

A PRODUÇÃO DO AUTOCONSUMO EM ASSENTAMENTOS RURAIS: CONSIDERAÇÕES A PARTIR DA ATUALIZAÇÃO DOS PERFIS DOS NÚCLEOS DE ARARAQUARA-SP

DUVAL, Henrique Carmona¹
FERRANTE, Vera Lúcia Silveira Botta²

Introdução

O presente artigo apresenta resultados de pesquisa (mestrado) qualitativa acerca do autoconsumo alimentar entre famílias assentadas rurais, realizada no assentamento Monte Alegre, região de Araraquara/SP. Tal pesquisa de mestrado se insere em um projeto mais amplo, sendo um dos eixos analíticos priorizados para a análise dos assentamentos rurais no projeto Assentamentos Rurais e Desenvolvimento: tensões, bloqueios e perspectivas (uma análise comparativa em duas regiões do Estado de São Paulo), coordenado por Vera Lúcia Silveira Botta Ferrante no período 2007-2010 e financiado pelo CNPq. Portanto, o artigo também traz um balanço quantitativo dos dados referentes ao autoconsumo alimentar nos assentamentos da região de Araraquara/SP, a partir da atualização dos perfis de assentamentos preconizada no projeto mais amplo.

Além de um questionário semi-estruturado que abordou as principais hipóteses do trabalho, lançou-se mão de outros procedimentos metodológicos, tais como observação direta, registro em diário de campo, coleta de cardápios, desenhos, inventários e a fotodocumentação dos lotes.

Analizamos os sistemas de produção de autoconsumo nos assentamentos referidos a práticas tradicionais de obtenção de alimentos, o que nos leva a investigar lembranças dos assentados de tempos anteriores à ruptura com a terra. Procedemos a uma análise integrada dos sistemas agrícolas, do trabalho e do prato de comida das famílias assentadas, conectando a luta pelo direito à terra, o trabalho não alienado e a coesão familiar, dimensões materiais e simbólicas da vida social.

A produção de autoconsumo está intimamente ligada a formas de reprodução social, mas sua avaliação, para além da dimensão econômica, ainda está repleta de

¹ Graduado em Ciências Sociais pela Unesp-Araraquara, mestre em Agroecologia e Desenvolvimento Rural pela UFSCar. Atualmente é aluno do PPG em Ciências Sociais da Unicamp e pesquisador do Núcleo de Pesquisa e Documentação Rural (Nupedor – Uniara/Unesp). heriquecarmona@hotmail.com

² Professora Livre-Docente, aposentada da Unesp-Araraquara (Departamento de Sociologia). Atualmente coordena o PPG em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente da Uniara e o Nupedor. Pesquisadora 1-A do CNPq. vbotta@techs.com.br

invisibilidades. O autoconsumo entra, efetivamente, na discussão da trajetória dos assentamentos rurais, representando uma estratégia que protege e fortalece a economia da propriedade familiar. Porém, também entram neste circuito a ajuda mútua para satisfazer as necessidades de alimentação no meio rural, através das trocas e doações de alimentos e do fortalecimento dos laços de reciprocidade, de solidariedade, seja entre parentes, vizinhos ou amigos. Com a metodologia empregada, podemos explorar algumas hipóteses de pesquisa, tais como: a produção de autoconsumo dá identidade aos assentados rurais ou através dela, recriam-se tradições que vêm de épocas anteriores ao assentamento; a agricultura comercial e mesmo empresarial convive no mesmo espaço do lote com a produção de autoconsumo, embora a lógica e as práticas agrícolas do autoconsumo sejam totalmente diferentes da agricultura convencional; a presença de um sistema agrícola de autoconsumo garante soberania e segurança alimentar para uma família assentada; esse sistema é ligado a práticas e princípios agroecológicos; representa capacidade de poupança à família assentada; o trabalho da mulher é fundamental nessa produção.

Autoconsumo: um breve quadro teórico

Segundo Khatounian (2001), há uma tendência generalizada nos diferentes lugares do mundo de buscar produzir, prioritariamente, alimentos energéticos e protéicos. A base da dieta corresponde a uma combinação de alimentos energéticos e protéicos, como um mínimo de reposição calórica frente ao despendido no próprio trabalho agrícola, o que pode ser considerado como um padrão de segurança alimentar primário. “Consideradas as necessidades nutritivas, essa seqüência é lógica e nutricionalmente correta. O mesmo se observa na composição dos sistemas de produção para consumo doméstico ao largo do planeta” (KHATOUNIAN, 2001, p.253). Essa é uma tendência natural das dietas evoluídas em vários lugares, porém com produtos diferentes.

A prioridade da atividade agrícola que responde a essa demanda por nutrição humana reflete a tendência de primeiro garantir os alimentos energéticos, isto é, grãos e raízes (arroz, milho, trigo, mandioca, batata etc.), a base da pirâmide. Tendo esses, procura-se garantir os alimentos com alto teor de proteínas, como os feijões e demais leguminosas (soja, lentilha, grão de bico etc.), bem como criações que oferecem proteína de origem animal. Pela ordem de importância nos pratos, em terceiro lugar,

ficam os alimentos que são fontes de vitaminas e sais minerais, as frutas, os legumes, as verduras, as ervas etc.

Os assentados pesquisados, ao chegarem a seus respectivos lotes, seguiram a tendência descrita acima como uma estratégia de diversificação e de garantirem o abastecimento familiar com alimentos dos três grupos supracitados (energéticos, protéicos e fontes de vitaminas e sais minerais). No entanto, não deixa de fazer parte dessa relação de primeiros cultivos implantados no lote, algumas estratégias voltadas à comercialização – o que não impede que produções comerciais possam ser usadas para o gasto da família e vice-versa, conforme a alternatividade dos alimentos (GARCIA JR., 1983).

O autoconsumo é um forte componente da identidade camponesa, mas deve ser avaliado enquanto a nova lógica baseada na racionalidade técnica (capitalista) invade e transforma todos os segmentos sociais. No caso da agricultura familiar, na busca por reconverter toda produção em mercadoria, trata-se de uma lógica que engendra a mercantilização do espaço rural (MARSDEN apud ANJOS et al., 2004). O autoconsumo permanece como parte da estratégia de se manter identidade e garantir condições de segurança alimentar, numa lógica um pouco mais livre da materialidade além da capacidade de poupar dinheiro, numa sociedade que lhes exige, a todo instante, ingressos nos mercados agrícolas e de trabalho, respectivamente, as produções especializadas e o trabalho assalariado.

É um aspecto tão presente nas propriedades familiares que, segundo os resultados dos trabalhos de Grisa (2007) e Anjos et al. (2004), o autoconsumo está presente em 100% de um universo empírico que abrange quatro regiões distintas do estado do Rio Grande do Sul. Os autores esclarecem que não ocorre com a mesma intensidade entre famílias, sendo que em alguns casos é mais significativa economicamente do que em outros. As famílias pesquisadas deixam de gastar até 38% de sua renda total em aquisição de alimentos, o que significa sua capacidade de poupar com a compra de alimentos. Por outro lado, 69% dos custos de uma cesta básica são cobertos pela produção de autoconsumo.

