cidade em busca de grandes safras e esperança de mais ganho, estão impressas no decorrer do texto pelos modos de trabalhar na colheita de laranja. As dificuldades enfrentadas pelas trabalhadoras também aparecem, como podemos observar na fala do proprietário de laranjal Carlos Leitão “*eles são considerados boias-frias*”, que evidencia sua (des)valorização, visto que não se denominam desse modo.

A migração dos trabalhadores rurais ocorreu de forma similar aos lavradores de Brandão (1981), em Conchal. Em campo escutei as histórias de mudança, da chegada a Conchal, chamada de romaria pelas várias famílias de descendência mineira. O trajeto ainda hoje é feito: no mês de maio, começam a chegar ônibus do norte de Minas Gerais, como mostra a figura abaixo.

Figura 6 – Distância entre Malacacheta a Conchal



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

A maneira como se referem ao trajeto, “romaria”, alude à considerável distância de cerca de mil quilômetros e à viagem de 15 horas. Apesar disso, a safra de laranja atrai trabalhadoras, pois há um rendimento maior na safra, com colheita de até 115 sacos por dia, de maneira que os trabalhadores trazem suas esposas e famílias para viver e trabalhar na roça. Mas a safra depende do ano, do preço da laranja, e algumas famílias não retornam para sua cidade natal. Mais adiante veremos falas desta vinda de Malacacheta/Minas Gerais a Conchal/São Paulo.

Na cidade, as trabalhadoras encontram um ambiente em que podem sustentar suas famílias, com acesso à escola, saúde e habitação, e o campo como lugar de trabalho, remetendo à obtenção de recursos para custear os modos de vida. O cotidiano dessas trabalhadoras está descrito nas próximas seções: o despertar, o cozinhar, a ida, o trabalho e a volta.

E assim como as esposas dos lavradores de Mossâmedes (Brandão, 1981, p. 29), as esposas dos trabalhadores de Conchal muitas vezes realizam atividade urbana remunerada,

mas também estão ocupadas na colheita de laranja. Algumas das entrevistadas do Chalé do Suco, inclusive, já trabalharam em pomares, visto que o mercado de trabalho local era restrito à produção de laranja até pouco tempo atrás, quando começaram a se instalar empresas que também necessitam de mão de obra.

As funcionárias, como são chamadas, diferentemente do que ocorre na roça, têm uma interação direta com a patroa, constituindo-se entre elas laços de reciprocidade e de amizade. Seu cotidiano se assemelha, em muitos aspectos, com o das trabalhadoras rurais, pois seus companheiros ou parentes trabalham na roça.

3.5 GÊNERO, NO CAMPO E NA CIDADE

O rural como espaço heterogêneo implica em diversidade de produção, de desigualdades sociais e econômicas, de recursos e culturas. O rural está em constante movimento e, conforme afirma Maria de Nazareth Baudel Wanderley (2009), transformações são resultados de fatores internos e externos, como as relações políticas e econômicas que dominam e regulam a produção agrícola. Esses fatores afetam também diretamente as relações sociais e suas estratégias.

Conforme Vera Lúcia Silveira Botta Ferrante et al. (2013), as mulheres têm um papel central para transformar os códigos tradicionais que interferem na lógica das relações familiares com sua participação na tomada de decisão sobre a prática produtiva de culturas agrícolas. Essa transformação ocorre com a iniciativa das mulheres, pois, segundo as autoras, verificam-se modificações concretas na valorização da mulher.

[...] remete-nos à história viva de trabalhadoras que, estando numa posição estrutural de subalternidade social, organizam estratégias – individuais ou coletivas –, cuja consecução, senão amplamente transformadora das relações sociais, das desigualdades de gênero, revelam aspectos inovadores e singularmente determinantes da realidade da qual participam como sujeitos. (FERRANTE et al., 2013, p. 196)

Essas transformações através do tempo significam que as relações de gênero são construções em constante movimento e, como destaca Maria Adelaida Farah Quijano (2015), gênero é uma construção sociocultural, não natural¹³, que identifica características, expectativas e funções de acordo com o sexo biológico, que varia de acordo com a cultura e

¹³ Para a autora, o natural é compreendido como ensinamento social na construção de menino e menina, em que ambos desenvolvem características específicas devido à identidade de gênero.

grupo social. Essas condições são dinâmicas: gênero está relacionado ao que se produz dentro das relações sociais; e as características da mulher estão configuradas de acordo com o lugar e o tempo.

Gênero, aqui classificado a partir das normas sociais, permite a discussão frente ao trabalho, como destaca Quijano (2015, p. 55, tradução nossa), “a percepção frente ao real trabalho e a contribuição produtiva das mulheres repercutem no poder de negociação das mulheres dentro de casa”. A autora aborda que as normas sociais podem ser alteradas em um processo dinâmico e complexo, reconhecendo as dificuldades sobre esse processo sob fatores ideológicos e relações de poder.

No que se refere à agricultura de base familiar, diversas autoras abordam a divisão do trabalho entre homens e mulheres. Como destaca Ellen F. Woortmann (2015, p. 271), ressaltando a importância das mulheres, “elas são as protagonistas, ainda que no plano público isso fique menos evidente”. A autora ainda aborda a questão sobre as tarefas do cotidiano que denotam fim econômico:

[...] é interessante observar que, na sua fala, a mulher não faz referência à compra e venda de produtos. Ela *busca*, não compra, a carne de boi; ela *acerta*, não paga a conta; como também não vende seus ovos no armazém, ela os *entrega todas as semanas*. Destarte, no seu ideário como que subjaz uma operação de troca deferida no tempo, na qual o lucro é/seria computado. Além disso, é evidente que o uso recorrente do pronome “eu” denuncia que ela, apesar de subordinada ao marido/pai, é protagonista da prática, o sujeito da ação. (WOORTMANN, 2015, p. 273-274, grifos da autora)

A divisão sexual do trabalho, mencionada pelos autores, aponta que há subordinação ao marido/pai. Assim como descrevem as autoras Anita Brumer (2004), Beatriz Heredia (1984) e Maria Ignez Paulilo (1987), o trabalho na lavoura, quando executado pelas mulheres, é reputado como *ajuda*, mesmo quando trabalham tanto quanto os homens na mesma atividade.

A revolução tecnológica transformou os lares e as tarefas desempenhadas pelos membros familiares. Conforme Jesús Contreras Hernández e Mabel Gracia Armaiz em estudo (2011, p. 226) “a incorporação de tecnologia doméstica pode significar a geração de uma mais-valia que permite às mulheres trabalhar fora de casa, assim como, sem que recebam por isso, cuidar dos filhos e do lar”. Os autores trabalham com a diminuição do tempo do serviço doméstico como advinda das fórmulas prontas de comida e com os eletrodomésticos que dinamizam o trabalho do lar, sobrando tempo para que elas possam trabalhar fora.

Mesmo com a entrada das mulheres no mercado de trabalho, a participação dos homens nos afazeres domésticos não se tornou proporcional, como apontam Contreras Hernández e Gracia Armaiz (2011, p. 228): “a participação progressiva das mulheres no mercado de trabalho não modificou a vida cotidiana, como se poderia esperar, pois sua maior incorporação não se fez acompanhar de uma correspondência superior dos homens nas tarefas domésticas.” Em estudo, os autores compararam o tempo que os membros do lar levavam para executar os afazeres domésticos, com a conclusão de que as atividades principais da casa eram de responsabilidade feminina¹⁴.

A construção de visão de mundo e empoderamento no campo se dá pela atuação das mulheres nos poderes locais, na inclusão e diversificação de estratégias familiares. Neste sentido, considerando a diversidade de classificação de gênero que se manifesta no trabalho de homens e mulheres, analisamos as atividades exercidas na roça e no Chalé do Suco a seguir, contando um pouco da história de cada trabalhadora e seu entorno. É necessária a compreensão de que cada uma vivencia uma realidade, visto que a sociedade não é homogênea, e cada uma tem relações distintas com o trabalho rural e com as relações familiares.

3.6 O COTIDIANO DAS TRABALHADORAS

São aqui apresentados trechos das entrevistas realizadas com as trabalhadoras rurais: Lima, Bahia, Pera e Valência. No que se refere às mulheres trabalhadoras do Chalé do Suco, assim como às trabalhadoras do campo, elas têm funções relacionadas ao processamento de alimentos em comida e uma relação direta com a produção de laranja. Apresentamos as formas com que elas lidam com as tarefas do cotidiano. As entrevistas com as trabalhadoras rurais ocorreram após a volta da roça e com as funcionárias do Chalé em horário de trabalho, no próprio Chalé.

¹⁴ Alimentação, limpeza da casa, roupa e sapatos, compra de comida, costura e cuidado com as crianças.

Figura 7 – Fogão da cozinha do Chalé do Suco



Fonte: Arquivo do autor (2017).

Figura 8 – Pomar de laranjas



Fonte: Arquivo do autor (2017).

3.6.1 Lima

Começamos pela primeira colhedora a me receber, cuja entrevista foi realizada em uma terça-feira à tarde. Muito receptiva, Lima me convidou pra entrar e conhecer sua casa, *bem simples*, como ela descreve. Em seu pequeno quintal, cria galinhas para seu consumo e vivem dois gatinhos de estimação; num canto, um fogão chama a atenção.

Lima é aposentada e trabalhou toda a vida na roça, mas agora, por questões de saúde, já não vai à roça. Nascida em Vila dos Anjos, distrito de Malacacheta/Minas Gerais, é de origem rural. Casou-se, pois, na época em que chegou à cidade, pregavam que, para o registro em cartório dos filhos, primeiramente deveria ocorrer o casamento: “Trouxe os meninos sem registrar, eu vim com as quatro crianças, aí falei que era melhor nós casar pra registrar as crianças”. E logo se mudou para trabalhar na colheita de laranja, como comenta no relato em que descreve a chegada a Conchal:

As crianças nasceram um bocado aqui, de lá eu trouxe quatro. [...] A vinda: meu marido veio aqui e arrumou casa e trabalho. Com trinta dias foi me buscar com as quatro crianças, e aí nós estamos até hoje. [...] Eu agora tenho 70 [anos], eu acho que eu vim de lá com 35 anos. As crianças: A [filha] é a mais velha acho que tá com 46 ou 47 anos. [...] Todos trabalham colhendo laranja. [...] Eu colhi muita laranja, agora eu tô com quatro anos que não trabalho mais. Viemos e já tinha serviço pra nós, mas na laranja.

Desde quando Lima mudou-se pra Conchal trabalha com a produção de laranja, e à medida que seus filhos foram crescendo, também foram absorvidos pelo trabalho na roça. Não observei em campo a presença de trabalho infantil e, pelos relatos, hoje as crianças não vão mais à roça cedo, somente depois que terminam o colégio.

