



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA

EVANDER ELOI KRONE

DA COLÔNIA AO SERTÃO. UM ESTUDO ANTROPOLÓGICO SOBRE
CONFLITOS NA CONSTRUÇÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS ENTRE
FAMÍLIAS RURAIS DO NORDESTE E DO RIO GRANDE DO SUL

Recife
2018

EVANDER ELOI KRONE

**DA COLÔNIA AO SERTÃO. UM ESTUDO ANTROPOLÓGICO SOBRE
CONFLITOS NA CONSTRUÇÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS ENTRE
FAMÍLIAS RURAIS DO NORDESTE E DO RIO GRANDE DO SUL**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Doutor em Antropologia.

Orientadora: Prof^a. Dra. Josefa Salete Barbosa Cavalcanti

Recife
2018

Catálogo na fonte
Bibliotecária: Maria Janeide Pereira da Silva, CRB4-1262

K93d Krone, Evander Eloi.
Da colônia ao sertão. Um estudo antropológico sobre conflitos na construção da qualidade dos alimentos entre famílias rurais do Nordeste e do Rio Grande do Sul / Evander Eloi Krone. – 2018.
278 f. : il. ; 30 cm.

Orientadora : Prof^a. Dr^a. Josefa Salete Barbosa Cavalcanti.
Tese (doutorado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH.
Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Recife, 2018.
Inclui referências e apêndices.

1. Antropologia. 2. Alimentos – Qualidade. 3. Camponeses – Administração de conflitos. 4. Parceria rural. 5. Antropologia rural. I. Cavalcanti, Josefa Salete Barbosa (Orientadora). II. Título.

301 CDD (22. ed.)

UFPE (BCFCH2018-212)

EVANDER ELOI KRONE

**DA COLÔNIA AO SERTÃO. UM ESTUDO ANTROPOLÓGICO SOBRE
CONFLITOS NA CONSTRUÇÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS ENTRE
FAMÍLIAS RURAIS DO NORDESTE E DO RIO GRANDE DO SUL**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Doutor em Antropologia.

Aprovada em 29/06/2018.

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dra. Josefa Salete Barbosa Cavalcanti (Orientadora)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof^o. Dr. Russel Parry Scott (1º Examinador Interno)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof^a. Dra. Vânia Rocha Fialho de Paiva Souza (2ª Examinadora Interna)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof^a. Dra. Céline Spinelli (1ª Examinadora Externa)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof^a. Dra. Renata Menasche (2ª Examinadora Externa)
Universidade Federal de Pelotas

**Para Renato e Maria Krone que me ensinaram a caminhar.
Para Evanir e Laura Krone que me ajudaram na caminhada.
E para Lucas Krone que é a luz que ilumina o meu caminho.**

AGRADECIMENTOS

Esta tese é o resultado final de um longo período de trabalho e investimento profissional, pessoal e familiar. A sua realização deve-se a um conjunto de pessoas e instituições que me deram o suporte material e emocional para concretizá-lo, por isso expresso aqui a minha gratidão aos que em algum momento durante este período de pouco mais de quatro anos estiveram ao meu lado neste esforço.

Esta pesquisa jamais teria se materializado não fosse os importantes investimentos públicos do governo brasileiro em ciência e tecnologia. Deste modo, agradeço a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela concessão da bolsa de doutorado através do Programa de Demanda Social, que me permitiu desenvolver este estudo de forma exclusiva. Agradeço também a CAPES pela concessão da bolsa do Programa de Doutorado Sanduíche que viabilizou os meus estudos durante o estágio doutoral no Reino Unido.

Agradeço ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pernambuco, especialmente aos professores, colegas e funcionários dessa casa que me acolheram durante esse período em Recife, e que contribuíram para a minha qualificação profissional e pessoal.

Expresso também meu agradecimento especial à professora Dra. Josefa Salete Barbosa Cavalcanti pela orientação acadêmica, ensinamentos e suporte dado durante todo esse empreendimento. Para além das questões acadêmicas agradeço Salete também por ter me recebido com tanto apoio, incentivo, atenção e desvelo.

A minha querida Ana Maria Costa ofereço meu profundo agradecimento pelo acolhimento, apoio, amizade e alegrias compartilhadas em Recife.

Agradeço também aos colegas e amigos mais próximos que me acompanharam neste processo, especialmente, Carolina Albuquerque, Roberto Ferreira, Genaro Camboim Lula, Robson Nascimento e Gilson Rodrigues Jr.

Gostaria também de mencionar minha gratidão pelas colaborações dadas pelos membros do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura (GEPAC), do Laboratório de Observação Permanente sobre as Transformações do Mundo Rural do Nordeste (LAERURAL) e do Grupo Globalização e Agricultura.

Na *Cardiff University*, agradeço à *School of Geography and Planning*, especialmente,

a professora Dra. Roberta Sonnino e a secretária Emma Boyce que viabilizaram a minha permanência em Cardiff durante o período do estágio doutoral.

À amiga Fabiana Thomé da Cruz agradeço pelos conselhos, indicações e orientações no período precedente à viagem ao Reino Unido. Agradeço também aos queridos amigos Adriana Ottoni, Mirian Tietz, Niky e Lucas Scotland pela importante ajuda na minha instalação e adaptação em Cardiff, bem como pela inestimável amizade construída. Cabe ainda a menção aos queridos amigos que fiz em Cardiff, especialmente, Rita Pauli, Matteo Coppoletta, Antonella Fronteddu, Anie Kiko, Marili Antoniou e Alexandra Nikolatou, a quem agradeço imensamente por terem contribuído no enriquecimento da experiência vivida no País de Gales.

Gostaria também de agradecer aos colegas Alberto Dias, Elisson César e Tainã Barros pelo suporte dado durante a minha estadia em Juazeiro, especialmente durante a realização da pesquisa de campo no Vale do São Francisco. Da mesma forma agradeço Daniel Vaz Lima, Sablina Classen de Paula e suas respectivas famílias por terem me aberto os caminhos para a realização da pesquisa de campo em Pelotas.

Gostaria também de registrar a minha profunda gratidão a todas as famílias rurais gaúchas e nordestinas que abriram as portas de suas residências para compartilhar comigo suas frustrações, alegrias, sonhos e expectativas, e que permitiram a realização desse trabalho.

Não poderia deixar de manifestar também minha gratidão à professora Dra. Renata Menasche, primeiramente pelo suporte dado durante a pesquisa de campo em Pelotas, quando gentilmente me concedeu a oportunidade de acessar o acervo bibliográfico, bem como os equipamentos de áudio e vídeo do Laboratório de Estudos Agrários Ambientais (LEAA). Para além do apoio acadêmico e material, cabe aqui manifestar meu carinho, amizade e admiração pela professora Renata Menasche que foi, sem dúvida, uma das pessoas que cruzou e transformou a minha vida e que sempre me serviu de inspiração.