Em pesquisa feita em quatro assentamentos no estado do Rio de Janeiro (GARCIA JR. et al., 2003), revelou-se que, em todos eles, os lotes possuem ao menos árvores frutíferas e criações de pequeno porte ao redor das casas para seu abastecimento. Esses produtos geralmente não são comercializados, mas trocados e/ou

doados entre vizinhos e parentes. Isso não é considerado um componente da renda dos assentados pelas estatísticas dos órgãos de assistência técnica, nem por parte dos assentados, que acabam reproduzindo essa visão meramente econômica para produtos feitos no lote. Nesse sentido, valoriza-se os produtos que se comercializa em detrimento de outros que têm elevada importância para a nutrição das famílias, ainda que seu consumo represente o não desembolso pela compra de tais alimentos fora das propriedades. Lá, as frutíferas também são associadas ao maior sombreamento ao redor das casas e, portanto, são importantes na composição do lugar. Para os autores, “os assentamentos são marcados pelo policultivo” (GARCIA JR. et al., 2003, p.423), tanto por conta desses lugares de diversificação como porque ali foi detectado um rol bastante diversificado de cultivos comerciais.

Nesse trabalho, os valores estimados ao autoconsumo têm como referência valores que seriam pagos se adquiridos no mercado local. Somando-se a variável autoconsumo aos rendimentos totais, dois dos assentamentos estudados ultrapassam outro, porque nos dois a produção de autoconsumo é mais expressiva. Isso demonstra que podem influenciar mais ou menos o orçamento das famílias em cada caso, dependendo do quanto se planta para o “gasto”. Somado aos rendimentos monetários, o autoconsumo ajudou as famílias dos assentamentos a superar à linha de pobreza. Atividades agrícolas e pecuárias são as principais fontes do autoconsumo. Acrescente-se, por fim, na análise desses autores, que o autoconsumo tem caráter anticíclico, ou seja, é regular durante o ano e, por isso, regula o desequilíbrio constatado quando analisado apenas os rendimentos monetários das atividades agrícolas comerciais das famílias assentadas (GARCIA JR. et al., 2003, p.514).

Já na pesquisa do Itesp, que abrange assentamentos rurais paulistas (PERES, FERRANTE, 2003), foram tiradas amostragens estratificadas por níveis de capitalização para o estudo do autoconsumo. Foram escolhidas quatro categorias: famílias capitalizadas, em capitalização, em descapitalização e descapitalizadas. Com essa delimitação, correu-se o risco de ahistoricizar os assentados, tornando-os um dado, como se não houvessem distinções em função de suas origens, trajetórias e história de vida, inclusive nos diferentes momentos que já passaram desde que estão no assentamento rural. “Não há como traçar demarcações quantitativas na explicação das diferenciadas formas utilizadas pelos assentados na gestão de suas vidas, mesmo porque elas não dependem unicamente do ser/querer desses sujeitos” (FERRANTE, QUEDA,

2003, p.19). Mesmo assim, nessa pesquisa, ficou provado que, mesmo havendo diferentes níveis de capitalização, o autoconsumo está presente em todos eles e pode representar importante estratégia para se ter segurança alimentar e nutricional, principalmente para as famílias menos capitalizadas.

Em termos nutricionais, a pesquisa realizada por Norder no assentamento Fazenda Reunidas, no estado de São Paulo, revelou que:

A média do autoconsumo de calorias ficou em 30,79% do total consumido pelas 42 famílias entrevistadas, e é a mais reduzida no conjunto de nutrientes avaliados. O autoconsumo de Cálcio e das Vitaminas A, B2 e C é superior a 60% do total consumido. Os demais nutrientes, Proteínas, Fósforo, Ferro e Vitamina B1, apresentaram um índice de autoconsumo em torno de 40 a 50% do total (NORDER, 1998, p.46).

O autoconsumo, portanto, é aqui entendido como algo que foge à análise unicamente de integração às economias capitalistas regionais. Antes, são demonstrações específicas do comportamento de estabelecimentos agrícolas familiares, garantem a reprodução social e cultural de populações rurais e provém às famílias sua base nutricional por meio de um determinado sistema agrícola. O autoconsumo, nos assentamentos, é visto ainda como um elo, necessário para uma compreensão dos modos de vida dos assentados que se distancia de abordagens que possam reduzi-lo a um indicador de sucesso/fracasso das experiências de assentamentos ou de sua integração às economias regionais (FERRANTE, QUEDA, 2003).

Ao tomarmos o assentamento rural como referência, tais dimensões de análise não podem ficar de fora, ou seja, não se aceita avaliações somente pelo prisma econômico. O autoconsumo no assentamento rural é uma dimensão de qualidade de vida que não é mensurável pela produtividade, mas pelas preferências e gostos familiares. A própria luta pela terra não se dá unicamente para que as famílias passem a gerar valores de troca, mas para que possam produzir alimentos e permitir que tenham sua reprodução social garantida.

Na medida em que no assentamento se recriam novos espaços e novas identidades sociais, o *habitus* das pessoas interfere nessa construção e tem por base as antigas práticas culturais, como determinado hábito alimentar, o trabalho familiar na terra e a sociabilidade comunitária. A partir do prato de comida da família assentada pode-se fazer uma leitura do seu arcabouço cultural, do trabalho de plantar, do

conhecimento empírico do ecossistema, cultura que igualmente se manifesta na produção social do lugar, expressão do seu querer. O direito de acesso à terra, enquanto objetivo da luta social e da política de reforma agrária, traz a possibilidade de que tais práticas se relacionem à esfera do direito à alimentação, que no limite compete com a lógica de produtividade imposta pelos planos de desenvolvimento econômico do assentamento, especificamente o plantio de cana agroindustrial em nosso caso.

O autoconsumo nas famílias do assentamento

Os assentados pesquisados, ao chegarem a seus respectivos lotes, seguiram a tendência de produzir alimentos energéticos, protéicos e fontes de vitaminas e sais minerais como uma estratégia de diversificação e de garantirem o abastecimento familiar com alimentos dos três grupos, como consta na tabela a seguir. No entanto, não deixa de fazer parte dessa relação de primeiros cultivos implantados no lote, algumas estratégias voltadas à comercialização – o que não impede que produções comerciais possam ser usadas para o gasto da família e vice-versa, conforme a alternatividade dos alimentos (GARCIA JR., 1983).

Tabela 1 – Quais os primeiros cultivos no assentamento³.

Sidnei Bellintani	Verdura, mandioca, abóbora, batata-doce, arroz, feijão e milho. Aos poucos foi comprando criações (galinha e porco caipiras, um pouco de gado).
Antonio Mendonça	Mandioca, arroz, frutas, horta, galinha, porco e gado.
Geraldo Pio	Milho, arroz, feijão, mandioca, frutas, horta e começou criações de galinha e porco.
Terêncio Gomes	Manga, milho, gado leiteiro, banana, horta e abobrinha. Aos poucos, criações de galinhas, patos e peixes, arroz, feijão, mandioca e muita árvore de fruta.
Marcílio Moreira Leite	Milho, arroz, mandioca, pés de fruta, horta e começou a “comprar criação”.

Fonte: Duval, 2009.

No caso do Sr. Terêncio, os seis primeiros cultivos declarados foram estratégias de comercialização, embora de todos eles se pudesse fazer uso alimentar direto, em maior ou menor medida, conforme a ocasião. A tendência que pode ser considerada é dos assentados formarem primeiro os roçados e, aos poucos, formarem o sítio. Mesmo

³ Em todas as tabelas tentou-se reproduzir a fala das famílias, então são mantidas a ordem e o modo tal como relatado pelo informante.

porque para os cultivos voltados à comercialização (os roçados) sempre houve financiamentos. Em geral, arroz, milho e mandioca como alimentos energéticos, feijão e as criações animais como alimentos protéicos, foram as principais estratégias de que fizeram uso alimentar. Aos poucos, a ocupação das famílias no assentamento vai adquirindo as características da permanência, com as árvores frutíferas já formadas e a diversificação animal mais consolidada.