Lima descreveu o sistema de trabalho: o turmeiro recolhe os trabalhadores em casa e leva-os à roça. Na plantação ficam apenas os funcionários, que repassam a informação de quantas caixas serão colhidas para encher o caminhão. Geralmente o dono do pomar não está presente neste ambiente: “nós nem sabemos quem é o dono e quem não é”. Outro tema importante é o que se entende por “eito”.

Eu pegava quatro, cinco, o quanto que quisesse, mas, como eu era mais fraca, eu pegava três pés de frente assim ó, aí eu colhia, porque lá é assim: três pra baixo e três pra cima, aí nós colhia aquele pedaço e aí depois que acabava, nós mudava pra frente e pegava outros três pés de frente.

Quando fala que era *mais fraca*, ela se refere em termos de quantos eitos assumia para colher, o que está condicionado ao físico de cada colhedora. Interpretamos o eito como uma forma de organização de fileiras de pés de laranja em que as colhedoras escolhem quantas fileiras *pegam* para colher.

Lima descreve que se aposentou depois de que teve problemas de saúde. É possível analisar em sua fala os sentidos e os sentimentos sobre o trabalho que teve na roça: “parei de trabalhar mesmo porque eu não tava mais aguentando”. Ela desenvolveu um problema nas costas e nos braços pelo peso que carregou durante os anos de trabalho.

Você vê o tamanho da sacola cheia de laranja que eles pegam, você que vê. Você vê uma mulher de 70 anos vai aguentar uma sacola dessa cheia de laranja pra boca, pendurada no pescoço. Acho que não. Então eu não aguento mais, por conta da coluna que dói demais eu não aguento, e minha idade também chegou até onde pode chegar. Acabei abandonando, não pude mais trabalhar. E uma vez também caí ainda da porta do ônibus, quebrei esse braço aqui, fiquei três meses sem trabalhar, só as crianças que trabalhavam. Aí, com a idade, não aguento mais fazer força e pendurar no pescoço. E eu não tenho mais criança pequena, meu menino os guardas mataram, minha cabeça acabou.

A história de Lima mostra os percalços da vida e trabalho, refletindo a realidade de muitas trabalhadoras e trabalhadores. O cotidiano é marcado pela luta por dinheiro para sustentar a família. Em sua ampla dimensão é possível ver a força que a mulher desenvolve em seus afazeres para além dos domésticos, como mostramos inicialmente. “Sofrimento que a gente passa” é uma fala forte e, quando analisamos o contexto, não pode passar despercebida.

Termino esta seção com a fala em que Lima descreve que a colheita da laranja é um trabalho difícil e o reconhece como pesado, não só pra si, mas para os assalariados do campo: “A última história que tem é você trabalhar que nem burro lá na laranja, sai cedo e chega de noite, é essa que é a história, trabalhando todo dia, enchendo sacola, o homem levando, enchendo caminhão, é assim”.

3.6.2 Pera

Pera é nascida em Malacacheta – Minas Gerais e, assim como Lima, veio pra Conchal em busca de trabalho após o casamento: “casei com 15 anos e já vim de muda pra cá e aqui nós estamos até hoje”. Também é aposentada, mas por invalidez, embora continue a trabalhar na roça para complementar a renda da casa. Permanece casada, mas vive distante do marido: “Casei em Minas e vim pra cá, só que meu marido não convive comigo, ele mora na chácara e eu moro aqui com minha família”.

Cinco filhos e três adotivos – a mais velha é mãe dessa aí que mora no fundo, já vai fazer 55 anos a mais velha minha, os outros não tenho nas ideias a idade dos filhos, esse que mora aqui que tá doente [câncer] tem 36, mais é neto, todos trabalhavam na laranja, hoje só eu trabalho. Os outros não trabalham em nada, tenho uma nora que cuida das crianças, leva pra escola e volta, né. Tem esse neto que tava preso, saiu da prisão por causa desse problema, operou em São Paulo e de lá veio.

Quando chegou a Conchal, Pera foi trabalhar no corte de cana: “levanta 3 horas da madrugada e já 5 horas nós tava nos pontos, já ia já cortando aquela cana, só Deus sabe naquele carvão”. O trabalho era para assegurar os pagamentos das contas do cotidiano, aluguel, água, luz e a alimentação. Os filhos também foram trabalhar no corte de cana, como ela descreve:

Nesse tempo só eu e meu marido que trabalhava. Os filhos foram crescendo e já comecei a levar também, tudo registrado na carteira, com 14 anos de idade eles iam comigo trabalhar na cana, já depois eles já saíram, não quiseram mais saber de cana e eu fiquei na lida da cana.

Os relatos que tive sobre o corte de cana é de que todos trabalham com registro em carteira, diferentemente do que presenciei na colheita da laranja, em que parte trabalha sem contrato. O registro, além dos benefícios trabalhistas, possibilita que em dias chuvosos o trabalhador não precise ir debaixo de chuva colher laranja para ganhar o dia de serviço.

Pera trabalhou inicialmente no corte de cana, depois em uma fábrica de molho de tomate que se instalou no município e já fechou. Nessa fábrica, ela ajudou a formar a equipe de mulheres para a produção dos molhos – “quando penso que não, já tava 60 mulheres na cozinha” –, mas, com o fechamento da fábrica, voltou para a roça de laranja.

Uma das diferenças percebidas na entrevista entre o corte de cana, com carteira assinada, e a colheita de laranja é que na usina havia horários pré-determinados para pausa e para alimentação. Igualmente, tinham regras sobre as metas de corte, para que o trabalho apresentasse maior rendimento.

Na usina tinha horário do almoço e do café, onze horas e uma ou duas horas o café. Se tivesse muita cana eles deixavam a gente sem comida mais um tempo. Às vezes tinha cana longe pra cortar e tinha que cortar tudo antes de voltar.

Pera conquistou com o trabalho a compra da casa própria, onde moram os filhos, netos e bisnetos: “graças a Deus não paga aluguel”. Comenta como se aposentou por invalidez e como continua a colher laranja:

Aqui [casa] já é minha graças a Deus, me aposentei por invalidez. Também, eu perdi o tendão desta mão de tanto cortar cana, que é a mão de pegar cana, então na hora que você pega assim para juntar pra cortar, então bati, aí precisei operar, então o médico tirou eu aposentar. Eu aposentei em 2001, aí não cortei mais cana esse serviço. Mas laranja eu ainda colho, mas só com essa mão também.
[...] Eu como colhedora, turmeiro e o comprador, né. O comprador compra, né, se tem uma laranja ali pro lado da vila, eles vão lá e compram, e a gente vai colher, né. Se é o pedido de um caminhão é um, se é dois é dois, nós temos que colher. E a turminha que trabalha com a gente é tudo gente boa, né.

Assim como Lima, Pera descreve o sistema de trabalho e explica a respeito do eito de trabalho: “Você pega uns três eitos e colhe umas 80 sacolas, 90 conforme a laranja tá boa. A sacola é um real e a caixaria é 90 centavos, pra você ver quanto roubam da gente, né, e é trabalhado, é subir de escada, descer escada”. No trabalho sem registro, as colhedoras ganham de acordo com a quantidade colhida em caixas ou em sacos. Nesse sentido, verifiquei que quando se pergunta aos produtores o valor pago pela laranja, constata-se que este é pouco maior, cerca de R\$ 2,00, e que nas entrevistas as trabalhadoras relatam esse valor menor. Os

trabalhadores sem registro também não possuem filiação sindical, diferentemente dos contratados, possibilitando acesso a médico e dentista, por exemplo.

É importante destacar que essas trabalhadoras vieram de *romaria* a Conchal. Como explica Pera: “Romaria é um ônibus que vai buscar a turma lá, aqui tem um homem que mora aqui que faz a romaria direto, o Barroca”. Essas romarias hoje em dia ocorrem apenas no início da safra, quando os trabalhadores de Minas Gerais e estados do Nordeste vêm para realizar a colheita.

Para o trabalho na roça, ela conta que acorda às quatro horas da manhã, faz a comida e arruma a mochila para levar, e também faz a comida para família, mas, se eles não quiserem aquela refeição, fazem outra na hora do almoço. Pera conta com a ajuda de sua nora para os cuidados domésticos e dos netos, ela limpa a casa e leva as crianças para a escola.

A entrevistada relata que o trabalho é *puxado*, tem que carregar escada, levar garrafa de água, mochila, sacolas para colocar as laranjas: “a sacola vai vazia pra você encher, conforme você vai colhendo e pondo aí, a carreta vai pegando a sacola e levando pro caminhão”. E mesmo com as dificuldades ela diz: “é muito bom trabalhar, eu adoro”.

3.6.3 Bahia

A entrevista de Bahia foi feita junto ao marido, os dois trabalham juntos e, por essa razão, os dois estavam presentes em casa, e foi diferente das duas anteriores, uma vez que quem acabou falando mais foi o esposo, podendo notar assim, a diferença com as demais. Ao mesmo tempo, a conversa ficou mais fechada, sem entrar em assuntos do cotidiano de trabalho de Bahia. Tendo em vista esta dificuldade busquei destacar as falas da Bahia, e nas demais entrevista foram separadas dos conjugues.

Figura 9 – Quintal de Bahia

Fonte: Arquivo do autor (2017).

Casados, Bahia e o marido vieram juntos de Malacacheta – Minas Gerais, para conhecer e trabalhar na colheita da laranja. Gostaram da cidade e fixaram residência: “[nós viemos para] trabalhar, chegamos aqui e ficamos, lá tinha oportunidade, mas menos que aqui, por isso viemos”. Em Minas Gerais, eles já trabalhavam em propriedades rurais em plantações de café, feijão, milho e moravam no campo; já em Conchal, residem na cidade e trabalham em plantações de tomate, laranja, lenha de laranjeira e já trabalharam na colheita de cana.

Ao descrever o cotidiano da família, diferentemente das outras entrevistas, não há tantos detalhes, contam que pegam o ônibus e vão à roça. No sistema de trabalho, ele descreve o turmeiro, que arranja as turmas, e os encarregados (em roça de tomate), que repassam os afazeres do dia. “O patrão mesmo mora longe, então tem encarregado na região, e eles pedem quem trabalha, desde a mudinha que sai do laboratório vem pra mão da gente e vai até a colheita”. Já no cultivo de laranja, é só a colheita, ou na limpeza do pomar cortando os pés de laranja.

A preocupação do casal está em pagar as contas. Relatam que Conchal tem fábricas, mas que o campo paga mais na safra, “pagar com o dinheiro do campo”, “é difícil ir na laranja e não ganhar 100 real no dia”.

3.6.4 Valência

Valência tem uma identidade com o trabalho rural diferente das três trabalhadoras acima, pois seu trabalho é indiretamente relacionado ao de seu esposo, que é quem trabalha na roça, a entrevista com ela se justifica por ter em seu cotidiano elementos que ajudam a entender a realidade do trabalho rural. Visando perceber os papéis desenvolvidos por ela, a entrevista foi realizada separadamente.