Ao meu irmão Evanir Luis Krone e minha cunhada Laura Gabriela Krone agradeço, imensamente, pelo suporte e por terem preenchido a minha ausência no cuidado do pai e da mãe.

Aos meus pais, Renato e Maria Krone, agradeço pela vida, exemplo, carinho, bem como pela generosidade e alegria que sempre me comoveram cada vez que eu retornava para casa. Sei que o tempo e distância não foram fáceis, por isso agradeço pai e mãe por terem suportado a saudade e estado ao meu lado nesse projeto.

Quero também agradecer ao meu amado sobrinho, Lucas Krone. Quando do meu desembarque em Recife, Lucas tinha recém-aprendido a dar os primeiros passos e agora já é um menino de cinco anos de idade. Nestes quatro anos em Recife vi Lucas aprender a andar, falar e crescer pela tela do computador. Lucas me ensinou que amar não cabe no *Skype*, porém mesmo na distância seu sorriso e alegria sempre me serviram de força motivadora para que eu continuasse a minha jornada em Recife, por isso meu mais profundo amor e agradecimento por ti.

Por fim, a todas as outras pessoas, próximas ou distantes, bem como aquelas que já partiram deste plano, que de uma forma ou outra contribuíram e caminharam junto comigo, meu mais sincero muito obrigado.

RESUMO

Os estudos sobre os sistemas agroalimentares revelam que as construções de indicadores de qualidade dos alimentos estão submetidas às normas e padrões, previamente definidos, de modo a garantir a circulação e consumo das mercadorias nos mercados globais. Essas formas de definição da qualidade dos alimentos contrastam, por vezes com saberes e práticas locais de qualidade. Nesta tese são analisadas as representações sociais sobre a qualidade dos alimentos que orientam as práticas de produção e consumo entre famílias rurais, de modo a compreender como populações rurais situadas em diferentes contextos regionais do Brasil lidam com os padrões hegemônicos de qualidade impostos pelas organizações do sistema agroalimentar e, em que termos constroem formas de resistência. Foram escolhidas como universo empírico de observação duas realidades do rural brasileiro. O recorte geográfico tomou em conta no Sul do Brasil, o caso das famílias rurais produtoras de doces de frutas de Pelotas (RS), também conhecidos como doces coloniais; enquanto no Nordeste do Brasil o foco centrou-se no estudo de famílias rurais assentadas, situadas à margem dos projetos de fruticultura irrigada da região do Vale do São Francisco (BA/PE). Os dados da pesquisa permitiram concluir que os parâmetros de qualidade impostos pelas organizações do sistema agroalimentar entram em choque com os conhecimentos tradicionais e parâmetros nativos de qualidade alimentar mantidos pelas famílias rurais estudadas. O trabalho evidencia que as qualidades positivas socialmente valorizadas pelas famílias rurais estudadas encontram-se associadas à produção própria de alimentos mantida sobre a base de saberes e fazeres conhecidos e tradicionais, enquanto atributos negativos são geralmente imputados aos alimentos oriundos da indústria agroalimentar. A pesquisa realizada entre os anos de 2014 e 2018 demonstra que os sujeitos estudados são submetidos e pressionados justamente a adotar os modelos tecnológicos e produtivos que são, de acordo com as suas percepções, fonte de desconfiança. Desenvolveram-se, então, situações de conflitos entre as representações nativas das famílias rurais e as normativas hegemônicas de qualidade impostas pelas organizações do sistema agroalimentar. Deste modo, formas de resistência foram engendradas pelas famílias rurais de acordo com as configurações e redes sociais em que estão inseridas. A abordagem metodológica consistiu na tradição do método etnográfico com realização de entrevistas semiestruturadas, aliado ao procedimento de observação participante. Nesse sentido, cabe mencionar que no Vale do São Francisco foram gravadas 20 entrevistas, enquanto em Pelotas

foram realizadas mais outras 15 entrevistas. O registro das informações colhidas na convivência com as famílias rurais foi sistematizado com o uso de diário de campo e com o auxílio de registros imagéticos. Posteriormente os dados e entrevistas foram transcritos com o suporte de softwares o que permitiu a categorização e análise do material obtido em campo.

Palavras-chave: Alimentação. Campesinato. Qualidade dos alimentos. Confiança. Risco. antropologia rural. Antropologia da alimentação.

ABSTRACT

Studies on agri-food systems show that constructions of food quality indicators are subjected to previously defined norms and standards, to ensure flows and consumption of commodities in global markets. These ways of defining food quality contrast sometimes with local knowledge and local quality practices. This thesis analyzes the social representations about the quality of foods that guide the production and consumption practices among rural families, to understand how rural populations located in different regional contexts of Brazil deal with the hegemonic quality standards imposed by the organizations of the agri-food system and the ways in which family farmers build their resistance. Two realities of the Brazilian countryside were chosen as the empirical universe of observation. The case of the rural families producing fruit candies of Pelotas (RS), also known as colonial candies, from the South of Brazil, while in the Northeast of Brazil the focus was on the study of settled rural families, located on the fringes of irrigated fruit crops of the San Francisco Valley (BA/PE). The research allowed us to conclude that the quality parameters imposed by agri-food organizations are in conflict with the traditional knowledge and native parameters of quality food, preserved by the rural families studied. The work shows that the positive qualities socially valued by the rural families studied are associated with their own food production, based on traditional knowledge and practices, while negative attributes are generally attributed to food from the agri-food industry. The research carried out between 2014 and 2018 shows that the subjects studied are pressured to adopt technological and productive models that are, according to their perceptions, a source of mistrust. Therefore, there were cases of conflicts, amongst the native representations of the rural families and the hegemonic norms of quality imposed by the organizations of the agri-food system. As analyzed, forms of resistance were engendered by the rural families, according to the configurations and social networks in which they are inserted. The methodological approach consisted in the tradition of the ethnographic method with semi-structured interviews, along with participant observation procedures. In this sense, it is worth mentioning that 20 interviews were recorded in the San Francisco Valley, while in Pelotas 15 interviews were conducted. The record of information collected in the coexistence with the rural families was systematized with the use of fieldwork diary and imagery records. Subsequently the data and interviews were

transcribed with the support of softwares which allowed the categorization and analysis of the material obtained in the field.