Percebe-se, nos desenhos a seguir, feitos pelos assentados, tal construção do espaço agrícola. Há uma distinção na construção do espaço do lote em roçados e sítio, tal como expresso em Garcia Jr. (1983). Ambos são fruto do trabalho familiar, mas cada qual recebe uma relação de afetividade em sua construção. Nesses desenhos – especialmente no primeiro – isso pode ser observado na pequena parte ao redor das casas (considerado o sítio), cujo fundo azul denota uma outra perspectiva em relação aos roçados vistos “de cima”⁴. As duas autoras dos desenhos (netas de 9 e 11 anos de idade do assentado) mostram como é diferente a existência do sítio e dos roçados na composição do lote.

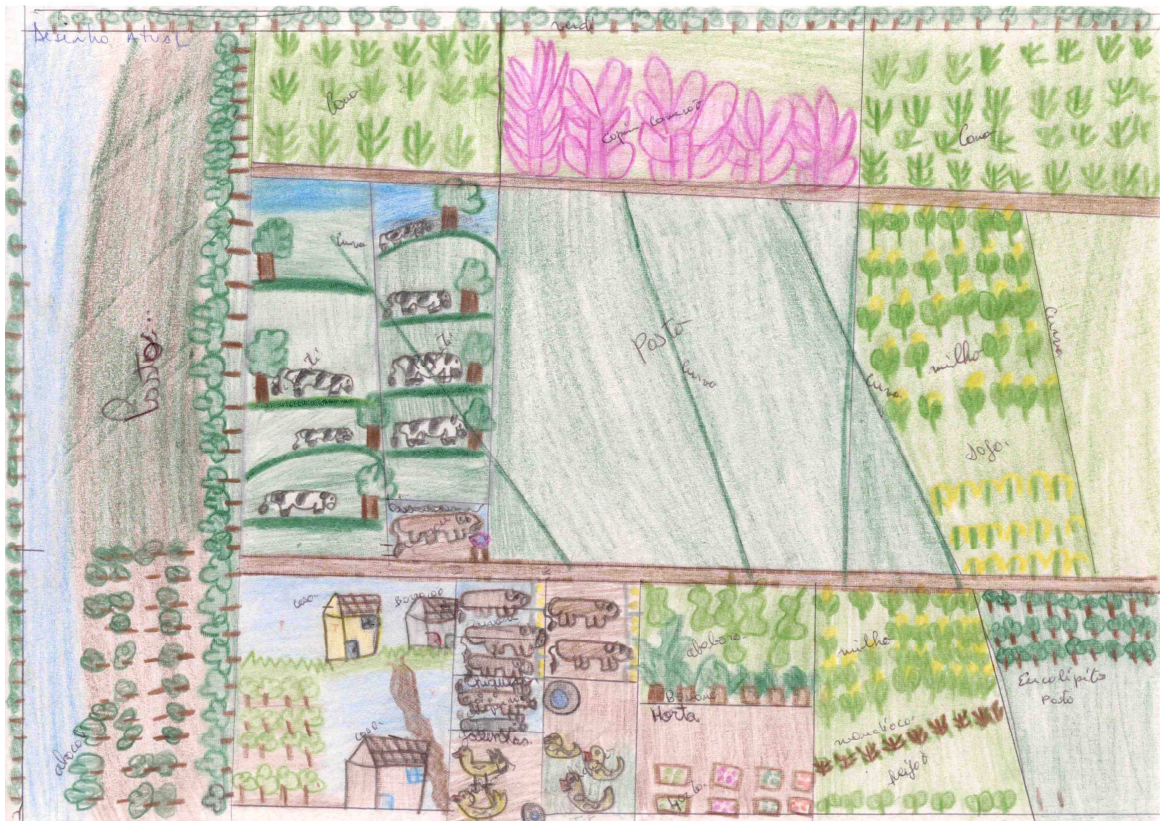
Figura 1 – Primeiro desenho do lote do Sr. Bellintani.



Fonte: Desenho elaborado e cedido pelo assentado. Duval, 2009.

⁴ Considera-se roçados os espaços ocupados com milho, pasto, cana, capim e soja, nas partes acima da estrada nesses dois desenhos. Na parte de baixo do desenho está o sítio, intercalado com pequenas roças como mandioca, abóbora, feijão e horta. Também estão concentradas também as árvores frutíferas, enquanto ao redor de boa parte do lote existem árvores nativas, eucalipto e outras.

Figura 2 – Desenho atual do lote do Sr. Bellintani.



Fonte: Desenho elaborado e cedido pelo assentado. Duval, 2009.

Cultivos energéticos como o milho e a mandioca têm presença obrigatória. Assim como as criações e outros cultivos que garantem a ração animal, como a abóbora, o abacate, o milho, a cana e os capins e, completando a relação de alimentos protéicos, o feijão também figura em um pequeno espaço para fins exclusivamente de autoconsumo. A horta, à direita da criação de patos e as árvores frutíferas ao lado das casas, ocupam um espaço permanente de onde saem alimentos ricos em vitaminas e sais minerais.

Os dois lugares, portanto, estão conectados não apenas no sentido da ciclagem energética das atividades agrícolas, mas porque o lote em si é o lugar sobre o qual há uma organização familiar (de planejamento, de trabalho e de consumo) que a cada período tem uma equação de ajustamento ao meio (CÂNDIDO, 1979). Tal equação envolve elementos em torno da alimentação da família, como o número de moradores, a mão-de-obra disponível e o uso do solo. Da organização familiar no espaço do lote saem os alimentos e nutrientes que compõem sua dieta.

Para se ter idéia da diversificação que pode existir em um lote do assentamento, a seguir, apresentamos dois inventários de lotes com todas as plantas e animais dos quais se faz uso alimentar direto ou de seus subprodutos, sem importar sua escala produtiva. Interessante notar nos inventários a diversificação inclusive da base genética de alimentos, que corresponde àquilo que apetece ao gosto das famílias, por exemplo, as frutas que são plantadas exclusivamente para o consumo familiar.

Tabela 2 – Inventários de lote⁵.