Valência nasceu em Conchal e seu marido em Minas Gerais, tendo migrado para Conchal, onde se conheceram e se casaram. Moram em um *puxado* na casa dos pais dela e têm uma filha. Valência é dona de casa e, quando questionada sobre o trabalho do marido, diz: “ele está desempregado, só está colhendo laranja, não tá registrado, então não tem sindicato nada disso, mas quando ele tava registrado na JOCAR¹⁵ tinha filiação no sindicato”. A visão de Valência sobre o trabalho do marido, colhedor de laranja, é de que ele não está empregado com carteira assinada e nem nas fábricas do município, então o descreve como “desempregado”.

Sobre os afazeres domésticos, Valência relata que o marido a ajuda: “ele também faz o serviço de casa, eu faço a refeição, às vezes ele faz, mas muito raramente, eu lavo a roupa e cuido da filha, mas ele ajuda bem também”. “Quem vê o que tá faltando e o que precisa comprar é sempre eu”. Como veremos à frente com Klaas Woortmann (2006), seguindo o plano da hierarquia, em cuja ideologia quem trabalha é o pai, e os outros membros da família “ajudam”, é função do pai organizar os papéis.

3.6.5 Mexerica

Mexerica mora com seu marido, o irmão e dois filhos pequenos. Os dois homens trabalham colhendo laranja. Ela relata que em casa os afazeres estão sob sua responsabilidade, sem receber ajuda: “eu sozinha em casa pra fazer as coisas, trabalho aqui e em casa ninguém me ajuda, pra cozinhar é eu também, lavo roupa, cuidado dos filhos”. Mas, em suas falas, é possível verificar que, quando se trata de dinheiro, como o pagamento de mercado e aluguel, por mais que ela ajude com seu salário, quem paga são os homens: “pagamento do aluguel é meu irmão e o meu marido”.

¹⁵ Fábrica de estruturas metálicas.

Sobre sua rotina, ela relata não sair do circuito casa–serviço. Registrada como ajudante de serviços gerais, realiza diferentes atividades no Chalé do Suco: “aqui é tudo, é suco, é louça, é limpeza, é auxiliar geral”. Mas, quando questionada sobre quem faz a comida, ela diz que “cozinheira, só a Josi e a [Rubi]”. Em campo, notei que todas ajudam neste processo, mas são reconhecidas pelo que mais trabalham dentro da cozinha. Ela também coloca a diferença com o trabalho no rural: “tem dia que é muito corrido, tem dia que é normal [...], na roça deve ser bem judiado, hein, por causa do sol, né, sol é muito quente”.

3.6.6 Rubi

Rubi nasceu no Ceará e veio ainda pequena para Conchal com sua família, hoje mora com sua mãe e seus filhos. Já trabalhou colhendo laranja e seus irmãos também já foram à roça. Ela é a líder¹⁶ no Chalé, delegando funções às demais funcionárias.

Relata que as dinâmicas de casa são divididas:

Meu padrasto, ele trabalha com Beg [Begllim, fábrica de sacolas plásticas], ele ajuda com o salário, a gente não paga aluguel, e eu também ajudo na parte financeira, minha mãe é aposentada. [...] a maioria das coisas é minha mãe que faz porque ela que fica em casa, quem come em casa é ela e meu padrasto, eu trabalho bastante quase não fico em casa, lavar roupa, cuidar dos netos minha mãe ajuda.

Rubi ainda relata que depende do trabalho dos colhedores, visto que a matéria-prima depende deles, e explica um pouco da organização do Chalé: “é eles que colhem a laranja que a gente usa aqui, minha patroa compra deles, se eles não colhem a gente não tem a laranja pra trabalhar aqui”. Ela demonstra em seu relato como é tratada “a patroa”, figura que aparece como uma construção em torno da empresária proprietária, um nível de hierarquia que é possível verificar no cotidiano. Sobre o emprego ela ainda relata:

Eu jamais imaginaria que eu ia trabalhar com essa laranja que um dia eu já colhi. Lá é mais liberdade (roça), você não tem horário a cumprir, você faz o que você quer, trabalha da forma que você quer, o dia que você tá bem, você trabalha muito, laranja tá boa, você colhe muito. E tem dia que a laranja tá ruim, que o pomar tá ruim, você não colhe nada. Então você tem mais liberdade, e no comércio, você não tem mais tanta liberdade assim, é mais fechado. [...] Se fosse pra eu escolher e não fosse algo tão pesado, eu escolheria a roça, sem dúvidas. Porque você não tem rotina, você faz o seu dia, mas é um trabalho muito pesado.

¹⁶ O conceito de líder aqui está associado ao nível hierárquico seguido nas empresas da região, no caso do Chalé do Suco, tem-se a patroa, a líder e as funcionárias.

Ao mesmo tempo em que relata que na roça tem mais liberdade, Rubi admite que é um trabalho pesado e conta que no Chalé do Suco “é gostoso, tem que aprender a gostar do que se faz, aprendi a cozinhar, não cozinhava nada, nada, nada, e tô gostando, é diferente de tudo que já fiz na minha vida até hoje”. O cotidiano no Chalé também é árduo, porém, por ser na cidade e trabalhar com comida, as funcionárias consideram preferível ficar neste serviço a ir para a roça.

3.7 ENTRE OS RELATOS

As trabalhadoras, tendo em vista sua diversidade, apresentam um elemento em comum: o vínculo com a produção de laranja. Esse aspecto remete ao contexto social em que convivem diariamente.

Leonilde S. Medeiros e Maria Ignez S. Paulilo (2013, p. 189) abordam a questão de aproximação das trabalhadoras rurais com seus direitos, conquistados historicamente por luta e mobilização:

Com algumas variações quanto à periodização, os textos apontam a década de 1980 como um momento importante da organização das mulheres trabalhadoras rurais. As primeiras mobilizações foram desencadeadas por demandas pelo seu reconhecimento profissional como agricultoras. Esse reconhecimento aparecia como fundamental para que as mulheres pudessem acessar alguns direitos, em especial os previdenciários, mas também passassem a se associar aos sindicatos. Trata-se de mudar o estatuto do trabalho feminino, considerado como “ajuda”, numa família em que o trabalho masculino era o mais valorizado.

Em Conchal, as trabalhadoras que detêm esses direitos são apenas as que trabalham com contrato. Não há uma organização, nem um vínculo sindical quando se é trabalhador sem contrato, o que dificulta o acesso a informações de direito da vida do trabalhador. Em ambos os ambientes, roça e Chalé, há relação com a igreja, e todas as interlocutoras residem próximas e se conhecem pelo menos “de vista”, mas parece que não conversam sobre seus direitos ou suas histórias. No Brasil os direitos estão sendo reivindicados pelos movimentos sociais como coloca Emma Siliprandi:

Suas primeiras lutas foram pelo reconhecimento da profissão enquanto agricultoras e por direitos decorrentes desse reconhecimento. Mobilizaram-se para ter acesso à terra nos assentamentos de reforma agrária (em conjunto com os companheiros ou sozinhas – no caso das mulheres chefes de família), para que constasse em seus documentos que eram trabalhadoras rurais ou agricultoras (ao invés de “donas de casa” ou “domésticas”) e para exercer seus direitos sociais, previdenciários e sindicais (de participação como sócias e dirigentes das agremiações). (SILIPRANDI, 2013, p. 332)

Emma Siliprandi (2013) comenta o fato de os direitos das mulheres no Brasil terem surgido a partir de movimentos sociais. Há diversidade em histórias ou no modo com que cada uma respondeu à entrevista, assim como é diversificado o contexto entre as trabalhadoras da roça e do Chalé. Algumas, com imagem própria negativa, remetem a que essa discussão de concepções e valores é uma construção através de seu próprio reconhecimento como trabalhadora e mulher, ou seja, a identidade destas mulheres se desenvolve com a mobilização e o acesso à troca de informações

O acesso aos alimentos está condicionado a possibilidades de aquisição, e a comida aparece como categoria de representação. Como vimos, Brandão (1976) descreveu a vida de trabalhadoras assalariadas e expressou as relações familiares em torno das relações de produção, na qual o trabalho está sob a direção do pai. Portanto, as práticas alimentares expressam a distribuição da comida dentro da família e reproduzem hierarquias.

A comida, seguindo a hierarquia, apresenta também a divisão de alimentos que podem ser consumido e de alimentos com restrições. Não consumimos cão e gato, pois simbolizam a nós mesmos por ter laços afetivos com os animais domésticos, mas ao mesmo tempo consumimos carne bovina. Há uma diferenciação entre os animais domesticados, os de casa e os de fora.

[...] “come-se “normalmente” os animais que se situam na faixa intermediária, fora da casa – animais domesticados, mais que domésticos – e fora do mundo selvagem – animais silvestres, mas não feras – e que se assemelham entre si: galinhas e perdizes; patos de quintal e patos silvestres; bois e búfalos; cabras e veados etc. (WOORTMANN, 2006, p. 7).

Woortmann (2006) demonstra que o mesmo ocorre nas relações matrimoniais, cuja reprodução ocorre fora de casa: não há casamento dentro de casa com pessoas da família, nem com pessoas desconhecidas. Há reciprocidade nessas escolhas, mantendo laços com pessoas nem tão distantes a ponto de serem estranhas e nem tão perto para serem “nós”. A comida, como trata o autor, é para além de classificação da natureza.

Podemos ainda especular, a propósito da homologia entre hábitos alimentares e hábitos matrimoniais, sobre a relação metafórica entre o ato de comer e o intercuro sexual. Come-se a comida feita na casa – e ela, em princípio, deve ser feita na casa pois esta última sem a comida não tem sentido –, mas não se “come” quem é feito na casa. Significativa é também a relação entre a comida e mulher: se o homem (espécie) não deve ser comido, a mulher é “comida” pelo homem, e é mesmo percebida como sendo a “comida” do homem, enquanto o inverso nunca se verifica na ideologia de papéis sexuais tradicionais. (WOORTMANN, p. 8 2006).

A identidade social é construída a partir dos hábitos e classificações. Entre as trabalhadoras é possível identificar símbolos associados à comida, como a comida forte que caracteriza pessoas fortes com maior disposição, e a comida fraca com pessoas fracas. Essas relações também são discutidas quando há a passagem de *cru* para *cozido*, em que a mulher processa em casa sob o domínio da cultura o alimento que se torna comida. Segundo Woortmann (2006, p. 9), “então, o homem-cultura produz o mantimento-natureza, e a mulher-natureza produz a comida-cultura”.