Keywords: Food. Peasantry. Quality food. Trust. Risk. Rural anthropology. Anthropology of food.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa Ilustrativo do Vale do São Francisco	42
Figura 2 - As Subdivisões Geográficas do Nordeste	43
Figura 3 - Paisagem de Caatinga em Juazeiro	47
Figura 4 - Lago de Sobradinho	51
Figura 5 - Canal Artificial de Irrigação em Petrolina	53
Figura 6 - Projetos Públicos de Irrigação no Vale do São Francisco	54
Figura 7 - Mapa Ilustrativo da Área Pesquisada no Rio Grande do Sul	70
Figura 8 - Doces Finos de Pelotas	74
Figura 9 - Regiões Geomorfológicas do Rio Grande do Sul.....	76
Figura 10 - Serra dos Tapes e Planície Costeira	77
Figura 11 - <i>Schmiers</i>	81
Figura 12 - Doces Cristalizados e Passas	82
Figura 13 - Frutas em Pasta.....	82
Figura 14 - Frutas em Calda	83
Figura 15 - Parque de Exposições da 17ª Fenadoce	85
Figura 16 - Página Oficial da Fenadoce na Internet	86
Figura 17 - Complexo Casa-Fábrica de Doces.....	91
Figura 18 - Formas de Produção dos Doces Coloniais	94
Figura 19 - Principais Áreas do Assentamento Mandacaru	97
Figura 20 - Fazenda Vizinha ao Assentamento Mandacaru.....	106
Figura 21 - Capas da Revista Veja.....	124
Figura 22 - Operação Carne Fraca na Mídia	125
Figura 23 - Representações Nativas Sobre a Qualidade dos Alimentos	145
Figura 24 - Método Tradicional e Método Semi-Industrial de Produção	159
Figura 25 - Higienização do Tacho de Cobre.....	161
Figura 26 - Tachos de Cobre e de Alumínio	163
Figura 27 - Pá de Madeira e Misturador Automático	164
Figura 28 - Post da Chef Roberta Sudbrack	171
Figura 29 - Promoções com Enfoque em Identidades Nacionais	179
Figura 30 - Compromissos com Rostos: Campanhas Publicitárias	182

Figura 31 - Selo <i>Fairtrade</i> em Cafeteria do Reino Unido	185
Figura 32 - Acampamento Eldorado dos Carajás em Juazeiro.....	203
Figura 33 - Caprinos na Paisagem da Caatinga no Assentamento Mandacaru	210
Figura 34 - Horta Comunitária e Lavoura Empresarial	217
Figura 35 - Placa Publicitária do Assentamento Mandacaru	218
Figura 36 - Rótulo do Doce Artesanal de Xique-Xique.....	220
Figura 37 - Convite para a Feira de Produtos Orgânicos de Petrolina.....	222

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Principais Certificações do Vale do São Francisco.....	188
---	-----

LISTA DE SIGLAS

AAFAM	Associação dos Agricultores/as Familiares do Assentamento Mandacaru
ACAVASF	Associação do Comércio Agropecuário do Vale do São Francisco
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
AOC	<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>
APROVASF	Associação de Produtores Orgânicos do Vale do São Francisco
CADIN	Créditos não Quitados do Setor Público Federal
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEASA	Centrais de Abastecimento
CBHVF	Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco
CHESF	Companhia Hidrelétrica do São Francisco
CODEVASF	Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
CVSF	Comissão do Vale do São Francisco
DO	Denominação de Origem
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPI	Equipamento de Proteção Individual
ETI	<i>Ethical Trading Initiative</i>
FACAPE	Faculdade de Ciências Aplicadas e Sociais de Petrolina
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
FBSSAN	Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
FDA	<i>Food and Drug Administration</i>
FENADOCE	Feira Nacional do Doce
FETAPE	Federação dos Trabalhadores Rurais, Agricultores, Agricultoras Familiares do Estado de Pernambuco
GAS	<i>Gruppi di Acquisto Solidale</i>
GEPAC	Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura
GLOBALGAP	<i>Global Good Agricultural Practices</i>
GTDN	Grupo de Trabalho para o Desenvolvimento do Nordeste
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IELB	Igreja Evangélica Luterana do Brasil
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
INMET	Instituto Nacional de Meteorologia

INPI	Instituto Nacional da Propriedade Intelectual
IP	Identificação de Procedência
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
INRC	Inventário Nacional de Referências Culturais
LEAA	Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MST	Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra
OIT	Organização Internacional do Trabalho
OMC	Organização Mundial do Comércio
ONU	Organização das Nações Unidas
PIF	Produção Integrada de Frutas
PLANVASF	Plano Diretor para o Desenvolvimento do Vale do São Francisco
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
RTIQ	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SINDIVEG	Sindicato Nacional da Indústria de Produtos para Defesa Vegetal
SNVS	Sistema Nacional de Vigilância Sanitária
SUASA	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária
SUDENE	Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste
SUVALE	Superintendência do Vale do São Francisco
UERGS	Universidade Estadual do Rio Grande do Sul
UFPE	Universidade Federal de Pernambuco
UFPEL	Universidade Federal de Pelotas
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UNIVASF	Universidade Federal do Vale do São Francisco

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	19
1.1	METODOLOGIA E TRABALHO DE CAMPO.....	29
1.2	A ORGANIZAÇÃO TEXTUAL DA TESE.....	39
2	A FORMAÇÃO HISTÓRICA E SOCIAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO.....	41
2.1	O PROCESSO DE OCUPAÇÃO LUSO-BRASILEIRA DO SERTÃO.....	42
2.2	AS CONDIÇÕES CLIMÁTICAS DO SERTÃO E O SURGIMENTO DA IRRIGAÇÃO.....	46
2.3	A BARRAGEM DE SOBRADINHO E A EXPANSÃO DOS PROJETOS PÚBLICOS IRRIGADOS.....	50
2.4	A EXPULSÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR DOS PROJETOS PÚBLICOS IRRIGADOS.....	58
2.5	A SOBREVIVÊNCIA DO CAMPESINATO NOS INTERSTÍCIOS DA FRUTICULTURA IRRIGADA.....	65
3	A FORMAÇÃO HISTÓRICA E SOCIAL DE PELOTAS.....	69
3.1	PELOTAS: DO CHARQUE AOS DOCES FINOS.....	70
3.2	A COLONIZAÇÃO EUROPEIA NÃO IBÉRICA E A TRADIÇÃO DOS DOCES COLONIAIS.....	75
3.3	A SUPERVALORIZAÇÃO DOS DOCES FINOS E A SUBVALORIZAÇÃO DOS DOCES COLONIAIS.....	83
3.4	AS FORMAS ARTESANAIS E SEMI-INDUSTRIAIS DE PRODUÇÃO DOS DOCES COLONIAIS.....	89
4	A CONSTRUÇÃO SOCIAL DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS ENTRE AS FAMÍLIAS RURAIS.....	95
4.1	PRODUÇÃO DE QUALIDADE NA FRUTICULTURA IRRIGADA E O PERIGO DO VENENO.....	96
4.1.1	A “Droga” na Comida.....	106
4.2	PELOTAS: QUANDO O VENENO SE TORNA REMÉDIO.....	110
4.3	PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS: O DESCONHECIDO NO PRATO.....	119
4.4	A COMIDA DA “RUA”.....	129