<p>Cultivos energéticos: milho, mandioca, batata, batata doce e inhame. Cultivos protéicos: feijão (carioquinha, favinha, guandu, branco e bico de ouro), criação de galinha e pato (ovos) e de gado leiteiro (queijo, manteiga e requeijão). Cultivos fontes de vitaminas e sais minerais (incluindo temperos e medicinais): jaca, goiaba (vermelha e branca), amora, manga (bourbon, espada, haiden e roxa), pitanga, jabuticaba, acerola, banana (nanica, ouro, prata), abacate, uva, morango, alface (roxa, crespinha e lisa), rúcula, mostarda, espinafre, cebola, tomate, almeirão, cenoura, abóbora, abobrinha, chuchu, couve, catalônia, chicória, salsa, cebolinha, coentro, poejo, hortelã, arruda, erva-doce, erva de santa maria, quina, losna e urucum. Capins e pastos para as criações de gado.</p>
<p>Cultivos energéticos: mandioca, milho, batata, batata doce; cultivos protéicos – feijão (guandú e catador), criação de frango (agroindustrial), de gado leiteiro e porco; cultivos fontes de vitaminas e sais minerais (incluindo temperos e medicinais) – manga (aden, palmer, coquinho, rosa e espada), laranja (pêra, lima e lima da pérsia), acerola, pitanga, castanha do pará, macadâmia, jaca, limão (cravo, galego e taiti), mamão, abacate, goiaba vermelha, banana (nanica, maçã e “de fritar”), abacaxi, maracujá, maçã, guaraná, cajá-manga, nectarina, tamarindo, uva japonesa, morango, cana-de-açúcar (garapa), abil, ingá, gabiroya, pequi, alface, couve, almeirão, espinafre, pimenta (doce e ardida), cebolinha, cebolinha japonesa, salsinha, cebola, alho, urucum, vagem, quiabo, abóbora, tomate, pimentão, berinjela, chuchu, maxixe, erva-doce, coentro, arruda, alecrim, hortelã, manjericão, poejo, sabugueiro, babosa. Capins e pastos para as criações de gado.</p>

Fonte: Duval, 2009.

Complementando os desenhos e o inventário, segue-se o registro do cardápio de uma semana dessa mesma família, também feito pelas netas do assentado e no qual elas informaram quais alimentos são provenientes do lote. Tirando o café, o arroz, o macarrão e, eventualmente, alguma carne vermelha e o molho de tomate, bem como o

⁵ Nos inventários, foi solicitado ao assentado relacionar todos os grãos e tuberosas, leguminosas e criações animais, frutas, legumes, hortaliças, temperos e plantas medicinais, dos quais se faz uso familiar. Capins e pastos para as criações animais também foram relacionadas pelos assentados, pois sem eles não haveria proteína animal.

sal e o óleo usados na preparação, os outros itens são provenientes de uma produção própria⁶.

Tabela 3 – Cardápios da família do Sr. Bellintani.

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

⁶ Tais registros também foram feitos pelas netas do assentado, sob orientação dele e de sua esposa, pois elas moram no sítio e fazem as refeições sempre junto a eles. Também declararam que usam pouco óleo de soja, pois preferem banha de porco para cozinhar.

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

Fonte: Duval, 2009.

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

Tabela 4 – Cardápios da família do Sr. Terêncio.

Dia/Família	Café da manhã	Almoço	Jantar
Domingo	Café, leite, bolo de chocolate, bolacha, chá.	Chuchu refogado, inhame cozido, arroz, feijão, macarrão, frango ⁷ , salada de pepino, tomate e alface, suco de limão.	Arroz, feijão, frango, salada de alface, tomate, rúcula e cenoura, picadinho de quiabo ⁸ .
Segunda	Leite, bolacha, pão caseiro com	Milho verde frito, tomate cereja, arroz, feijão, salada	Arroz, feijão, salada de alface e tomate, couve-flor

⁷ Frango caipira cozido: 1 kg. de frango cortado nas juntas, 3 colheres (sopa) de óleo, 1 colher de coloral (urucum), 2 copos de água quente, sal e salsinha a gosto. Tempero o frango com o sal e doure-o aos poucos no óleo aquecido. Devolva todos os pedaços à panela e polvilhe com o coloral. Adicione água quente aos poucos e cozinhe em fogo baixo até a carne ficar macia e o caldo ficar grosso. Acrescente a salsinha picada e sirva. Se desejar fazer com quiabo, corte as pontas de 15 quiabos e seque-os com um pano limpo. Corte em rodela médias e junte ao frango quando ele já estiver macio. Cozinhe por cinco minutos.

⁸ Picadinho de quiabo: 1 colher (sopa) de óleo, 500 gr. de carne moída, 3 dentes de alho picados, 1 cebola grande picada, 3 tomates sem pele e sementes picados em cubos, 2 xícaras de quiabo fatiado, sal e pimenta a gosto. Aqueça o óleo em uma panela e refogue a carne moída até secar toda a água. Adicione o alho e a cebola e refogue mais 5 minutos. Junte o tomate, o quiabo, o sal, a pimenta e tampe. Cozinhe por mais 15 minutos em fogo baixo, pingando água quando necessário, ou até o quiabo amaciar.

	manteiga, café, chá.	de alface, rúcula e repolho cru, vagem cozida, suco de laranja.	e abobrinha refogadas.
Terça	Pão caseiro, manteiga, café, leite, chá, banana, bolacha.	Arroz, feijão, salada de beterraba, abobrinha, cenoura cozida com ovo, couve manteiga refogada, suco de uvaia.	Arroz, feijão, salada de couve manteiga crua, salada de alface, tomate e cebola, suco de laranja.
Quarta	Café, leite, bolacha, manteiga, chá.	Arroz, feijão, salada de rúcula, alface e tomate cereja, berinjela recheada com carne moída, mandioca frita, suco de tangerina.	Arroz, feijão, chuchu, salada de alface “repolhuda”, tomate e cebola, carne cozida com batata.
Quinta	Café, bolacha de água e sal, chá, bolo de fubá.	Arroz, feijão, abobrinha frita em rodela, salada de alface e tomate, salada de berinjela curtida, cenoura cozida com batata, suco de maracujá.	Arroz, feijão, batata cozida temperada com urucum e salsinha, chuchu cozido e salada de alface e tomate.
Sexta	Bolo de chocolate, café, leite com chocolate, chá.	Arroz, feijão, berinjela frita com ovo, abobrinha refogada, salada de tomate cereja e rúcula, guaraná.	Arroz, feijão, salada de alface, lingüiça com brócolis.
Sábado	Café, leite, queijo, pão caseiro, bolacha, chá.	Arroz, feijão, batata cozida com salsinha e cebolinha, salada de tomate e alface, lingüiça, bife, suco de acerola com laranja.	Arroz, feijão, vaca atolada, salada de alface, repolho e tomate.

Fonte: Duval, 2009.

Sobre as receitas, foi interessante observar o gosto das famílias, expresso no uso da banha de porco na culinária da primeira família e do coloral (urucum) na receita de frango caipira da segunda. Todas as famílias entrevistadas declararam ter urucum plantado no lote e que preparam o coloral (condimento à base de urucum, muito usado no preparo de vários pratos salgados, apreciado por dar uma coloração avermelhada à comida). Pôde-se perceber, no entanto, que cada família tem uma maneira de fazê-lo. Segundo o Valdir, um dos filhos do sr. Terêncio, ele frita urucum em óleo bem quente, usando um tacho grande, até que comece a ouvir ele “estralar”. Retira do fogo e vai jogando tudo no pilão, juntamente com fubá (bem fininho) para ser pilado. Depois que adquirir cor bem avermelhada, ele peneira. Assim, quando usado na receita de frango caipira, esse coloral ajuda a deixar o caldo mais encorpado, o que é do gosto da família.

Em outros lotes foi declarado o preparo do corral de outras maneiras, como apenas peneirando ou misturando com fubá e/ou farinha de trigo (sem fritar o urucum antes).

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

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

Tabela 5 – Cardápios da família do Sr. Marcílio.

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

Fonte: Duval, 2009.

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

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

cremoso (comprado em supermercado) do requeijão caseiro que algumas famílias assentadas fazem.

Tabela 6 – Cardápios da família do Sr. Geraldo.

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

Fonte: Duval, 2009.