Fazemos aqui a oposição entre homem e mulher a partir de Woortmann (2006), no que concerne ao lugar e ao trabalho das famílias acompanhadas em Conchal:

HOMEM	MULHER
Roça	Casa
Sala	Cozinha
Cru	Cozido
Alimento	Comida

Essas oposições estão alinhadas às funções do dia a dia das famílias, e denotam que o trabalho e as relações são distintas, isso pela formação social e cultural da localidade. Não se trata só da oposição entre homem e mulher.

Comida é a base da alimentação, e, por sua vez, é fundamental o acesso aos alimentos. Entre o alimento forte e o fraco existe essa distinção, cuja diferenciação está no acesso e no poder de aquisição. O mesmo ocorre com o contexto da mistura: tem-se o arroz e o feijão como base da marmita, e o que é além é transformado em mistura.

A comida é uma categoria nuclear e hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos, classificam-se pessoas, notadamente homem e mulher, pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social. (WOORTMANN, 2006, p. 32).

A alimentação desempenha o papel de produção cultural na sociedade, atribui uma série de significados, grande parte deles repassados pelas mulheres, tendo em vista que a cozinha, em sociedades patriarcais, é considerada como uma parte da casa que pertence à mulher. Assim, por meio de ritos, da interface do afeto e da ligação com o que é preparado, a SSAN é transmitida entre as gerações. A alimentação depende do contexto social na qual está inserida, ou seja, é afetada pelas tradições, locais ou de origem distante, mas também está à mercê das transformações causadas por agentes externos a ela, como acontece com as culinárias de comunidades imigrantes.

4 O QUE A COMIDA FALA

As práticas alimentares, inspiram a discussão dos sentidos da alimentação e cultura, evidenciando classificações, valores, etc. O olhar da pesquisa pode identificar várias realidades, podendo apresentar distintas interpretações, razão pela qual deixamos em evidência trechos dos depoimentos que revelam o cotidiano, as relações e os modos com que as trabalhadoras falam sobre si, o trabalho e a família.

4.1 A LEITURA DA COMIDA

O trabalho requer que o corpo tenha energias para serem gastas; assim, comer é necessário. E, como vimos, a comida é mais que alimento. Ela é pensada e denota significados em cada passo da produção, processamento e consumo. É neste sentido que Woortmann (2006, p. 2) dialoga: “a família, por seu lado, não se reproduz apenas no plano biológico, nem reproduz apenas força de trabalho”, trata-se de uma construção ideológica repleta de símbolos, sendo um deles o modo de comer.

O dia a dia das trabalhadoras rurais discrimina os alimentos de acordo com o ecossistema e a cultura, que determina que tipos de alimentos cada pessoa pode comer. Incluem-se aqui as relações sociais representadas pelo consumo dos alimentos, em que as proibições são diferenciadas pelos hábitos alimentares locais. Conforme Woortmann (2006), o pensar sobre o comer na nossa própria cultura é distinto, como o ato de comer em casa ou em público, quando o comer se torna cerimonial, haja vista que ambos têm distintos rituais.

O ato de comer na roça retrata esse ritual. Consome-se a comida no trabalho e em grupo, algumas turmas se juntam para tomar café pela manhã em comércios locais enquanto aguardam os ônibus saírem e se juntam novamente para comer na roça. Nessas ocasiões análogas há mais que a necessidade biológica, há a questão do convívio social e da reprodução do corpo social, supondo que há um princípio de reciprocidade e de comensalidade. Sendo assim, cabe mencionar o conceito de cultura.

A cultura é uma linguagem, um sistema de comunicação, e isto em um duplo sentido: um sistema de mensagens ditas por algumas “coisas” sobre outras “coisas”, e um sistema onde diferentes *núcleos*¹⁷ de representação estão em comunicação uns com os outros, como que formando uma rede de significados. A comida é uma

¹⁷ Núcleos de representações seriam, por exemplo, em nossa própria cultura, categorias tais como trabalho, família, terra (em grupos camponeses), mãe e tantas outras que nucleiam conjuntos de representações, articulam-se e compõem a totalidade que é a cultura. (WOORTMANN, 2006 p. 5).

“coisa” que, para além de sua materialidade, fala da família, do corpo e de relações sociais. (WOORTMANN, 2006, p. 5, grifos do autor).

Conforme o autor, a comida é categoria nucleante, se são classificados os alimentos, passa-se a classificar pessoas, gênero: “se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social” (2006, p. 5). Através dos hábitos é possível ler aspectos culturais.

4.2 A COMIDA DE TODO DIA

De todo dia, o arroz, feijão, às vezes tem um ovo. Aqui todo dia tem uma mistura, sem mistura ninguém come, se não tem já vai falando: “Não tem carne aí não, vó? Não tem franguinho hoje não?” (Lima)

O consumo das trabalhadoras rurais está associado às suas práticas e é caracterizado por elementos de seu cotidiano, o que pode ser notado nos trechos de depoimentos reproduzidos. Cada família apresenta hábitos alimentares distintos, relacionados às compras e práticas alimentares cotidianas. O dia a dia das trabalhadoras começa pelo café da manhã, refeição na qual está presente o pão com margarina, quando o dinheiro permite, quando não tem dinheiro não há pão. Algumas preparam a marmita ainda de madrugada para levar a roça enquanto seus companheiros ainda repousam. A marmita preparada é a comida que fica para os filhos se alimentarem no almoço.

Para a roça, levam uma garrafa de café de casa, e quando possível compram pão em uma padaria pra levar. A marmita, que contém arroz, feijão e mistura, é consumida quando chegam à roça. Esse momento é compartilhado com os colegas de turma: “A gente leva na marmita o arroz, o feijão e, se tiver uma carne, a gente leva a mistura, depois você tem um pão” (Lima), “o dia que tinha dinheiro nós comprava (pão), o dia que não tinha, ia sem nada” (marido de Bahia). O acesso aos alimentos é um dos principais elementos que definem a segurança alimentar das trabalhadoras, não há variação entre o que é comprado mensalmente para o consumo, mas sobre o que é produzido nas hortas em casa pode ocorrer diferença.

O modelo de produção de laranja ainda não é mecanizado como o de cana-de-açúcar. Por meio das falas das trabalhadoras, é possível identificar o trabalho na roça como formal, com carteira de trabalho, e informal, sem a documentação. Grande parte dos/as trabalhadores/as de Conchal são informais, e não há dados destes trabalhadores/as nos sindicatos e tampouco no IBGE.

Na laranja não tem hora de almoço, só pra quem é registrado. A gente não é registrado, né, aí come a hora da fome. Nós lá é numa perua aí sem registro, eu mesmo não posso registrar, os outros aí pode registrar, mas vai também. (Pera)

Enquanto falamos de almoço, a informação vai aparecendo, e com ela vamos notando a reciprocidade entre as trabalhadoras. A comida é um elo que guia o trabalho e a sociabilidade, ligando uns aos outros. Na turma já existe coleguismo pelo fato de irem todos os dias juntos até a roça, e no momento de comer fica claro que essa sociabilidade está presente ao repartir com os companheiros. A INSAN também aparece quando não há o que comer, mas os demais cooperam para que ninguém fique sem a comida que dá força para o trabalho.

Vai almoçar quando dá vontade de comer. A comida a turma que vai e leva e come tudo, não fica nada não, se sobra você dá pros outros. Às vezes tem alguém que vai, né, que aí não é acostumado, aí eles pedem, às vezes pedem um gole de café pra gente, aí já levo café sobrando e pão, se eles pedem a gente leva. Eles me chamam de dona Pera, sabe, aí eles já falam, se sobra comida eles falam: “ô, dona Pera, se sobra comida não joga pros cachorros não, dá pra gente”. Que lá tem bastante cachorro lá e às vezes joga no pé de laranja. Nós é tudo unido. (Pera)

Pera descreve a união entre as trabalhadoras: quando um não tem o que comer, o outro colabora, dividindo sua comida. A comida aparece como laço de afeto entre as trabalhadoras, que muitas vezes passam o dia colhendo debaixo de chuva ou de sol, e ressalta a reciprocidade entre eles, o que também é parte de sua identidade cultural alimentar.

A alimentação cotidiana ligada à SSAN passa pelo acesso aos alimentos consumidos. Pudemos verificar que há produção de galinhas ou presença de hortas em casa, elementos ligados à comercialização local de alimentos, que eles não precisam comprar o que é produzido. Ainda há a relação com que são tratados esses recursos em casa, o carinho na produção, remetendo ao passado destas famílias no campo e também ao presente, assim como às noções da economia doméstica para manter a alimentação, como vemos a seguir.

Os franguinhos eu vendo porque eu preciso comprar o milho pra elas [as galinhas] comer, ó (mostrou o milho no canto da sala), e ração para os pintinhos. Sem elas os pintinhos não escapam, morre tudo, porque o pintinho quando nasce, nasce desse tamanho, ele não vai engolir esse caroço de milho, né. Não engole que a goela não passa. Tudo você compra no [casa de ração], que ele tem a casa de ração, tem ração pra qualquer tipo de bicho lá. (Lima)

Figura 10 – Criação de frangos em casa



Fonte: Arquivo do autor (2017).

O comércio local tem um modelo convencional, com pagamento em dinheiro-papel, não sendo possível a troca de produtos, nem entre os comerciantes, nem entre a comunidade. Nos depoimentos podemos verificar o modelo de compra e também o modo de interação das trabalhadoras com o comércio local. E também notar que quando envolve pagamento, a responsabilidade recai sobre o homem, mesmo ele não “cozinhando” em casa, e à mulher cabe o papel de escolher o que será preparado a partir dos recursos que possuem.

Na família de Mexerica, como moram ela, os filhos, o marido e o irmão, que trabalham na colheita de laranja, quem compra a comida são os homens, mas ela os acompanha para escolher os produtos. Ela destaca os itens mais consumidos: “Eu compro mais o arroz, o feijão, o sal, o óleo, o açúcar, o café, bolacha pra tomar café de manhã. Mas eles não comem, tem que pôr na mochila deles pra levar pra comer”. Há uma justificativa na fala quando se fala da mistura (itens comprado em açougue). Ela lista vários elementos “que mais pesa no orçamento, nada pesa porque a gente compra pra semana, né, mas como é só eles que tão comendo então tá durando mais”. A dinâmica deles é diferente, pois ela se alimenta no Chalé; entretanto, no cotidiano pude verificar que de fato salsicha e ovos (não foi citado por ela) são o que mais consomem. Portanto, quanto se questiona se algo pesa no orçamento, ela não identifica que seria a mistura. Ela coloca a questão de que não janta em

casa e que as crianças comem na escola: “minhas crianças também não jantam, comem as coisas, bolacha quando chega da escola, até fazer janta eles não aguentam esperar, né, às vezes eles tomam leite com uma bolacha”.