4.5	ENTRE O RISCO E A COMODIDADE NO CONSUMO DOS INDUSTRIALIZADOS.....	132
4.5.1	O Trabalho Feminino e o Consumo de Alimentos Industrializados.....	135
4.6	A COMIDA DA ROÇA.....	138
5	AS QUALIDADES IMPOSTAS E PROIBIDAS DOS ALIMENTOS: NORMAS SANITÁRIAS E CERTIFICAÇÕES.....	147
5.1	O EMBATE ENTRE INDUSTRIALIZAÇÃO E A TRADIÇÃO DOS DOCES COLONIAIS.....	148
5.1.1	O Poder da Higiene e a Ilegalização das Receitas Tradicionais.....	157
5.1.2	O Poder de Polícia da Vigilância Sanitária e a Repressão aos Produtores.....	170
5.2	A VIRADA DA QUALIDADE E AS CERTIFICAÇÕES NO VALE DO SÃO FRANCISCO.....	174
5.2.1	Os Sistemas Abstratos de Confiança e os “Compromissos Sem Rosto”.....	180
5.2.2	As Certificações de Qualidade na Fruticultura Irrigada.....	184
6	ENTRE OS SABERES LOCAIS E OS CONTROLES EXTERNOS: AS FORMAS DE RESISTÊNCIA CAMPONESA.....	199
6.1	A RESISTÊNCIA CAMPONESA AO MODELO DA FRUTICULTURA IRRIGADA.....	201
6.1.1	O Trabalho Temporário na Fruticultura Irrigada.....	209
6.1.2	A Busca de Autonomia das Famílias Assentadas.....	214
6.1.3	O Assentamento “Certificado” e Articulado ao Mercado.....	217
6.2	OS DOCES DA RESISTÊNCIA: AS AÇÕES DESVIACIONISTAS DOS FAMÍLIAS RURAIS DE PELOTAS.....	225
6.2.1	A Rede de Antidisciplina do Doce e as Táticas de Resistência.....	229
6.2.2	A Certificação Informal dos Doces: Quando os Consumidores Entram em Jogo.....	237
6.2.3	Adaptações e Transformações do Saber-Fazer Doceiro.....	243
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	247
	REFERÊNCIAS.....	254
	APÊNDICE A – PERFIL DOS INTERLOCUTORES.....	273

1 INTRODUÇÃO

Tomando o estudo da alimentação como abordagem de pesquisa, esta tese analisa as representações sociais a respeito da qualidade dos alimentos, entre famílias rurais de Pelotas no Rio Grande do Sul e do Vale do São Francisco, no extremo oeste do Estado de Pernambuco e norte do Estado da Bahia.

O estudo das práticas alimentares foi, desde cedo, um dos principais campos de observação da Antropologia. Ao analisar as características materiais, simbólicas e sociais que envolvem a obtenção de alimentos e os modos à mesa, os antropólogos perceberam que estudar as práticas alimentares era um meio de acessar outros aspectos da sociedade, uma vez que o ato humano de se alimentar envolve não apenas a função nutritiva, mas também questões de fundo cultural e social. A alimentação humana reflete uma forma de conceber o mundo (CANTARERO, 2002) e, portanto, os alimentos são detentores de funções sociais, eles identificam e diferenciam, marcam e delimitam fronteiras entre diferentes grupos sociais. Assim sendo, a alimentação aglutina representações, crenças, normas, classificações, determinando hierarquias e relações que governam não apenas o consumo alimentar, mas que guiam a própria vida social, refletindo, portanto, a cultura de um grupo.

Nos primeiros estudos levados a cabo pela antropologia funcionalista, os hábitos alimentares eram explicados em função da satisfação de necessidades de razão prática, biológica e material. Malinowski (1978), ao estudar os Trobriandeses enfatizou as relações de poder e a distribuição da comida, revelando os laços através dos quais a comida se move, atestando suas funções de nutrição, competição, status e de construção de uma rede de reciprocidade. Já Evans-Pritchard (1999) realizou uma descrição detalhada das práticas alimentares dos Nuer, demonstrando o papel do gado e a sua importância na vida social do grupo, as instituições políticas, tema principal de sua pesquisa, só se tornariam inteligíveis quando observado o meio ecológico e as formas como os Nuer proviam sua subsistência.

Se para os funcionalistas a preocupação estava intrinsecamente centrada na própria comida e na compreensão de suas funções, para os estruturalistas a alimentação compõe um conjunto de símbolos e signos codificados. Lévi-Strauss (1976) parte do entendimento de que os seres humanos precisam primeiro pensar os alimentos, visto que somente depois de classificados, hierarquizados e aceitos socialmente é que os alimentos se tornam comestíveis

do ponto de vista cultural. Lévi-Strauss (1976) argumenta então que a comida é boa para pensar, uma vez que a cozinha de uma sociedade é uma linguagem que traduz inconscientemente a sua estrutura. A comida expressa algo mais do que as propriedades biofísicas que a compõe desvelando a própria organização da vida social, nesta perspectiva os hábitos e práticas alimentares são compreendidos como uma linguagem, um texto cultural passível de tradução (WOORTMANN, 2013). Por isso, nesta tese parte-se da ideia de compreender e traduzir o que as práticas alimentares “dizem” a respeito dos grupos sociais estudados.

Ainda que comer seja um ato universal, praticado várias vezes ao dia sem muita reflexão, no mundo contemporâneo globalizado, urbano e industrial, as escolhas alimentares envolvem relações complexas e o ato de comer nos conecta integralmente com vários aspectos da vida social, cultural e material (WARDE, 1997). Nas sociedades tradicionais, as etapas de produção, distribuição e consumo de alimentos faziam parte de um único sistema; no entanto com o surgimento de um mercado global de alimentos, os antropólogos passaram a ter que lidar com relações cada vez mais complexas em função da crescente interconexão entre distintas sociedades distribuídas pelo globo (MINTZ, 2001). A nova constituição espaço-temporal característica da contemporaneidade é marcada pelo fluxo constante de informações, alimentos e mercadorias, isto é, os objetos perderam relação de fidelidade com os territórios originais de produção (CANCLINI, 1995). Com a globalização, o fortalecimento das cadeias agroalimentares e o aprofundamento da separação entre produtores e consumidores, a qualidade emergiu como elemento fundamental do sistema agroalimentar, especialmente, em um mundo em que os alimentos passaram cada vez mais a atender regras internacionais de produção, visto que a qualidade dos alimentos engaja as preocupações de produtores, consumidores e provedores de serviços (CAVALCANTI, 2015).