Os registros dessa assentada não deixam de revelar coisas que os outros também revelam no sentido de um cardápio típico, que pressupõe a existência de um sistema agrícola capaz de lhes fornecer alguns ou muitos desses alimentos, respeitando o balanço entre os grupos de alimentos. Os representantes do Itesp, em entrevista concedida em 08 de abril de 2009, declararam que no assentamento Monte Alegre ocorre a produção de alimentos energéticos (mais a mandioca), protéicos (expresso nas criações de porco e de galinha e subprodutos derivados) e frutas e hortaliças, como alimentos fonte de vitaminas e sais minerais.

Henrique – (...) Vocês acham que as famílias assentadas plantam bastante do que elas comem? Ou nem todas? A maioria... a minoria... eles têm uma produção própria aqui n/é?
[Pausa longa]

Mauro⁹ – É... por exemplo, arroz, feijão?

H – É, o que é que elas produzem para o consumo próprio da família?

M – Acho que mais as proteínas, as carnes, n/é, isso eu acho que eles têm ali no sítio¹⁰, galinha, um porquinho e tal, eu acho que aí eles devem comprar muito pouco fora, “tá”. É... mandioca ali eu acho que eles plantam, tem hortaliças, tal... eu sei assim, algumas famílias também plantam o seu arroz, mas não todas, n/é.

(...)

M – (...) É difícil dizer uma propriedade que o cara não tenha um pé de frutas, n/é.

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

Conforme mostram os materiais até aqui apresentados, existe um prato de comida no qual podemos nos referenciar para falar sobre os hábitos alimentares. A partir da “leitura” do prato de comida de famílias agricultoras, podemos explicar como é a organização do espaço em sistemas agrícolas para a obtenção dos alimentos que formam o prato de comida. Ou seja, percebemos aspectos culturais da relação do grupo com o meio. Essa leitura demonstra como o grupo percebe e faz uso da natureza, “pois os animais e plantas não constituem, em si, alimentos do ponto de vista da cultura e da sociedade. É o homem quem os cria como tais, na medida em que os reconhece, seleciona e define” (CÂNDIDO, 1979, p.28).

Por outro lado, por “comida” entende-se o alimento (natureza) transformado pela cultura, através da prática culinária (DA MATTA, 1987). Isto é, o prato típico também é um componente cultural de um país, região ou localidade. Dentre cada família e/ou comunidade são desenvolvidas idéias distintas do que seja a boa alimentação. Considera-se, daí, que o ato alimentar é um dos componentes da sociabilidade de um grupo de pessoas, que tem em comum o que e com quem se come, quando, como e onde se come (MENASCHE et al., 2008).

A partir das práticas agrícolas e culinárias, e do próprio ato alimentar de cada família, há entre elas uma identidade social (no qual elas se reconhecem e são reconhecidas) como um grupo que tem essas práticas, crenças, normas de conduta social. Tanto a agricultura como a culinária de um grupo social revelam sua identidade,

⁹ Responsável Técnico de Campo do escritório regional norte da Fundação Itesp, com sede em Araraquara.

¹⁰ Como veremos posteriormente, esse lugar do lote denominado “sítio”, pelo representante do Itesp, é o local onde trabalham mais as mulheres, cuidando de pequenas criações e hortas.

podendo ser entendidas como parte de seu universo cultural. Segundo autores como Woortmann e Woortmann (1997) e Menasche et al. (2008), “a comida fala”, isto é, a comida servida entre os seus familiares, compadres e amigos fala da proximidade social e afetiva que há entre eles. Fala também dos períodos de fome que todos estão sujeitos a passar, quando os alimentos são raros e caros, reforçando assim a importância dos laços de sociabilidade e da partilha dos alimentos. A comida “fala do corpo, da família, do trabalho, de relações sociais, de visão de mundo” (MENASCHE et al., 2008, p.3).

A tabela a seguir informa quem cuida da produção agrícola de autoconsumo. Percebe-se que as respostas mais frequentes envolvem a mão-de-obra da mulher, principalmente na linha 6, quando as respostas foram a participação do titular do lote e sua cônjuge. Somando-se as linhas 2, 6 e 7, cujas respostas envolvem a mão-de-obra da mulher, tem-se um total de 52,5%. A produção de autoconsumo é feita com mão-de-obra familiar, em apenas um caso (linha 5) isso não acontece.

Tabela 7 – Quem cuida da produção.

Autoconsumo quem cuida/frequência de resposta %	Número de Respostas	%
1. Titular	10	12,50
2. Cônjuge	3	4,00
3. Filhos	1	1,00
4. Pais/sogros	1	1,00
5. Outro	1	1,00
6. Titular + cônjuge	29	35,00
7. Titular + cônjuge + filhos	11	13,50
8. Titular + filhos	11	13,50
9. Titular + outros (genro, sobrinho, neto, amigo, vizinhos)	12	14,80
10.		
11. Todos da família	1	1,00
12. Total	81	Mais de 100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Os principais itens de autoconsumo são aqueles tipicamente de responsabilidade das mulheres (pequenas criações e horta). Já nos depoimentos qualitativos, reunidos a seguir, comprova-se que na produção do autoconsumo, da atividade agrícola à culinária, há participação da mulher. Principalmente quando o processo vai chegando perto da atividade culinária, quando elas são as principais responsáveis. As atividades voltadas ao autoconsumo consideradas para a tomada desses depoimentos foram: (1) preparação

da terra, (2) semeadura, (3) trato cotidiano, (4) colheita, (5) seleção de sementes, (6) seleção de alimentos e (7) culinária.

O Sr. Bellintani é o principal responsável pelas atividades agrícolas em seu lote. No entanto, desde as primeiras vezes em que o visitei, seus filhos sempre estão por perto ajudando. Nas primeiras visitas não via apenas o filho mais velho (Celso), porque ele já trabalhava em Matão, mas tanto o outro filho (André) como a filha (Célia) sempre estavam junto ao pai na condução das plantações do lote. Após algumas visitas começamos a notar a ausência do André, que também passou a trabalhar na cidade, embora os dois morem no lote do pai (o mais velho, inclusive, é casado e sua família vive no sítio). Desde então, a filha passou a ser o braço direito do pai na roça. Ele, mais experiente e com mais idade, fica mais como um coordenador das atividades, dizendo como tem que ser feita cada atividade, momentos que os filhos aprendem e demonstram preocupação do pai não fazer muita força.

Soubemos recentemente (maio de 2009) que sua filha se casou e foi morar no lote do sogro, junto com seu marido. Agora o Sr. Bellintani conta com a ajuda da esposa, dos filhos aos finais de semana e eventualmente de alguma pessoa do assentamento, mediante pagamento de diária. Mas na época da aplicação do questionário ele contava com a filha diariamente, a descrição que se segue respeita esse período. A diferença agora é a presença do diarista quando necessário.

A divisão do trabalho nas atividades agrícolas voltadas a produção do autoconsumo é a seguinte: ele, a filha, a esposa e os dois filhos que trabalham fora fazem a (1) preparação da terra; apenas os três primeiros fazem a (2) semeadura e os (3) tratos cotidianos; os dois filhos voltam a trabalhar junto aos demais membros da família nas (4) colheitas; a (5) seleção de sementes e (6) de alimentos é feita por ele e sua filha; sua esposa e filha são responsáveis pela (7) culinária. Ele declarou que apenas a filha participa de todas as operações voltadas a produção do autoconsumo, enquanto que ele só está de fora na culinária. (Caderno de campo, 09/09/2008).