A questão do trabalho na roça é um dos elementos que aparecem quando se questiona sobre a compra de alimentos, é ele que distingue o que será levado pra casa. O esposo de Valência trabalha temporariamente na colheita da laranja, mas é referido pela esposa como “desempregado”, pois está contratado sem carteira assinada. Em relação a isso, Valência compara as situações: “a gente fazia a compra por mês, mas como agora a gente tá nessa situação de ele estar desempregado, só com o seguro, eu vou comprando conforme o que vai faltando, então não faço uma compra no mês”.

Assim como as demais famílias, em suas compras Valência cita arroz, feijão, açúcar e óleo como mantimentos básicos, pois “a gente consome mais assim”. Segundo ela, o que mais pesa no orçamento é o mercado e a mistura. Então perguntei sobre o que havia em seu armário, e ela me convidou a olhar, mas alertou: “na realidade não tenho muita coisa, eu só vou comprando o que tá faltando”. Nele havia açúcar, arroz e óleo, e me mostrou em um balcão pó de café e leite. Deste último ela contava com um pequeno estoque.

Na realidade tem estoque [de leite] porque estava barato, né, aí eu fui lá e comprei duas caixas, né. Pra aproveitar o preço, fui lá, comprei duas caixas. Uma caixinha de leite por dia, nós três só! Eu acho que eu tomo mais. Mas aí a gente conversando, ele acha que eu preciso mais que ele, aí ele diminuiu bem. Ele come bem comida, né, e eu comida assim não como muito.

Por quê?

Eu não tenho apetite assim pra comida, sabe, tem tempo que eu como bem, aí tem tempo que eu já não como bem comida. [...] A gente, depois que saiu do emprego, tá consumindo bem menos, antes a gente consumia uma coisa diferente, fazia uma lasanha, comprava uma pizza, comia um lanche, então a gente diminuiu bem essas coisas. [...] Se a gente tem um pouquinho mais de dinheiro, dá uma diferenciada na mistura. (Valência)

Essa relação entre o que ele come associado às preferências dela é um laço de afetividade. Ao desemprego é atribuída a diminuição do consumo de alimentos e de comida de fora como pizza e lanches. É o dinheiro que define o que se consome de mistura. Notei que na família de Valência havia consumo de carne como mistura, que diminuiu após o esposo começar a trabalhar na colheita de laranja, com aumento no consumo de ovos e batatas. Ao mesmo tempo, o consumo de alimentos e produtos de supermercados diferentes está relacionado ao poder aquisitivo.

se ele [alimento] for um pouco mais barato, sim. Que nem o leite, por exemplo, esse mês eu comprei uma outra marca porque estava mais barato. Eu compro (marca), mas de um tempo pra cá a situação ficou difícil então vai naquele que tá mais barato. A gente não vai nem muito no nome a gente vai no mais barato, então leite é do mais barato mesmo. (Valência)

O emprego “temporário” na roça fez com que a família alterasse seus hábitos alimentares. Diferentemente da família anterior, esta coloca a mistura como o que mais pesa no orçamento. Assim, consumir mais destes itens corresponde a que a colheita esteja boa, pois se colhe e se ganha mais, o que também pode ser identificado pelo serviço “registrado”. A comida muda conforme a situação do trabalho. Notou-se em campo que o acesso das trabalhadoras à diversidade de alimentos e também ao consumo de comida produzida em restaurantes variava proporcionalmente à produção do pomar, com os recursos financeiros compram mais produtos industrializados, sendo mais diversificados neste sentido, mas também com a produção em pequenas hortas com alimentos mais in natura produzidos a partir de seus conhecimentos com a roça, ou com seu passado no rural.

Nos depoimentos, evidenciam-se os produtos mais consumidos, mas também é notório que o aspecto financeiro é limitante para a aquisição de alimentos, como relata Valência: “Sempre gostei do macarrão da minha mãe, mas antes ela usava o extrato Elefante, e hoje é só o molho porque é mais barato”. O consumo das trabalhadoras então é definido pelo trabalho, que determina também se algum produto diferente será consumido no cotidiano, como no caso da troca de marca do leite e do estoque comprado para aproveitar o preço. Dependendo dos recursos, ocorre então a compra de produtos de restaurantes ou vendidos de porta em porta.

Às vezes compra um produto novo, às vezes nós compra, às vezes passa gente vendendo na rua a gente compra, passa vendendo um produto mais diferente, nós compra. De comida não compro nada na rua. Tem mês que compro cesta básica, mas aí a gente vai com dois, três meses com aquele dinheiro e você vai no mercado. (Pera)

Cada família tem uma prática alimentar, entretanto muitas são similares, mas dependentes de sua situação financeira. A preocupação desenvolve então uma consciência de como comprar e consumir alimentos, com uma noção das restrições a partir da nutrição. Como podemos notar na fala de Valência, a opção pela compra de certos produtos pode basear-se no preço em detrimento de uma marca conhecida. Como estratégia para manter seu consumo, a compra do mês passa a ser semanal em vista das promoções, as comidas

diferentes diminuem sua frequência. Sobre consumir novos produtos, as falas estão associadas ao “mais barato” ou às promoções.

A comida de todo dia está também relacionada com as características de consumo de alimentos que se podem ou não comer, e frequentemente é associada aos produtos que “mais gostam” ou “menos gostam”, ou a restrições alimentares (que veremos à frente). Como aparece no depoimento de Mexerica: “Ontem eu fiz frango cozido pro marido com omelete, e pro meu irmão fiz ovo frito com salsicha, meu irmão não come nada cozido, ele não gosta, ele gosta de fritura, arroz e feijão”. A comida do dia a dia varia de acordo com os gostos da família, como a de Valência, que afirma que “aqui em casa, fruta e verdura é bem difícil” e que tem um jeito de fazer: “a verdura geralmente eu cozinho ela, a batata e o chuchu eu faço bem frito, eu gosto e minha menina gosta bem também. Mas as outras coisas assim abobrinha eu faço refogado”. Nessa fala aparecem itens descritos como “gosto”, e também outros, como os temperos, que ela associa com “não gosto”: “Eu não gosto dessas coisas (ervas)”. Ela descreve a comida da marmitta do esposo:

Ontem na marmitta, foi batata frita, é assim só que eu cozinho a batata menorzinha. Eu cozinho ela, aí eu descasco ela, e pico ela em vários pedaços, né, aí eu frito ela. Por fora ela fica dourada e por dentro cozida, foi isso que eu coloquei na marmitta dele, o feijão, o arroz e a batata. Feijão e arroz, todo dia, a batata ou o ovo, quando tem (comida de todo dia). Hoje eu já não sei o que eu vou fazer, ainda vou ver. Eu faço assim, faço a janta, aí eu faço a marmitta dele, e põe na geladeira, aí no outro dia ele esquenta no micro-ondas e leva pro serviço. Que na realidade ele mesmo que quis que fizesse assim, que às vezes eu levantava cedo, e ele disse: “ah não, deixa pronto que fica mais fácil”. (Valência)

O modo de preparo e o que será consumido está sob a escolha dela. No depoimento de Lima, a hierarquia também aparece. Como ela não vai mais a roça por motivos de saúde, diz: “agora eu não levanto mais de madrugada pra fazer comida, é ela (filha) que levanta”. Mesmo que o irmão também vá a roça, quem levanta é a filha; e o mesmo ocorre com Mexerica “Eu acordo às 4 horas”. Lima conta que ela faz janta:

Mas a janta eu faço de tarde, eu cozinho arroz, feijão. Eu vou no mercado comprar ali uma linguiça, ou uma bisteca de porco. A bisteca aquela bem cortadinha, aí eu frito. Aí tem uma horta ali perto do Pontião, aí tem dia que eu vou lá e compro uns pés de alface. Tem dia que não porque não sobra nada, não tem dinheiro, aí também não vou lá. (Lima)

A relação com o dinheiro sempre aparece nos depoimentos, e representa um elemento da discussão em SAN, pois ele está também representando o acesso aos alimentos, como podemos ver no depoimento de Pera:

Eu compro o arroz, o feijão, e mistura. Tudo que precisa é eu que compro, aí eu pago no dinheiro, minha semaninha do serviço, já levo lá e compro. Aí quando eu recebo a aposentadoria, é outro caso. Eu pago força (conta de luz), eu pago água, né, depois o que sobra eu faço uma compra boa e põe aí. É assim que nós leva a vida. Sustento toda minha família. (Pera)

A maneira como Lima descreve como prepara sua comida expressa a sua identidade, no modo como narra e ensina. Seu quintal é seu jardim, tem ali seus animais e verduras para seu autoconsumo. Ela prepara para a família a alimentação de casa e da roça: “*eles levam comida e muitas vezes eles comem até antes de pegar, né, outra hora deixa pra comer mais tarde, mas é o mesmo horário*”. Como dito anteriormente, o alimento é consumido antes do trabalho. Colocamos aqui outro relato de campo, após verificar que Lima tinha uma abóbora no canto de sua sala, questionei sobre o que fazer com e ela contou a seguinte história:

Essa abóbora eu que ganhei, a outra filha trabalha na Água Branca (fazenda) pro lado de Mogi, lá ela trabalha, lá eles acham pro meio do pomar, então ela trouxe pra mim fazer um doce. A receita é simples: você compra um leite, deixa ferver um pouco, depois você coloca o açúcar, e vai mexendo, ele vai ficar moreninho, aí você aperta a abóbora, cozinha num pano bem branquinho, aí você torce que nem roupa pra colocar no varal, aí você pega aquela abóbora bem sequinha e joga naquele caldo bem grosso bem moreninho, e fica um doce. Aí você vai mexendo e ele fica bem moreninho porque ele seca o leite e junta com o açúcar. (Lima)

Os alimentos do dia a dia são arroz, feijão, batata e ovos, que devem compor não só a comida de casa, mas também a da marmita para a roça. Foi possível notar que as interlocutoras falam sobre a *mistura*, e que em algumas situações não têm recurso financeiro para colocá-la no cardápio. Então essa mistura é substituída por batata frita ou até chuchu, deixando de ser a *mistura* carne para transformar-se em *mistura* a partir de vegetais, geralmente fritos. A salsicha aparece muitas vezes como mistura, como discutimos anteriormente.

Para ter SAN é preciso existir acesso aos alimentos. Quando os recursos financeiros das famílias tornam-se escassos, mas também ligados ao seu passado no campo, recorrem à interessante estratégia de montagem de hortas em quintais e de produção no meio do eito, considerando que muitas famílias vêm do meio rural, se tem essa influência com a SAN, como podemos verificar:

Produz no quintal vizinho. Então a vez passada plantei milho, fizemos bolo. Ali planto beterraba, alface, cana, cebolinha, coentro. Agora plantei feijão, na época do calor é difícil manter verdinho. No verão planto feijão guandu, mas aí entra no mês do frio, planta verdura, alface. Traz da roça, laranja, abóbora nós não planta ali,

mandioca também, aí traz da roça, que tem na roça, planta no meio dos pomar. Nos mercados compra batatinha (pra fazer molho, sopa ou frita), repolho, compra tudo, arroz, feijão, macarrão, carne, tempero. (Bahia e marido)

Figura 11 – Produção no quintal



Fonte: Arquivo do autor (2017).