Entretanto, qualidade não é um conceito neutro ou monolítico, ao contrário, os parâmetros de qualidade são historicamente construídos e negociados, e estão em constante disputa (SONNINO, MARSDEN, 2006). Neste sentido, qualidade é um conceito relacionado a percepções construídas coletivamente a respeito de propriedades positivas ou negativas atribuídas a determinados bens, alimentos ou mesmo pessoas. Seguramente as descobertas científicas dos últimos séculos, relacionadas aos efeitos nocivos de bactérias e microrganismos alteraram comportamentos na cozinha e à mesa. Novas medidas profiláticas como o uso de talheres e pratos individuais, além da prática de lavar as mãos certamente

moveram os padrões aceitáveis de qualidade alimentar para outros níveis, certos comportamentos e práticas antes tolerados passaram a ser considerados inaceitáveis. Por isso, qualidade é um conceito que precisa ser datado e contextualizado, uma vez que seus parâmetros se modificam no tempo e de uma sociedade para outra.

Qualidade é um destes termos com infalíveis conotações positivas, a não ser quando são adicionados adjetivos negativos (HARVEY; MCMEEKIN; WARDE, 2004). Porém, como argumenta Sonnino (2006), qualidade não é uma característica ou valor inerente de nenhum bem, as características atribuídas sejam elas positivas ou negativas são construtos culturais, isto é, os valores imputados a bens, pessoas ou alimentos são valores determinados socialmente. Também podemos considerar que qualidade não diz respeito unicamente às propriedades físicas de um bem, podendo muito bem compor outros critérios culturalmente valorizados como, por exemplo, a origem conhecida e tradicional de determinado objeto. Por essa razão, qualidade é uma noção polissêmica que pode ter múltiplas dimensões.

Contudo, inegavelmente, a qualidade adquire um valor chave quando se trata da produção de alimentos, dado que comer implica colocar-se sobre os riscos dos efeitos bioquímicos da composição dos alimentos. Por isso, no mundo contemporâneo globalizado, em que os alimentos ultrapassam fronteiras continentais, a qualidade dos alimentos se converteu em um território de conflito e negociação em que poderosos atores da cadeia agroalimentar entram em disputas, buscando definir os parâmetros do que pode ser considerado comestível ou não, frequentemente negligenciando as condições regionais e locais onde os alimentos são produzidos.

Portanto, a qualidade dos alimentos é hoje um tema discutido em várias esferas da vida pública e tem permeado a atenção não apenas da mídia interessada na espetacularização dos escândalos de contaminação e adulteração de alimentos, mas também no campo político e da ciência tem se colocado no centro de inúmeros e calorosos debates. Todavia, quase sempre o tema da qualidade dos alimentos é abordado em instâncias e instituições do sistema agroalimentar distantes e exteriores da realidade vivida localmente pelas famílias rurais produtoras de alimentos e de consumidores urbanos.

Seguramente, ao menos desde o século XX, a ciência alcançou um papel importante na determinação dos critérios de avaliação da qualidade dos alimentos, de modo que os conhecimentos relacionados à produção e elaboração de alimentos passaram a ser claramente determinados pelos progressos técnicos e científicos no campo da produção agroalimentar.

Após a Segunda Guerra Mundial, mudanças no setor da produção agroalimentar com a difusão de uma série de novas tecnologias permitiu o aumento da produção agrícola, e novas formas de conservação dos alimentos garantiram um aumento do tempo de vida dos produtos, ampliando assim as possibilidades de comercialização de bens alimentícios. Desde então a produção de alimentos passou a ser fortemente disciplinada pelo Estado e por empresas do sistema agroalimentar.

É assim que no último século, com a crescente urbanização e industrialização das sociedades, parte significativa da produção de alimentos passou para as mãos da indústria agroalimentar, e os circuitos curtos de comercialização de alimentos deram lugar a uma enorme cadeia produtiva por onde fluem os alimentos desde a sua produção, transformação, até a comercialização em grandes redes de supermercados espalhados pelo mundo inteiro. Os progressos tecnológicos observados, especialmente, na área das telecomunicações, assim como na produção, conservação e transporte de alimentos fizeram com que o tempo e a distância entre as diferentes regiões do globo diminuíssem. Desta forma, o processo de industrialização promoveu uma ruptura do alimento com o seu universo social de produção e o transformou em mercadoria, destruindo parcialmente seu enraizamento natural e suas funções sociais (POULAIN, 2004).

Neste quadro recente da globalização e da industrialização alimentar, com o aprofundamento da separação entre produtores e consumidores, a relação face a face perdeu força e a confiança na produção alimentar deixou em grande medida de ser avalizada através de práticas tradicionais e da rede de relações sociais locais, ficando hegemonicamente a cargo do Estado, das grandes corporações agroindustriais e da ciência (ZACHMANN; ØSTBY, 2011). Formou-se assim, um complexo emaranhado institucional que articula o conhecimento científico, as grandes corporações agroalimentares e o poder do Estado, no desenvolvimento de instrumentos e dispositivos de controle sobre a produção de alimentos. Através de critérios supostamente racionais e científicos, indicadores microbiológicos de higiene e sanidade foram criados colocando em cena laboratórios, especialistas e áreas do conhecimento científico que passaram a ter papel ativo na definição do que poderia ser ou não considerado comestível. Para tal, um arcabouço de leis e normas técnicas com alcance nacional ou internacional foi desenvolvido, e instrumentos de controle foram arquitetados de modo a aumentar o poder disciplinar do Estado e das grandes corporações sobre a produção de alimentos. Desde então aparatos jurídicos, punitivos, de segurança e controle foram acionados de modo a garantir que

a produção contemporânea de alimentos se adequasse aos padrões hegemônicos da moderna indústria agroalimentar. Neste contexto, outras formas de produzir alimentos, especialmente, mantidas por famílias rurais e/ou populações tradicionais, desenvolvidas sobre a égide de conhecimentos artesanais e associadas a identidades locais foram pouco a pouco criminalizadas e marginalizadas.

Apesar de o modelo de industrialização agroalimentar ter sido imposto no último século como o modelo hegemônico de produção de alimentos, práticas e formas tradicionais de produção e comercialização de alimentos continuaram a ter um papel importante nas sociedades contemporâneas. No caso do Brasil, particularmente, em cidades de pequeno e médio porte e mesmo nos grandes centros urbanos, é recorrente o comércio informal de frutas, legumes, farinhas, queijos, linguiças, carnes, doces, pães, biscoitos, sucos, entre uma diversidade de outros alimentos que, à revelia das normas técnicas e das legislações sanitárias continuam sendo produzidos e comercializados pelas populações rurais. No entanto, é inegável que o Estado ao promover a industrialização agroalimentar como regra colocou na ilegalidade inúmeras práticas e modos tradicionais de produzir alimentos.