O Sr. Marcílio disse que ele, sua esposa e sua filha são os responsáveis pelo trabalho nos sistemas de produção de autoconsumo. Os três são responsáveis pelo cultivo de plantas leguminosas, horta e temperos, além da colheita de frutas, para o consumo direto. Para a plantação do milho e da mandioca ele declarou ser o único responsável. Provavelmente porque os cultivos de tais alimentos energéticos são feitos em espaços maiores e mais voltados à comercialização, são alimentos que eles consomem de forma direta apenas em parte. Ele declara

que é mais responsável porque cuida dessas culturas, enquanto que ali elas (esposa e filha) não trabalham.

Por etapa de participação familiar na produção e preparação de alimentos, os três trabalham na (1) preparação da terra, (2) na semeadura, (3) nos tratamentos cotidianos e (4) na colheita. O filho (tratorista da usina) ajuda em todas elas em suas horas vagas. Nas (5) seleções de sementes e (6) de alimentos, dona. Sueli (sua esposa) é a responsável. Na (7) culinária, são responsáveis mãe e filha. (Caderno de campo, 24/09/2008)

Os principais responsáveis pela produção de autoconsumo são o sr. Geraldo, sua esposa e filho (que mora num lote de moradia vizinho ao do pai). Pai e filho fazem (1) a preparação da terra, (2) a semeadura e (3) os tratamentos cotidianos. Na (4) colheita, somam-se os netos e a esposa (dona. Cândida). A (5) seleção de sementes é com ele e a esposa e na (6) seleção e (7) preparação de alimentos apenas ela. (Caderno de campo, 23/09/2008).

Os principais responsáveis pelos produtos do roçado são sr. Terêncio, Valdomiro e Valdir (filhos), não necessariamente nesta ordem. Na produção de cereais e tuberosas (energéticas), foi declarado serem eles os únicos responsáveis. Da criação de gado também seria, se não fosse o trabalho das mulheres de processar o leite em casa. Todas as outras produções têm como responsável a família toda, da criação das galinhas às plantas medicinais.

Para me descrever o trabalho de cada membro da família por etapa de produção, o sr. Terêncio usou o exemplo do milho¹¹: a (1) preparação da terra é a cargo de Valdomiro e Valdir; a (2) semeadura conta com ajuda do sr. Terêncio, assim como é nos (3) tratamentos cotidianos. Nas (4) colheitas todos ajudam. O Valdomiro faz a (5) seleção de sementes, sempre do meio da espiga. Na (6) seleção de alimentos (já abrangendo itens da alimentação toda, não só o milho) todos participam e na (7) culinária é a mãe e os filhos a ajudam, Silvani (filha) é responsável apenas aos finais de semana, quando não está trabalhando como agente de saúde. (Caderno de campo, 30/09/2008).

Percebe-se, com os relatos, a tendência dos filhos procurarem assalariamento urbano ou agrícola, de alguma forma saírem do lote em busca de trabalho, ou mesmo constituírem novos núcleos familiares, uns dentro e outros fora do lote dos pais. Em contrapartida, também existem aqueles que ficam e aqueles que têm empregos no próprio assentamento (como no caso da família que tem uma filha agente de saúde no

¹¹ Plantado praticamente todos os anos, tanto comercialmente no lote de produção, como para alimentação animal no lote de moradia.

assentamento, outros conseguem serviços como diaristas), ou de filhos que se casam e moram em lote próximo ou mesmo no lote dos pais. Enquanto estão todos por ali morando juntos, perto ou visitando com frequência, continuam se alimentando em família¹² e ajudando; seja no trabalho agrícola, no escoamento da produção ou com recursos financeiros advindos dos salários que ganham (para a compra de outros itens para o consumo da família). Na produção de alimentos o trabalho familiar continua preponderando e as mulheres, por seu turno, continuam firmes na culinária (sendo as principais responsáveis), bem como participam das outras etapas.

Subsistência e Autoconsumo: mensurando o imensurável

Nessa seção apresentamos os dados provenientes da atualização dos perfis dos assentamentos da região de Araraquara/SP, obtidos através de questionários semi-estruturados pela equipe do Nupedor. Foram aplicados 121 questionários nos assentamentos analisados, o que corresponde a 20% do total de famílias. Para uma exposição comparativa, preferimos apresentar separadamente os dados referentes aos assentamentos Monte Alegre e Bela Vista do Chibarro.

Assentamento Monte Alegre

O índice de produção para o autoconsumo declarado pelas famílias foi baixo, conforme as duas primeiras tabelas. Para 14,80% delas, o que produzem não cobre nada em termos de alimentação.

Quadro 1 – Quanto é coberto com produção própria.

	%
Nada	14,80
Pouco	48,00
Muito	25,00
Tudo	5,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

¹² Segundo Woortmann e Woortmann (2005, p.13), “a palavra família se origina de *famulus*, quer dizer, famintos ao redor de um pote ou panela com comida, ou que, nos recenseamentos da Coroa Portuguesa, registravam-se os ‘fogos’, quer dizer, casas com famílias ao redor de um fogão (...). Para eles, produzir significa levar em conta as necessidades de alimentos de crianças, idosos e doentes, para aqueles membros que trabalham muito pesado etc.”.

Quadro 2 – Percentual de autoconsumo.

	%
Nada	2,50
De 1 a 20%	33,30
De 21 a 40%	18,50
De 41 a 60%	16,00
De 61 a 80%	10,00
Acima de 80%	4,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Entretanto, podemos considerar que apenas duas famílias declararam não produzir nada para seu próprio consumo. A maioria das famílias (aproximadamente 70%) estão numa faixa de produção entre 1 e 60% do que consomem.

Em ordem decrescente, apresentamos a seguir os cultivos voltados ao autoconsumo mais mencionados pelas famílias.

Quadro 3 – Frutas.

	%
Não	7,00
Sim	91,00
Não opinou ou não sabe	2,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 4 – Criações.

	%
Não	22,00
Sim	78,00
Não opinou ou não sabe	0,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 5 – Raízes.

	%
Não	32,00
Sim	68,00
Não opinou ou não sabe	0,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 6 – Grãos.

	%
Não	35,00
Sim	65,00

Não opinou ou não sabe	0,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Considerados estes quatro grupos de alimentos, podemos afirmar que o índice de produção do autoconsumo é alto, sendo que o menor deles (grãos), 65% das famílias afirmaram produzir.

Os pés de frutas são as produções mais encontradas nos lotes, geralmente diversificadas e consorciadas entre si nos lotes de moradia. Em alguns lotes, não representam importante fonte de renda, mas importante fonte nutricional, já que são cultivos permanentes e estão sempre disponíveis. Em outros, a finalidade de comercialização prepondera, por exemplo, entre aqueles que fizeram uso de financiamento para plantar principalmente manga, abacaxi, maracujá, mamão ou outras. Principalmente no primeiro caso, além da satisfação alimentar, há outros valores subjacentes à escolha pelo plantio de frutas, tais como a presença de pássaros e o sombreamento ao redor da casa.

Em segundo lugar estão as criações. A presença de animais de criação evidencia a existência de ciclos de energia nos lotes. Ocorre, em geral, o reaproveitamento dos esterco dos animais na roça e, concomitantemente, o alimento dos animais provém em grande medida do lote, seja pela plantação de pasto, cana e capins diversos, como de milho e outros cereais, além de sobras de legumes e frutas. Os animais representam ainda uma reserva de valor em face de dispêndios maiores quando necessários. Assentados nos relataram que vendem uma vaca, por exemplo, quando surge uma emergência ou precisam fazer um investimento no lote. Dentre os subprodutos derivados dos animais estão alimentos importantes na composição da dieta das famílias, tais como leites de vaca e de cabra, ovos de galinhas e de patas, o processamento destes dois produtos nas formas de queijos, requeijão, manteiga, bolos, pães, doces etc.