O plantio no meio do pomar ocorre entre os eitos. De uma safra para a outra as trabalhadoras deixam sementes, como de abóbora, e nas próximas idas há algum pé com frutos para colher. No período vivenciado notei que os donos dos pomares não reclamam desta prática. As hortas contribuem para essas famílias como forma de garantir a SAN, fornecendo alimentos para o autoconsumo, eliminando a compra de pequeno porte, o que já faz a diferença na renda das famílias, que podem utilizar o valor remanescente para pagamento de outras contas.

4.3 A COMIDA DO CHALÉ

A comida no Chalé tende a trazer um modelo “rústico” de restaurante idealizando o rural, como vemos na imagem a seguir.

Figura 12 – Fogão a lenha no Chalé

Fonte: Arquivo do autor (2017).

A comida do Chalé do Suco, servida neste fogão a lenha, traz uma imagem do rural com o qual as trabalhadoras convivem, mas este com comida diferente, e as trabalhadoras da roça não frequentam este espaço. A população que frequenta o restaurante também se identifica com o imaginário do rural.

A comida é preparada pela equipe de cinco funcionárias que chegam às sete da manhã, comandadas pela Josiane a proprietária do Chalé do Suco. Por ser um ponto de parada na estrada, passam por ali muitos viajantes, e o restaurante conta também com os clientes de Conchal. Ali elas preparam o cardápio de acordo com o que a patroa quer servir. Todos os dias ela vai aos açougues e mercados a fim de comprar a mistura do dia, como bife, carne de panela, etc. Ela se preocupa em ter sempre vários tipos de comida para que os clientes possam escolher.

Figura 13 – Cozinha do Chalé do Suco



Fonte: Arquivo do autor (2017).

A hora do almoço é uma correria na cozinha. Nos dias em que presenciei em campo, pude verificar que a escolha do cardápio do dia ocorre às pressas. Elas começam a preparar às nove da manhã e, às vezes, às 10h30min já há clientes em busca de marmitta¹⁸. Dependendo do movimento do dia, há necessidade de preparar mais arroz ou as misturas. A organização do

¹⁸ As marmittas preparadas no Chalé contêm feijão, arroz, bife ou frango como mistura, além de um refogado e farofa.

trabalho na cozinha, enquanto acompanhei, era variada: uma funcionária descasca cebolas, outra pica as carnes, uma bate suco, uma atende e limpa e uma ajuda a patroa no fogão.

Ao meio-dia, as funcionárias começam a sair para o horário de almoço. Com o fogão todo preparado, elas saem individualmente ou em duplas, e quem fica lava louças ou ajuda a servir as mesas. Às 14 horas o movimento já acabou, e elas começam a retirar as comidas do fogão e a preparar as comidas para as marmitas de duas empresas locais. Como a comida delas é bem conhecida e apreciada pela cidade, existe essa demanda, mas nem sempre as empresas avisam com horas de antecedência, pois eles distribuem marmitas para funcionários que fazem hora extra. Dessa maneira, a correria é grande quando fazem o pedido sem aviso prévio às 17 horas, com as funcionárias já no fim do expediente, elas têm um curto período para preparar e entregar até as 18 horas.

Há uma relação de amizade entre as funcionárias. Pude vivenciar que elas combinam o horário de almoço juntas, nos finais de semana saem juntas também, e na cozinha sempre há alguém rindo. A conversa é bem harmoniosa e contagiante, falam de tudo. Ao chorar cortando cebola, falam “não vai se dar bem com a sogra”, e com os clientes também há uma boa relação. Quando chega um “*crush*”¹⁹, todas espiam o balcão para ver se conhecem. Têm a comida como uma ligação entre elas e o local de trabalho. Com as trabalhadoras rurais, não pude verificar este vínculo na prática, mas nos depoimentos e no modo de falar percebe-se que elas também têm amigas com quem convivem e dividem o horário de almoço, o eito, etc. A comida não é como essa marmita do Chalé, mas elas dividem, fazem trocas.

4.4 A COMIDA DE FINAL DE SEMANA E DATAS COMEMORATIVAS

A cozinha desempenha o papel de produção cultural na sociedade, atribui uma série de significados, grande parte deles religiosos, com ritos, mas também há a interface do afeto e a ligação com o que é preparado. A cozinha depende do contexto social na qual está inserida, isto é, é afetada pelas tradições, sejam elas locais sejam de origem distante, mas também está à mercê das transformações causadas por agentes externos a ela, como acontece com as culinárias de comunidades imigrantes.

Como exemplo, Lenora Pereira (2002, p. 15) disserta sobre outros aspectos simbólicos da alimentação no *Ramadã*²⁰, como a fartura, que expressa “uma reserva que não se acaba”, o

¹⁹ Espécie de namorado de alguma delas ou um homem que considerem bonito.

²⁰ Ramadan é um mês especial para mais de um bilhão de muçulmanos por todo mundo. É um período para reflexão, devoção a Alá, e autocontrole. Do nascer do sol ao ocaso, cada dia, por 30 dias eles se abstêm de

pão compartilhado, para evitar conflitos, e os demais rituais religiosos que envolvem a comemoração e o fim do jejum, e assim

Cabe lembrar nesse caso a cozinha é um elemento simbólico que mantém diferenças no ritual da quebra do jejum, por exemplo, a convivência da comida árabe e do prato da culinária brasileira, e ao mesmo tempo promove igualdades, através dos interditos ou proibições que resultam na construção da identidade islâmica. (PEREIRA, 2002, p. 15).

Esses símbolos estão também representados nas comidas de domingo e de datas comemorativas das trabalhadoras rurais. Possuem uma mistura de elementos, desde sua infância em outros estados, ou mesmo os hábitos construídos em Conchal, a partir do convívio e da sociabilidade, que ajudaram construir um modo de preparar os pratos e decidir quais comidas servir.

A comida de final de semana ou de dias especiais, como podemos notar, é uma alimentação diferente daquela do dia a dia, e que é importante para destacar características sociais em distintas culturas, pois trazem os ritos associados à alimentação. Para as trabalhadoras rurais, esses ritos são seguidos de uma alimentação diferente da do cotidiano.

Valência, em dias especiais e domingos, costuma comer na casa da mãe dela, que é atrás da sua. Sua mãe faz macarrão, mas ela conta que “não faz muita coisa diferente não, antes quando tinha a situação melhor fazia alguma coisa”. Mesmo o macarrão não sendo um alimento do dia a dia, isso aparece quando ela fala sobre o Natal: “a gente come uma coisa diferente, né, a gente faz uma maionese, um macarrão uma coisa diferente, mas sempre junto com minha mãe, a gente faz tudo junto lá”. Se ela sai para comer em algum amigo: “raramente eu como na casa dos outros, mas eu já como antes de sair de casa, não que eu não goste de comer na casa das pessoas, mas eu gosto de sair da minha casa já bem alimentada, muito raramente eu como assim”.

Na família de Bahia, o final de semana também tem comida diferente: “às vezes um churrasquinho a gente faz direto que é diferente, aí você pega um lanche, uma marmitta, mas é difícil de pegar”. Ela diferencia pela mistura “que a gente faz cozida e frita e da marmitta (comprada) é assada”. Eles complementam dizendo que acompanham com refrigerante, pão e salada. Como realizei a entrevista do casal com os dois juntos, quando questionados sobre a comida que mais gostavam, ele respondeu “gosto de comida de sal, um churrasco, não sou

comida, bebida, fumo e sexo. A tradição também ordena abstenção de calúnias e fofocas, de usar perfume e até mesmo de ficar irritado ou olhar para alguma coisa que seja ilegal. (ESTEVAM, Adriano. 17 set. 2007)

muito de bolo essas coisas”; ela apenas respondeu concordando com o marido. Este casal trabalha junto na colheita da laranja, e notei que ela, antes de responder, sempre olhava para ele, indicando talvez a busca de permissão.

Nem todas as famílias têm no domingo ou dias especiais uma comida diferente. Como é o caso da família de Lima: “é o mesmo de comida, arroz, feijão, alface”. Diferente do dia a dia, é apenas quando ela vai à feira: “de domingo aí vou na feira que tem perto do cemitério que vende de tudo, mas de tudo mesmo, vou lá com uns 10 real, trago alface, cebola, quiabo”. Ela descreve o que compra: “eu gosto de comer de tudo essas porcariada que trago da feira, aí quando acaba, no meio da semana, é só arroz e feijão”. Ela, por não poder trabalhar mais na roça, vive com a aposentadoria e sustenta toda a família. Os filhos ajudam, mas como trabalham na roça e recebem pelo quanto colhem, têm este modo de comprar, produzir e comer.

Pera conta o que fez no domingo,

Deixa eu contar pra você, esse domingo eu ganhei um pernil do meu filho que mora lá na chácara, que ele matou um porquinho, me deu e disse: “ó mãe, você faz o que você quiser”. Eu peguei e assei ele, aí fiz pernil, macarronada, maionese, aí fiz um almoço mais melhorzinho porque é domingo, né.

No entanto, não é sempre que tem algo que foi produzido pela família. Então ela conta que vai ao supermercado e compra carne para preparar. Assim como na família de Lima, “tem que ter arroz e feijão no domingo, é o preferido aqui, eu cozinho feijão três vezes na semana, feijão carioca”. Como podemos notar nas falas, cada família dá significados distintos ao alimento consumido. Mesmo que o comer junto seja sinalizado em mais de uma ocasião, o que se come é diferente. Como Valência, que gosta de comer na casa da mãe e desenvolve um valor afetivo associado à comida, e a Lima, que consome a comida de “todo dia”.

Nesses depoimentos aparecem elementos sinalizando que é uma comida diferente nessas datas. É um ato de amor, é o modo de preparo, é sair de casa e ir pra feira e trazer verduras frescas. E cozinhar para a família denota que a comida é afeto. As preocupações cotidianas são deixadas de lado, pois é quando não se vai a roça.

4.5 AS RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Não gosto de salsicha, não é comida pra mim. Eu comi, eu sei que não faz bem.
(Pera)

Para Maciel (2001), as práticas culinárias estão marcadas por uma série de conhecimentos que são repassados às gerações, e o que cada sociedade come hoje depende da evolução das práticas. DaMatta (1987) faz referência ao simbolismo da comida com a afirmação de que “nem só de pão vive o homem”, e que o ambiente é interligado com as emoções do cotidiano da sociedade.

A partir da alimentação das trabalhadoras entrevistadas, é possível identificar vários aspectos relativos à comensalidade, ao modo com que se observa “o outro”, às práticas observadas, como o que “eu gosto” ou “eu não gosto”, bem como às restrições. Para Lima, a comida sustenta, e o lanche é tratado como porcaria, pois “fazer mal, eles colocam mostarda, manteiga e aí eu não como, eu prefiro comer arroz, feijão e macarrão”.