Nesse sentido, frequentemente quando se trata de discutir a qualidade dos alimentos critérios nutricionais, dietéticos e/ou sanitários são acionados por especialistas detentores de um saber técnico e que, muitas vezes, consideram irracionais os comportamentos alimentares das populações leigas. Porém, como ensina a Antropologia, os significados da alimentação não podem ser interpretados apenas à luz de indicadores nutricionais, biológicos ou parâmetros higienistas determinados pela ciência, uma vez que a alimentação humana envolve uma profunda dimensão sociocultural. Em etnografia realizada com agricultores de um mercado público da cidade italiana de Turim, a antropóloga Rachel Black (2005) observa, por exemplo, que as atuais normativas sobre a qualidade dos alimentos não condizem com a diversidade e o caráter histórico e cultural vinculado aos métodos de produção tradicionais. Por isso, segundo a autora, as normas de qualidade estabelecidas em torno da industrialização e da inocuidade dos alimentos promovem a uniformização de processos e produtos, em contraste com a diversidade dos conhecimentos tradicionais mantidos por agricultores familiares. Neste sentido, a autora demonstra que alimentos produzidos a partir de formas artesanais encontram-se, reiteradamente, ameaçados de desaparecer pela impossibilidade de se adequarem às normas hegemônicas da industrialização agroalimentar.

As referências culturais e sociais, que orientam as percepções de segurança e

qualidade alimentar das populações rurais são frequentemente conflitivas com os padrões hegemônicos de qualidade impostos pelas organizações do sistema agroalimentar¹, atestando a existência de processos de luta e resistência cultural às mudanças impostas nos modos de produzir das famílias rurais (KRONE, 2009; CRUZ, 2012; CINTRÃO, 2016). No mundo rural camponês, as formas de viver, trabalhar e produzir coincidem com uma cultura e um modo de vida específico (WANDERLEY, 2014), mantido e reproduzido pelas famílias rurais segundo um ordenamento e uma coerência interna do modo camponês de produção. Por isso, as proibições e alterações impostas pelas organizações do sistema agroalimentar nos modos de produzir são frequentemente percebidas pelas famílias rurais como uma intervenção não apenas no âmbito produtivo, mas também na sua cultura e modo de vida.

Nas últimas décadas muitos estudos se dedicaram a “medir” as percepções de risco e qualidade alimentar entre os consumidores, e quase sempre a ênfase tem sido colocada em analisar as percepções das populações urbanas atingidas ou envolvidas pelas crises e escândalos de contaminação do sistema agroalimentar globalizado, porém pouco tem sido dito e produzido a partir da análise das percepções de risco alimentar das populações rurais, cujos modos de vida estão justamente centrados na produção de alimentos. Por isso, esta tese focaliza as dimensões socioculturais do tema da qualidade dos alimentos, analisando as representações de famílias rurais, afetadas pelas imposições das organizações do sistema agroalimentar globalizado. Portanto, esta tese parte da hipótese de que os padrões de qualidade instituídos pelas organizações do sistema agroalimentar entram em choque com os conhecimentos tradicionais e parâmetros nativos de qualidade alimentar de famílias rurais, gerando processos de exclusão.

Portanto, o objetivo principal desta tese consiste em apreender e analisar as representações sociais de qualidade que orientam as práticas de produção e consumo de alimentos entre famílias rurais, de modo a compreender como populações situadas em diferentes contextos do rural brasileiro lidam com os padrões hegemônicos de qualidade impostos pelas organizações do sistema agroalimentar e, em que termos constroem formas de resistência ao processo de exclusão que são submetidas.

Para resolver esse problema de pesquisa foram escolhidas como universo empírico de observação duas realidades do rural brasileiro que são exemplos expressivos do que se busca

¹ Neste trabalho compreende-se que organizações do sistema agroalimentar são todos os agentes, empresas e instituições tanto públicas como privadas que atuam na produção, regulação, circulação e comercialização de bens agroalimentares.

analisar nesta tese. No Rio Grande do Sul, é analisado o caso das famílias rurais produtoras de doces de fruta do polo doceiro de Pelotas, e no Nordeste do Brasil é estudado o caso de famílias rurais assentadas situadas às margens dos projetos de fruticultura irrigada da região do Vale do São Francisco, no extremo oeste do Estado de Pernambuco e norte do Estado da Bahia.

Em Pelotas, graças a uma política pública voltada à formação de uma sociedade camponesa policultora, a partir de 1858, o Estado promoveu a vinda de imigrantes de diversas origens, especialmente, alemães, franceses, italianos, poloneses e pomeranos que foram instalados em colônias agrícolas no extremo sul gaúcho. No final do século XIX, esses imigrantes passaram a cultivar frutas como figo, goiaba, laranja, pêsego, uva, entre outras, que posteriormente contribuíram para formação de uma indústria artesanal de produção de doces de frutas. A prática de produção de doces de frutas se estabeleceu na região de modo que ela é hoje uma tradição mantida por famílias rurais há pelos menos 150 anos, e a atividade está intimamente ligada ao modo de vida e à identidade dos moradores dessa região. Não obstante a importância histórica, econômica e cultural da tradição doceira local, as famílias produtoras vivem hoje sob constante tensão e ameaça dos órgãos de fiscalização do Estado que classificam os métodos de produção tradicionais como atrasados e julgam o consumo dos doces assim produzidos como inapropriados.

Já o Vale do São Francisco constitui uma “região global” (CAVALCANTI, 2011), apresentada como um pedaço do Sertão globalizado (SCOTT, 2015). Tirando proveito dos recursos hídricos do rio São Francisco, a partir do último quartel do século XX, o Estado instalou vários projetos públicos de irrigação nessa região. Desta forma, o latifúndio improdutivo e a agricultura camponesa dessa região foram substituídos em grande medida por uma agricultura empresarial, voltada a produzir frutas de qualidade diferenciada, atendendo as demandas do mercado globalizado, especialmente, dos Estados Unidos e de países da União Europeia. Atraídos em explorar as oportunidades, estruturas e equipamentos públicos dotados pelo Estado vários empresários e grandes corporações multinacionais passaram a se instalar na região e a ditar novas formas de produzir de acordo com as exigências do mercado. Por outro lado, as famílias camponesas, cujos projetos de vida não se harmonizavam com os propósitos empresariais, foram em grande medida convertidas em mão de obra para empresários da fruticultura irrigada. Consequentemente, as formas camponesas de produção foram marginalizadas e as famílias rurais passaram a sobreviver nos interstícios da

fruticultura de exportação.