Em terceiro lugar, foi identificada na pesquisa a presença de cultivos tuberosos, dentre as quais destaca-se a mandioca, mas também há o cará, o inhame, a batata inglesa e a batata-doce. Servem para o autoconsumo, encontra-se financiamento, há a venda direta para farinheiras, tem maior durabilidade sem ser colhida e ambos são enraizados na dieta da população. São fatores que pesam na hora de se estabelecer estratégias familiares para produção de autoconsumo e para a comercialização dos excedentes.

Em quarto lugar estão os grãos. Os principais servem, igualmente, para o autoconsumo (milho e arroz), sendo que, para o milho, encontra-se quase sempre incentivos de financiamento e existe a possibilidade de venda direta para empresas do ramo de ração animal e avicultura, como a Rei Frango (empresa localizada no município de São Carlos/SP). Ele tem maior durabilidade quando não colhido, pois pode ser vendido verde ou seco.

Os quatro últimos grupos de alimentos (hortaliças, legumes, temperos e plantas medicinais, a seguir) perdem importância enquanto atividade agropecuária – embora não percam importância no prato de comida, ao contrário, vêm sendo valorizados – e podem ser subestimados na hora da aplicação do questionário. Através dos inventários dos lotes vem sendo possível verificar que estes alimentos são dos mais diversificados, responsáveis inclusive pela maior diversificação do próprio lote.

Quadro 7 – Hortaliças.

	%
Não	49,00
Sim	51,00
Não opinou ou não sabe	0,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 8 – Legumes.

	%
Não	53,00
Sim	47,00
Não opinou ou não sabe	0,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 9 – Temperos.

	%
Não	60,00
Sim	40,00
Não opinou ou não sabe	0,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 10 – Plantas medicinais.

	%
Não	80,00
Sim	20,00
Não opinou ou não sabe	0,00

Total	100,00
-------	--------

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Não foi possível explorar mais a fundo algumas questões específicas por conta de que o questionário, relativamente extenso, abrangia vários outros aspectos como a caracterização demográfica e familiar, a moradia, equipamentos e bens duráveis, produções agrícolas comerciais mais relevantes, sociabilidade e política, dentre outros que não apenas o autoconsumo. Por isso, coloca-se a necessidade do olhar etnográfico ou da tentativa de visitar uma família, por exemplo, com tempo para uma caminhada pelo lote, para fazer o levantamento do inventário, para analisar o cardápio, a fim de buscar informações que complementem o questionário, como demonstrado na parte inicial do artigo. Os assentados, sempre inquiridos a responder a partir de sua produtividade, acabam não valorizando e não declarando muitos dos cultivos de menor escala produtiva, que são destinados apenas ao consumo familiar. Isto fica bem explícito quanto aos quatro últimos grupos de alimentos, principalmente os temperos e as plantas medicinais, cujos índices de autoconsumo correspondem, respectivamente, a 40% e 20%.

Com relação ao destino dado a cada um destes grupos de alimentos, consideramos que além do autoconsumo familiar, tais alimentos se inserem em redes de trocas, doações e vendas locais (no próprio assentamento). Este viria a se revelar outro dado de difícil mensuração na hora de aplicação do questionário, que necessita igualmente de uma abordagem etnográfica para melhor esclarecimento. Embora os assentados tenham declarado que trocam poucos alimentos, com outros membros da comunidade, as vendas locais e as doações quando somadas indicam a existência das redes de intercâmbio de alimentos dentre pelo menos 20% das famílias.

Quadro 11 – Destino Grãos.

	%
Troca	5,00
Vende	26,00
Doa	11,00
Casa	40,70
Não autoconsumo	34,60
Mais de um destino	17,28
Total	Mais de 100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 12 – Destino raízes.

	%
Troca	0,00
Vende	16,00
Doa	11,00
Casa	27,00
Não autoconsumo	32,00
Mais de um destino	13,60
Total	Mais de 100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 13 – Destino criações.

	%
Troca	0,00
Vende	22,20
Doa	5,00
Casa	37,00
Não autoconsumo	21,00
Mais de um destino	13,50
Total	Mais de 100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 14 – Destino frutas.

	%
Troca	0,00
Vende	8,60
Doa	17,20
Casa	39,50
Não autoconsumo	8,60
Mais de um destino	24,50
Total	Mais de 100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 15 – Destino hortaliças.

	%
Troca	0,00
Vende	12,00
Doa	8,60
Casa	23,50
Não autoconsumo	52,00
Mais de um destino	4,00
Total	Mais de 100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 16 – Destino legumes.

	%
Troca	0,00
Vende	12,00

Doa	7,50
Casa	21,00
Não autoconsumo	56,00
Mais de um destino	2,50
Total	Mais de 100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 17 – Destino temperos.

	%
Troca	1,00
Vende	6,00
Doa	11,00
Casa	18,50
Não autoconsumo	60,00
Mais de um destino	2,50
Total	Mais de 100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 18 – Destino plantas medicinais.

	%
Troca	0,00
Vende	2,50
Doa	5,00
Casa	11,00
Não autoconsumo	81,50
Mais de um destino	0,00
Total	Mais de 100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Alimentos voltados primordialmente ao autoconsumo das famílias têm seus excedentes envolvidos, além da rede de trocas, vendas e doações no interior do assentamento, na comercialização em programas municipais, em feiras e mercados de cidades da região.

Para a maioria dos assentados (60%), nos tempos presentes, existem melhores condições de acesso e disponibilidade aos alimentos (fartura de alimentos). Para 20% deles, na infância, este índice era melhor, sendo que esta condição piorou ao longo da vida. Nos primeiros tempos de assentamento relatam um período de dificuldades, mas que aos poucos foram se estruturando e tornando o acesso ao alimento mais facilitado.

Quadro 20 – Quando houve mais fartura de alimentos.

	%
Infância	20,00
Adulta pré-assentamento	11,00

Primeiros tempos no assentamento	5,00
Tempos presentes	60,00
Não respondeu	5,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Assentamento Bela Vista do Chibarro

No assentamento Bela Vista o índice de autoconsumo declarado ainda foi menor do que no Monte Alegre. A maioria dos assentados declarou que produz pouco daquilo que consome (61%). No entanto, se somadas as linhas 3 e 4 da tabela a seguir, 26% das famílias consideram que produzem muito ou tudo daquilo que consomem.

Quadro 21 – Quanto é coberto com produção própria.

	%
Nada	13,00
Pouco	61,00
Muito	13,00
Tudo	13,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Notadamente, apenas as frutas, os grãos e as raízes têm índices de autoconsumo acima de 50%. Ao contrário do assentamento Monte Alegre, as famílias do Bela Vista não têm muitas criações animais voltadas ao autoconsumo, atingindo um índice de 40%. Nas tabelas a seguir, em ordem decrescente, os grupos de alimentos que mais são produzidos neste assentamento para fins de autoconsumo:

Quadro 22 – Frutas.

	%
Não	22,50
Sim	77,50
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 23 – Grãos.

	%
Não	42,50
Sim	57,50
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 24 – Raízes.