As preferências mudam de acordo com o que se gosta de comer, percepção que se estende até mesmo para o arroz e feijão. Pude notar estranhamento na fala de Valência: “preferida é o arroz e o feijão, mais o arroz porque o feijão não sou muito fã, ponho bem pouco, não pode faltar, mas bem pouco, mas o arroz é meu preferido”. Valência opina também sobre alimentos não usuais: “não suporto comer sardinha, só vai escutando, meu marido gosta de sardinha, se tiver sardinha em casa ele faz e eu já falo pra ele: ‘você faz o favor de fazer e lavar o que você fez e escovar os dentes depois de comer’”. A comida pode causar também desconforto entre o casal, pois um gosta e o outro não.

A questão da saúde também aparece. Valência tem gastrite nervosa e por isso diz que não pode comer lanches, mas que mesmo assim come: “eu sei que vai fazer mal e eu como, fora a comida, eu sei que o lanche, eu como e sei que vou passar mal, muito raramente, mas eu como. Sábado passado a gente comeu lanche, mas eu passei mal. O lanche pra mim é bem cruel”. Ela também faz a ligação com alimentos pesados como lasanha, que não pode comer à noite. Ela faz uma associação com sua infância, que “era mais saudável, morava no sítio, era criança, comia salada, verdura, hoje só como tomate por causa do limão, e eu já não gosto do vinagre, gosto do limão”. Então as restrições passam pela saúde e também pelos laços construídos em torno da comida.

Já a família de Bahia liga a alimentos fortes, comidas diferentes do dia a dia, como farofa de cuscuz, e designa salada como alimento fraco, e ligam estes alimentos ao que não se consome todos os dias “salada de cuscuz é tipo uma farofa, coloca amido de milho e acrescenta alguma coisa, carne, tomate, tudo o que você quiser colocar no meio”. Com o convívio na roça, com o pessoal que vem na safra, eles também falam que “o pessoal do nordeste gosta com doce, eles falam que é a comida mais forte. Mas não fazemos todo dia, de

todo dia é arroz e feijão, o resto dá uma variada”. Há também esta troca cultural entre as trabalhadoras.

Já Lima caracteriza forte e fraco como “forte não tem não, a última coisa que tem forte é o feijão, o arroz, um guaraná... Essas que é as coisas que nós comemos com a comida, a mistura é forte. O fraco é mesmo as verduras, que não têm vitamina, né, então é esses”. Percebe-se, assim, que as interpretações dos sujeitos são distintas.

A comida traz consigo uma série de símbolos e sentidos, a compreensão de fraco e forte, e as restrições têm consigo a saúde como ponto de vista, que é compreendida por cada um de uma forma, ou mesmo o modo de preparar os pratos do cotidiano. São momentos que têm uma função que explicita os ingredientes e os sentimentos em torno da transformação do alimento.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento deste trabalho foi uma junção dos interesses em pesquisar o Desenvolvimento Rural e a Segurança Alimentar. Nesse processo, os conhecimentos em ciências sociais foram amadurecendo, assim como o aprender em alimentação e cultura, em que pude observar nas práticas alimentares das trabalhadoras as associações com a teoria. Há uma multidisciplinariedade neste sentido, não há uma caixinha nas ciências que contemple o desenvolvimento rural, ele não é uma análise única de economia, e depende de vários aspectos, entre sociais e ambientais.

O formato de pesquisa é resultante do processo vivenciado no mestrado, foi um momento de ver equidade entre o desenvolvimento rural e a segurança alimentar como uma forma de encontrar uma metodologia que contemplasse os objetivos do trabalho. A ida a campo com o olhar da metodologia da observação participante foi um momento em que tive vários desafios: o aceite da pesquisa pelos trabalhadores/as, a percepção da visão machista logo no início, que me fez voltar o trabalho para o acompanhamento das trabalhadoras da roça.

Um momento decisivo também foi a recusa dos proprietários rurais do acompanhamento da colheita na roça, pois havia um receio de que se verificassem as práticas sem o uso de equipamentos de proteção individual – EPI. Porém, notei com os relatos que essa justificativa não era o principal fator da negativa, mas a preocupação de que se revelasse que o modelo de contratação dos trabalhadoras/es não assegura direitos humanos, como o horário de trabalho – algumas turmas saem de casa às 6 da manhã e voltam às 20 horas –, ou a falta de infraestrutura, como banheiros e local para alimentação. Há algumas propriedades que oferecem estrutura, mas mesmo assim contratam de forma irregular os trabalhadores/as.

Procurei não romantizar a visão sobre o trabalho na roça. Esse amadurecimento na pesquisa se deu através das leituras e dos fichamentos realizados para o desenvolvimento da pesquisa. Como citei no texto, há vários estudos que citam o trabalho rural, mas não encontrei no processo nenhum que dialogasse com o trabalho em pomares de laranja. Há na academia trabalhos sob o modelo de produção, sobre a genética das plantas e a melhoria da qualidade, e verifiquei que de fato há uma preocupação entre os proprietários de pomares e os agentes locais quanto à qualidade da laranja, entretanto não há sobre os procedimentos para a colheita da laranja. Então procurei destacar esta característica, de onde vêm e como vivem estas trabalhadoras.

O processo de pesquisa me levou a conhecer o município como antes não havia feito, foi um momento interessante, pois cheguei ao Chalé do Suco e observei que havia um consumo também do monocultivo de laranja de Conchal, e questionando as funcionárias pude ver o vínculo com a roça, mesmo em um trabalho considerado urbano. Identificar as práticas locais com os alimentos foi um momento interessante. Grande parte do que se consome vem de fora, tanto arroz, feijão, ovos, mas em alguns casos foi possível ver a produção em quintais, de alimentos como feijão-guandu, mandioca e de verduras e legumes, e também a produção de abobrinha em meio ao pomar por parte de algumas trabalhadoras, o que contribui para a SAN das famílias.

O acolhimento entre as trabalhadoras para obter os depoimentos foi o momento de obter laços. Em suas casas, afastadas dos agentes que comandam a produção, pude ver os sentidos que elas dão ao trabalho na roça, a hierarquia em casa e as visões de mundo. Contando suas histórias, pude ver a simplicidade de quem lutou pra construir família e manter o sustento com o processo migratório atrás de emprego. A criação de vínculos com o ambiente local e o quanto elas trabalham pesado para manter o trabalho da roça e o de casa. As senhoras que já se aposentaram e dependem do emprego na roça para garantir o sustento de casa, e as famílias mais novas que também têm o mesmo objetivo. No trabalho da roça, comprovam-se os apontamentos das autoras, visto que as mulheres acordam mais cedo para preparar a comida para levar, igualmente fazem a colheita na roça e, ao regressar a casa, ainda têm os afazeres domésticos.

Alimentação e cultura como vimos é um eixo para o estudo do rural, que aponta ideias que compreendem as práticas alimentares como uma linguagem. Através desta linguagem podemos entender as dimensões da Segurança Alimentar e Nutricional. No início do estudo, tinha como abordagem o livro de Brandão (1981), *Plantar, Colher, Comer*, mas com o avanço do campo, as análises do campo trouxeram o texto de Woortmann (2006), que discute a linguagem através das ideologias de relação de gênero.

Os sentidos do comer se deram nesta lógica. Com as práticas da alimentação cotidiana, ocorreu a percepção dos valores e de hierarquias, entre o que vai na marmita, as divisões familiares e o estigma da pobreza. O que se come depende principalmente do poder de compra, que depende da produtividade na colheita: é o círculo que rege a segurança alimentar. E o que se come também se relaciona ao que se gosta ou não, cada situação é única neste sentido. Como pudemos ver, a comida do Chalé e a das trabalhadoras é distinta.

Constatou-se que os sentidos de comer entre as trabalhadoras são a junção entre o trabalho e as pessoas, e que é difícil ler a comida, pois cada leitor tem uma interpretação das

práticas alimentares. O estudo guiado pela observação participante foi responsável por grande parte dos resultados da pesquisa. Estes, juntamente com as revisões de literatura, atingiram o objetivo de identificar os sentidos de comer entre as trabalhadoras e compreender os sentidos da segurança alimentar e nutricional, mostrando os hábitos alimentares, a partir dos modos de comer e os modos de viver.

O estudo mostrou que a linguagem da comida traz elementos da segurança alimentar, em que podemos entender dinâmicas existentes entre hierarquia, acesso, e a discussão entre os processos que caracterizam a alimentação cotidiana através da análise dos depoimentos das trabalhadoras rurais. Contudo, entendo que uma imersão maior nas propriedades produtoras de laranja, poderia contribuir para aprofundar as reflexões, por exemplo, verificar as características do modo de produção e visualizar mais aspectos culturais de cada família. Todavia, sem dúvida, este seria um novo estudo.

REFERÊNCIAS

- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008. Disponível em: <<https://www.revistas.ufg.br/fchf/article/viewFile/4467/3867>>. Acesso em: 3 jun. 2018.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Reflexões sobre como fazer trabalho de campo. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 10, n. 1, p. 11-27, 2007. Disponível em: <<https://www.revistas.ufg.br/fchf/article/view/1719/2127>>. Acesso em: 3 jun. 2018.
- BRESCIA, a. **Os núcleos de Conchal**. São Paulo: Clube dos Autores, 1986.
- BRUMER, Anita. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p. 205-227, 2004. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ref/v12n1/21699.pdf>>. Acesso em: 3 jun. 2018.
- CANCLINI, Néstor García. Consumidores do século XXI, cidadãos do século XVIII. In: CANCLINI, Néstor García. **Consumidores e cidadãos**: conflitos multiculturais da globalização. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 1997. p. 13-47.
- CARDOSO, R. L. **A aventura antropológica**: teoria e prática. 4. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2004.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CICOUREL, Aaron. Teoria e método em pesquisa de campo. In: GUIMARÃES, Alba Zaluar (Org.). **Desvendando máscaras sociais**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1980. p. 87-121.
- CONTRERAS HÉRNANDEZ, Jesús; GRACIA ARMAIZ, Mabel. Alimentación, "cocina" e identidad cultural. In: CONTRERAS HÉRNANDEZ, Jesús; GRACIA ARMAIZ, Mabel. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004. p. 201-258.
- CONTRERAS HÉRNANDEZ, Jesús; GRACIA ARMAIZ, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011.
- D'INCAO, Maria Conceição. **O "bóias" fria**: acumulação e miséria. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 1979. p. 32-35.
- DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.
- DAMATTA, R. La cultura de la mesa en Brasil. **El Correo de la UNESCO**, Paris, n. 5, p. 22-24, mayo 1987.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. Os usos dos bens. In: DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2004. p.101-118.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Sistema de produção de citros para o Nordeste**. Brasília, DF, 2003. Disponível em: <<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Citros/CitrosNordeste/variedades.htm>>. Acesso em: 3 jun. 2018.