Embora as origens e trajetórias históricas, sociais e culturais presentes nos dois universos empíricos observados sejam claramente distintas, o polo doceiro de Pelotas e o Vale do São Francisco podem ser compreendidos como casos significativos que refletem dois lados de um mesmo processo. Pelotas representa um sistema produtivo localizado, cuja tradição dos doces de frutas está enraizada na cultura, modo de vida e identidade dos moradores dessa região. Em uma situação, diametralmente oposta, o Vale do São Francisco é uma região globalizada, cujas dinâmicas produtivas locais são fortemente determinadas e influenciadas em função das exigências e demandas dos países compradores do hemisfério Norte (CAVALCANTI, 1997).

No entanto, o que é transversal tanto às famílias rurais e/ou trabalhadores inseridos no contexto da fruticultura irrigada do Vale do São Francisco, como das famílias produtoras de doces de frutas de Pelotas, é que os atuais regimes produtivos, tecnológicos e de qualidade alimentar que estes atores sociais estão submetidos são geradores de formas de exclusão e desigualdade social, o que traz uma série de consequências para a vida desses sujeitos. Portanto, tendo em vista uma problemática que é transversal aos dois universos empíricos, busco compreender como a controvérsia em torno da qualidade dos alimentos se reflete nestas duas realidades do rural brasileiro, explicitando os arranjos sociais específicos, formas de poder, opressão e de resistência.

Desta forma, para dar conta de compreender os processos que tomam forma nos distintos universos empíricos estudados, o caminho planejado nesta tese envolve a realização de quatro objetivos específicos que requerem: 1) a apresentação e caracterização da formação histórica e social das áreas estudadas; 2) uma análise das representações sociais de risco, confiança e qualidade dos alimentos que informam e orientam as práticas de produção e consumo de alimentos das famílias rurais estudadas; 3) um exame dos instrumentos de controle e dos parâmetros de qualidade alimentar instituídos pelo Estado e pelo capital e a análise de seus impactos sobre a produção de alimentos e a vida dos atores sociais observados; 4) e por fim, o estudo das formas de resistência, atualização e adaptação das famílias rurais de acordo com as diferentes configurações locais e redes de sociabilidade em que estão inseridas.

A presente tese abrange assuntos que não são novos na minha trajetória e têm invariavelmente tangenciado os meus interesses de estudo, por isso cabe aqui situar o meu

lugar de fala, uma vez que a investigação científica que guia esta tese está alinhada tanto com a minha trajetória acadêmica quanto com a minha vida pessoal.

O tema das representações sociais em torno da qualidade dos alimentos surgiu no meu campo de estudo a partir de iniciativas de pesquisas que tiveram lugar inicialmente na região dos Campos de Cima da Serra (RS). Nesta região do nordeste gaúcho estudei a realidade de produtores artesanais do Queijo Serrano que viviam em uma situação de informalidade e de conflito entre as exigências legais e a manutenção de práticas tradicionais de produção (KRONE, 2009). Uma das muitas contradições ressaltadas pela minha pesquisa foi a de que apesar dos produtores do Queijo Serrano não atenderem os padrões sanitários exigidos pelo Estado os consumidores locais demandavam pelo produto. A partir desta experiência de pesquisa passei a perceber que os parâmetros de qualidade alimentar impostos pelo Estado – fundamentados em padrões técnico-científicos da indústria agroalimentar – entravam seguidamente em choque com as práticas e saberes tradicionais de agricultores familiares e com as concepções locais de bom, confiável, saudável e comestível. As controvérsias entre as exigências legais e as percepções nativas de agricultores familiares sobre a qualidade dos alimentos passaram, desde então, a ocupar cada vez mais a minha atenção.

Durante toda a minha trajetória acadêmica, profissional e pessoal convivi e trabalhei com agricultores familiares. Venho de uma família cujas origens estão associadas à vida no campo. Meus bisavôs, avós e pais foram camponeses e minhas origens e relações familiares estão ligadas ao mundo rural da região do Vale do Taquari, Rio Grande do Sul, no pequeno município de Roca Sales onde muitos dos meus amigos e familiares seguem – apesar de todas as dificuldades – suas trajetórias de vida como agricultores familiares. A história de vida de minha família, com certeza, teve um peso importante na minha decisão de me formar Bacharel e Mestre em Desenvolvimento Rural², antes da minha incursão pelo mundo da Antropologia. Portanto, tenho uma experiência tanto pessoal como profissional acompanhando durante muitos anos as dificuldades enfrentadas por agricultores familiares, cujas vidas e identidades estão basicamente centradas na produção de comida.

A decisão em relação ao recorte empírico da pesquisa partiu em função das diferentes iniciativas de pesquisa que, nos últimos anos, estivemos envolvidos eu e a professora Dra.

² Em 2006 graduei-me Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial, pela Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS), e em 2009 obtive o título de Mestre em Desenvolvimento Rural, pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS).

Josefa Salete Barbosa Cavalcanti, minha orientadora. Desde 2011 venho realizando uma série de atividades de pesquisa junto a famílias rurais de diferentes grupos étnicos de Pelotas e de municípios circunvizinhos³, atuando junto ao Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura (GEPAC⁴). Já a professora Josefa Cavalcanti possui uma larga produção sobre o tema da globalização dos alimentos, estudando especialmente o contexto do Vale do São Francisco, tendo coordenado inúmeras iniciativas de pesquisa a partir do Laboratório de Observação Permanente sobre as Transformações do Mundo Rural do Nordeste (LAERURAL⁵) e do Grupo de Pesquisa Globalização e Agricultura⁶. Neste sentido, esta tese surge motivada por estas experiências particulares e profissionais, e se configura em uma continuidade de atividades de pesquisa realizadas anteriormente, articulando a partir de agora iniciativas que tiveram lugar tanto em Pelotas como no Vale do São Francisco.

Nesse sentido, levando em conta que a preocupação que cerca o tema da qualidade dos alimentos é um assunto que vem sendo debatido com muita força na Europa, fui estimulado pela Professora Josefa Cavalcanti a aprofundar o meu conhecimento no tema com a realização de estágio doutoral na *Cardiff University*, Reino Unido, em parceria existente entre o Grupo de Pesquisa Globalização e Agricultura com o *Sustainable Places Research Institute*, dirigido pelo Professor Terry K. Marsden.

Desta forma, realizei o doutorado sanduíche na *School of Geography and Planning*, da *Cardiff University*, no período entre abril e julho de 2017, sob orientação da antropóloga Dra.