	%
Não	45,00
Sim	55,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 25 – Criações.

	%
Não	60,00
Sim	40,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 26 – Hortaliças.

	%
Não	60,00
Sim	40,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 27 – Legumes.

	%
Não	65,00
Sim	35,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 28 – Temperos.

	%
Não	82,50
Sim	17,50
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 29 – Plantas medicinais.

	%
Não	85,00
Sim	15,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quanto ao destino dos cultivos de autoconsumo, as tabelas apontam para um alto índice de venda dos excedentes, com percentagem alta em todos os grupos de alimentos (desde 82% dos grãos até 50% das hortaliças). As frutas têm alto índice de doação, bem como as raízes (respectivamente, 40% e 32%).

Quadro 30 – Destino Grãos.

	%
Troca	14,00
Vende	82,00
Doa	4,00
Casa	
Não autoconsumo	
Mais de um destino	
Total	100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 31 – Destino raízes.

	%
Troca	10,00
Vende	37,00
Doa	32,00
Casa	21,00
Não autoconsumo	
Mais de um destino	
Total	100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 32 – Destino criações.

	%
Troca	
Vende	67,00
Doa	
Casa	33,00
Não autoconsumo	
Mais de um destino	
Total	100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 33 – Destino frutas.

	%
Troca	10,00
Vende	40,00
Doa	40,00
Casa	10,00
Não autoconsumo	
Mais de um destino	
Total	100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 34 – Destino hortaliças.

	%
Troca	10,00
Vende	50,00

Doa	20,00
Casa	20,00
Não autoconsumo	
Mais de um destino	
Total	100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 35 – Destino legumes.

	%
Troca	10,00
Vende	50,00
Doa	20,00
Casa	20,00
Não autoconsumo	
Mais de um destino	
Total	Mais de 100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 36 – Destino temperos.

	%
Troca	25,00
Vende	25,00
Doa	50,00
Casa	
Não autoconsumo	
Mais de um destino	
Total	100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Quadro 37 – Destino plantas medicinais.

	%
Troca	
Vende	50,00
Doa	50,00
Casa	
Não autoconsumo	
Mais de um destino	
Total	100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Nas respostas sobre quem cuida da produção no assentamento Bela Vista apareceram 5 respostas de assentados, que correspondem a 7%, que declararam que outro (alguém que não é da família) cuida da produção de autoconsumo. A grande maioria (93%) declarou que a mão-de-obra familiar é responsável pela produção do

autoconsumo. Uma parte expressiva (26%) declara ser a mulher a principal responsável por esta produção no lote.

Quadro 38 – Quem cuida da produção.

	%
Titular	47,00
Cônjuge	26,00
Filhos	16,00
Pais/sogros	4,00
Outro	7,00
Titular + cônjuge	
Titular + cônjuge + filhos	
Titular + filhos	
Titular + outros (genro, sobrinho, neto, amigo, vizinhos)	
Todos da família	
Total	100%

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Já na questão referente à fartura de alimentos, a grande maioria (58%) declarou que nos tempos atuais, as condições de acesso e disponibilidade a alimentos são melhores do que em qualquer outra etapa da vida. Na infância, a memória de melhor acesso para 21% dos entrevistados. No período anterior ao assentamento, a pior memória quanto a este acesso, sendo que entrar para o assentamento significou substantiva melhora.

Quadro 39 – Quando houve mais fartura de alimentos.

	%
Infância	21,00
Adulta pré-assentamento	3,00
Primeiros tempos no assentamento	16,00
Tempos presentes	58,00
Total	100,00

Fonte: Pesquisa Nupedor 2008/2009.

Conclusões

Foi verificado que as práticas de autoconsumo são bem frequentes, em alguns casos correspondendo à maior parte do que uma família consome; portanto, elas podem representar alta capacidade de poupança. Os alimentos plantados para autoconsumo alimentar exercem um importante papel na sociabilidade e na reprodução social no

interior dos assentamentos, através das trocas e doações de alimentos entre famílias, porque há uma transmissão de conhecimentos da cultura tradicional dos mais velhos para os mais novos. Quanto mais alimento plantado no assentamento, maiores as chances de que toda sua demanda alimentar seja suprida internamente e, a depender da vontade política, tal produção pode também suprir em boa medida a demanda municipal.

O autoconsumo é uma demonstração específica do comportamento de estabelecimentos agrícolas familiares nos assentamentos. É visto como um elo, necessário para uma compreensão da construção dos modos de vida nos assentamentos, que se distancia de abordagens que possam reduzi-los a indicadores de sucesso/fracasso das experiências de reforma agrária.

O autoconsumo foi avaliado como de difícil mensuração, pois os assentados, assim como os técnicos dos órgãos gestores, tendem a responder pela produtividade agrícola. Por isso, se considerou aqui a necessidade da abordagem etnográfica para perceber as redes de invisibilidades que permeiam o autoconsumo. Tais redes podem ser exemplificadas na relação das pessoas com a terra como fonte de alimentos; nas trocas e doações de alimentos que envolvem a comunidade agrícola; na dimensão econômica do lote nas formas de rebaixar custos com a produção agrícola e com a alimentação; e, por último, mas não menos importante, no cotidiano doméstico da mulher assentada, que também produz invisibilidades no seu trabalho em atividades agropecuárias. Certamente, são fatores que exigem continuidade de novos estudos em torno do autoconsumo alimentar.

Referências

ANJOS, F.S. dos; CALDAS, N.V.; GRISA, C.; NIDERLE, P.; SCHNEIDER, E. Abrindo a caixa-verde: estudo sobre a importância econômica do autoconsumo na agricultura familiar meridional. XLII Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural, 2004, Cuiabá. In: **Anais...**, Cuiabá, 2004.

BOURDIEU, P. **O Poder Simbólico**. Rio de Janeiro: Difel, 1989.

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

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

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

FERRANTE, V.L.S.B.; QUEDA, O. Prefácio. In: SANTOS, I.P. dos; FERRANTE, V.L.S.B. (Orgs.) **Da Terra Nua ao Prato Cheio**. Produção para consumo familiar nos assentamentos rurais do Estado de São Paulo. Araraquara: Fundação Itesp/Uniara, 2003, p.15-20.

FERRANTE, V.L.S.B. **Poder Local e Assentamentos Rurais**: expressões de conflito, de acomodação e de resistência. Relatório Final de Bolsa Produtividade, CNPq, 2007.

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

GARCIA JR, A.R.; MEDEIROS, L.S. de; GRYNSPAN, M.; LEITE, S.P. (Coords.) **Assentamentos Rurais em Perspectiva Comparada**: uma análise das dimensões econômica, social, histórica e ambiental. Relatório Final, convênio REDES/Fundação Ford. Rio de Janeiro: CPDA-UFRRJ, CPDOC-FGV, CRBC-EHESS, UFF, 2003.

GRISA, C. **A Produção “Pro Gasto”**: um estudo comparativo do autoconsumo no Rio Grande do Sul. 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

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

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

NORDER, L.A.C. A construção da segurança alimentar em assentamentos rurais: questões, contextos e métodos. **Cadernos de Debate**, Campinas, v.6, p.40-58, 1998.

SANTOS, I.P. dos; FERRANTE, V.L.S.B. (Orgs.) **Da Terra Nua ao Prato Cheio**. Produção para consumo familiar nos assentamentos rurais do Estado de São Paulo. Araraquara: Fundação Itesp/ Uniara, 2003.

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