ESTEVAM, Adriano. O que é o ramadan? **Jocum Brasil**, [S.l.], 17 set. 2007. Disponível em: <<http://www.jocum.org.br/o-que-e-o-ramadan/>>. Acesso em: 10 jan. 2018.

FERRANTE, Vera Lúcia Silveira Botta et al. Na trajetória dos assentamentos rurais: mulheres, organização e diversificação. In: NEVES, Delma Pessanha; MEDEIROS, Leonilde Servolo. **Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos**. Niterói: Alternativa, 2013. p. 195-216.

FERRARI, Sandro. **Conchal: a morada dos rios**. São Paulo: Clube dos Autores, 2008.

FERRARI, Sandro. **Os núcleos do Conchal**. São Paulo: Clube dos Autores, 2011.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, Claudia. O anonimato e o texto antropológico: dilemas éticos e políticos da etnografia ‘em casa’. **Teoria e Cultura**, Juiz de Fora, v. 2, n. 1-2, p. 39-53, jan./dez. 2008.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de. **Agonia da fome**. Salvador: Ed. UFBA, 2003.

FUNDO DE DEFESA DA CITRICULTURA – FUNDECITRUS. **Ciência e sustentabilidade para a citricultura**. Araraquara, 2017. Disponível em: <<http://www.fundecitrus.com.br/>>. Acesso em: 10 dez. 2017.

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

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 211- 297.

HEREDIA, Beatriz. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas na América Latina. In: AGUIAR, Neuma (Org.). **Mulheres e força de trabalho na América Latina**. Petrópolis: Vozes, 1984. p. 30.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Cidades: Conchal**. Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: <<http://ibge.gov.br/cidadesat/xtras/perfil.php?lang=&codmun=410830>>. Acesso em: 30 set. 2017.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo**: Claude Lévi-Strauss ou "a paixão do incesto". Lisboa: Moraes, [1968], 1979. p. 169-176.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **La voie des masques**. Genebra: Skira (reedição ampliada, Plon, 1979). 2v.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os mkoshimaacaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MALUF, Renato S.; MENEZES, Francisco; MARQUES, Susana Bleil. Caderno segurança Alimentar. [S.l.], 2000. Parte 12-13. Disponível em: <http://ag20.cnptia.embrapa.br/Repositorio/seguranca+alimentar_000gvxlxe0q02wx7ha0g934vlgwlj72d2.pdf>. Acesso em 10 dez. 2017.

MALUF, Renato; REIS, Márcio C. dos (Org.). Conceitos e princípios de segurança alimentar e nutricional. In: ROCHA, Cecília; BURLANDY, Luciene; MAGALHÃES, Rosana. **Segurança alimentar e nutricional**: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2013. p. 15-42.

MARTINS, José de S. **O poder do atraso**: ensaios de sociologia da história lenta. São Paulo: Hucitec, 1994.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. **História das agriculturas do mundo**: do neolítico à crise contemporânea. Lisboa: Instituto Piaget, 2001.

MEIRELES, Cecília. De que são feitos os dias? In: MEIRELES, Cecília. **Canções**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2005.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2012.

MINAYO, Maria (Org.). **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

MIRASSE, Jone; MENASCHE, Renata. Nativo, cativo e estrangeiro: categorias alimentares e percepções sobre Segurança Alimentar e Nutricional. In: ENCONTRO DA REDE DE ESTUDOS RURAIS, 4., Curitiba, 2010. **Anais...** Curitiba, 2010.

OLIVEIRA, Roberto C. **O trabalho do antropólogo**. São Paulo: Editora Unesp, 2006.

PAULILO, Maria Ignez S. O peso do trabalho leve. In: GRASSI, Estela (Comp.). **La antropologia social y los estudios de la mujer**. Buenos Aires: Humanitas, 1986. p. 135-148.

PEREIRA, Lenora Silveira. A marca do islã na alimentação: ritos comensais durante o Ramadán em Porto Alegre. **Revista Travessia**, São Paulo, v. 15, n. 42, p. 11-15, 2002.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologies de l'alimentation**. Paris: PUF, 2002.

QUIJANO, Maria Adelaida Farah. Alguns abordajes teoricas para el analisis del desarrollo rural con una perspectiva de genero. In: STADUTO, Jefferson Andronio Ramundo; SOUZA, Marcelino de; NASCIMENTO, Carlos Alves do. (Org.). **Desenvolvimento rural e gênero: abordagens analíticas, estratégias e políticas públicas**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p. 43-68. (Séries rurais).

QUINDIM de pessach. **Etnodoc**, Rio de Janeiro, 2009. Disponível em: <http://www.etnodoc.org.br/indexe943.html?option=com_content&view=article&id=48%3Aquindim-de-pessach&catid=7%3Afilmes-2009&Itemid=41>. Acesso em: 10 jan. 2018.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Agricultura e Abastecimento. Coordenadoria de Assistência Técnica Integral. Instituto de Economia Agrícola. **Levantamento censitário de unidades de produção agrícola do Estado de São Paulo: LUPA 2007/2008**. São Paulo, 2008. Disponível em: <<http://www.cati.sp.gov.br/projetolupa/dadosmunicipais/pdf/t137.pdf>>. Acesso em: 14 mar. 2018.

SILIPRANDI, Emma. **Mulheres e agroecologia: transformando o campo, as florestas e as pessoas**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2015.

SILVA, Sidney Antonio da. "Salud! sirvase compadre!": a comida e a bebida nos rituais bolivianos em São Paulo. **Revista Travessia**, São Paulo, v. 15, n. 42, p. 5-10, 2002.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos Históricas**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166, jan./jun. 2004.

SINGER, Paul. Os efeitos da crise econômica sobre o estado de nutrição dos brasileiros. In: MINAYO, Maria C. (Org.). **Raízes da fome**. FASE. Petrópolis: Vozes, 1985. p. 50-57.

SOCIEDADE pré-industrial. **Culturamix**, [S.l.], 2013. Disponível em: <<http://www.culturamix.com/cultura/historia/sociedade-pre-industrial/>>. Acesso em: 3 jun. 2018.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. A modernização sob o comando da terra; os impasses da agricultura moderna no Brasil. **Idéias**, Campinas, v. 3, n. 2, 1996.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. **O mundo rural como um espaço de vida**. Porto Alegre: UFRGS, 2009.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

WOORTMANN, Klaas. Com parente não se neguceia. **Anuário Antropológico**, Brasília, DF, 1990.

WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia**: cortes e recortes. Brasília: SENAC, 2006. 265p.

APÊNDICE A - ROTEIRO DAS ENTREVISTAS TRABALHADORAS RURAIS

Origem Familiar.

- Quais suas origens, de onde vieram seus pais, avós?
- Como foi a vinda a Conchal?
- Qual o tamanho da família? (idade dos membros, e em que trabalham)
- Você e/ou sua família tem alguma filiação a sindicato, associação, partido político?

Com que Frequência participa?

- Formas de ajuda/dependência com a(s) família(s) de origem (onde faz as refeições, onde lava roupas, cuidado de filho, pagamento de aluguel ou moradia cedida)

-Mapear pessoas que moram na casa:

*Nome, relação com ego, idade, ocupação, escolaridade, refeições que faz em casa.

*Descrever sinteticamente a rotina de casa um dos membros da família, incluindo refeições.

Trabalho rural.

- Como começou a trabalhar em propriedades rurais?
- Como é o cotidiano?
- Quem são os atores envolvidos? Qual função de cada um?
- Como é o trabalho?
- Como é o consumo de alimentos?

Abastecimento.

- Descreva a rotina de abastecimento de alimentos em casa: quem compra o quê, onde e com que frequência.

- itens adquiridos em maior volume.
- itens adquiridos com maior frequência.
- itens que mais pesam no orçamento
- como são armazenados os alimentos? Faz estoque? Pra quanto tempo?
- frutas e verduras, quais, como são preparadas, horta

Refeições

- Descrição detalhada do último almoço de domingo.
- Quem cozinha quando?
- Comida/bebida de todo dia: descrever
- Comida/bebida especiais: quando? O quê? Pra quem?
- Refeições nas férias
- Comer fora
- Recebe amigos/parentes “para comer”?
- Visita amigos/parentes “para comer”?
- Festas: o que se come: aniversário, aniversário de criança, natal...

Preferências, prescrições e proscricões

- Qual comida preferida?
- O que não suporta comer?
- O que como por saber que faz bem?
- O que come sabendo quando faz mal?
- O que não pode comer?
- Como era a comida da mãe?

- Comida da infância: do que mais gostava e do que menos gostava?
- O que a mãe dizia que fazia bem? E o que fazia mal?
- Compara o que come hoje com a comida da infância.
- Segue receitas? De onde vem as receitas?
- O que mudou: no que come e no jeito de preparar? O que se comia e não se come mais? O que se passou a comer?
- Micro-ondas?
- Na família: diferentes preferências / rejeições
- cozinha bem? Como aprendeu? Alguma vez fez curso de culinária?
- Gosta da comida de quem? Não gosta...?
- Comidas perigosas?

Consumo e alimentação da família.

- Como é composta a refeição em casa? Quais e quantas são?
- Como é preparada a marmitta? Quem a faz?
- Como é o consumo dos membros familiares? (Crianças, jovens, homens e mulheres)
- Como é a comida de final de semana ou em dias de festa? (O que costuma ter?)
- O que gosta de comer?
- Como você considera um alimento forte? E o fraco?
- Tem alguma receita de família?
- O que é produzido em casa e como é produzido?
- Quais são os alimentos adquiridos fora do mercado local? Onde é comprado?

APÊNDICE B - ROTEIRO DAS ENTREVISTAS PRODUTOR RURAL

- Qual sua origem?
- Como começou a produzir em Conchal?
- Como foi a história de Conchal a partir da produção de laranja?
- De onde vem os trabalhadores ? Como é o cotidiano deles em sua percepção?
- Qual a ocupação dos habitantes locais?
- Como você observa a alimentação local? Quais costumam ser os pratos?
- Como é a alimentação dos trabalhadores rurais?
- Em sua opinião o que seria um alimento forte? E o fraco?

APÊNDICE C - ROTEIRO DAS ENTREVISTAS - CASA DO AGRICULTOR E GESTORES LOCAIS

- Qual número de propriedades rurais no município?
- Quais alimentos produzidos?
- Quais ações são desenvolvidas pelo município?
- Qual a relação com os trabalhadores rurais?
- Como o gestor vê a alimentação do trabalhador e do seu entorno?
- Quais são os alimentos consumidos pelos trabalhadores ? De onde vem?
- Como é o processamento de alimentos no município?