³ Fiz parte de uma equipe de pesquisadores que, reunidos em torno de uma agenda de pesquisa que ficou conhecida como *Saberes e Sabores da Colônia*, percorreu a zona rural da região de Pelotas, buscando conhecer e apreender, a partir da observação das práticas alimentares, o modo de vida de famílias rurais de distintas origens étnicas dessa região. Foi no quadro dessa agenda de pesquisa que visualizei a oportunidade de aliar as minhas inserções de pesquisa na região como uma formação qualificada em Antropologia, de modo que em 2012 ingressei no Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (PPGant/UFPel), e em 2014 defendi a dissertação intitulada *Comida, memória, patrimônio cultural: a construção da pomeraneidade no extremo sul do Brasil*.

⁴ O GEPAC, coordenado pela antropóloga Dra. Renata Menasche, desenvolve suas atividades desde 2006, inicialmente reunindo pesquisadores e estudantes vinculados ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS), aos quais, a partir de 2008, somaram-se pesquisadores e estudantes de graduação e pós-graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel).

⁵ O LAERURAL foi constituído em 1999, reunindo desde então pesquisadores e estudantes das Ciências Sociais de universidades do Nordeste. O Laboratório foi criado com o objetivo de fomentar uma reflexão multidisciplinar e aprofundada sobre a problemática do mundo rural da região Nordeste. Atualmente o Laboratório é coordenado pelas professoras Maria de Nazareth Baudel Wanderley (UFPE) e Josefa Salete Barbosa Cavalcanti (UFPE).

⁶ O grupo Globalização e Agricultura, fundado em 1993, e coordenado pela professora Dra. Josefa Salete Barbosa Cavalcanti mantém como seu principal objetivo a produção de conhecimento, formação de pesquisadores e contínua internacionalização.

Roberta Sonnino. A experiência em Cardiff me ofereceu importantes contribuições, destacando-se as participações em seminários, palestras, eventos e o acesso a um importante acervo bibliográfico relacionado ao tema da tese. Nesse sentido, foi extremamente elucidadora a experiência de observar, presencialmente, o funcionamento de uma sociedade de elevado nível de industrialização no campo da alimentação, cujas relações de proximidade entre consumidores e produtores parecem consideravelmente mais efêmeras do que no Brasil.

Apesar de ter viajado estando ciente da já bem conhecida “má” fama da comida britânica – visão que seria posteriormente enfatizada por meus colegas de república, estudantes italianos e gregos que não se cansavam em depreciar os hábitos alimentares britânicos – não deixei de me sentir impactado pelo alto nível de industrialização da comida. A supremacia de pratos pré-preparados, congelados, sanduíches e *snacks*, suas opções e preços extremamente atrativos, logo chamaram a minha atenção para uma sociedade que parecia não gastar muito tempo na cozinha. Por outro lado, apesar do alto grau de industrialização, chamou-me a atenção a grande variedade e demanda por frutas exóticas, vindas de diferentes países da América do Sul, América Central e África, além das iniciativas desenvolvidas por grandes redes de supermercados como Tesco, Sainsburys e Lidl, que buscavam enfatizar através de selos e marcas próprias atributos relacionados à qualidade e suposto frescor de alguns dos produtos vendidos.

Em suma, a chance de vivenciar uma realidade de uma sociedade altamente industrializada como a britânica, acrescido das orientações e abordagens teóricas apreendidas durante a estadia no Reino Unido, proporcionou novos questionamentos sobre a temática. Algumas das situações e estranhamentos vivenciados durante o estágio doutoral serão recuperados e analisados ao longo desta tese, uma vez que contribuirão para lançar luz sobre processos que estão em curso no mundo contemporâneo.

1.1 METODOLOGIA E TRABALHO DE CAMPO

Como já indicado, as famílias camponesas foram tomadas como o universo privilegiado de estudo. Neste sentido, cabe aqui esclarecer o recorte da pesquisa e a abordagem que orienta a definição de camponês que tomo neste trabalho. O campesinato vem sendo objeto de muitos estudos, utilizando diversas abordagens, mas privilegiando, sobretudo,

o estudo dos modos de produção agrícola e as formas de subordinação camponesa (SHANIN, 2005⁷). Klaas Woortmann (1990) argumenta que o modo de vida camponês é caracterizado por uma ordem moral constituída sobre a relação terra, trabalho e família, de modo que o autor toma o campesinato como uma qualidade e designa-o pelo termo *campesinidade*, afirmando que a forma como os camponeses relacionam e articulam categorias como terra, trabalho e família definem diferentes níveis de *campesinidade*, articulados de modo distinto com o mercado e a modernidade.

Na visão de Woortmann (1990), no campesinato, a terra não é pensada apenas como um fator de produção ou uma mercadoria plausível de valoração econômica, mas projetado como um patrimônio de família e pensado a partir das suas valorações simbólicas. Neste caso a relação entre a propriedade e o uso da terra é necessária à manutenção da condição camponesa, uma vez que o trabalho no campesinato é pensado a partir dos vínculos familiares e de vizinhança presente nos povoados rurais. Portanto, para este autor, família camponesa é aquela onde “não se pensa a terra sem pensar a família e o trabalho, assim como não se pensa o trabalho sem pensar a terra e a família” (WOORTMANN, 1990, p. 23). Desta forma, o nível de intensificação da produção e de articulação com o mercado e a modernidade não são entendidos nesta tese como expressões de uma agricultura não-camponesa⁸.

Porém, ainda que as visões das famílias camponesas sejam o foco principal do estudo, cabe mencionar que a pesquisa não foi circunscrita apenas a elas, outros atores sociais e interlocutores chave, diretamente inseridos e envolvidos nos contextos rurais estudados também foram ouvidos. As concepções metodológicas que orientaram a pesquisa de campo foram baseadas na tradição do método etnográfico. O trabalho de campo se deu com base na observação participante e na minha integração aos grupos sociais estudados. Partindo da ideia do contato como fundadora da relação etnográfica entre interlocutor e pesquisador, busquei

⁷ No Brasil, autores como, por exemplo, Abramovay (1992) defendem a ideia de que apesar do avanço do capitalismo na agricultura não ter eliminado a estrutura familiar da agricultura, as mudanças sofridas foram profundas e modificaram o modo como os camponeses se relacionam com o mercado, o que era antes um modo de vida teria se transformado em grande medida numa profissão. Para Abramovay (1992) os camponeses teriam se *metamorfoseado* em agricultores profissionais. Contudo, autores como Woortmann (1990, p. 16) defendem a ideia de que o campesinato “é também histórico na medida em que a passagem de uma ordem moral para uma ordem econômica é, efetivamente, um processo multissecular por onde passa todo o mundo ocidental”. Woortmann (1990) critica aqueles que opõem em categorias distintas camponeses e agricultores familiares, já que o campesinato não poderia ser apreendido como um modelo linear e estático.

⁸ Cabe deixar claro ao leitor que termos como agricultor familiar, colono ou famílias rurais devem ser entendidos nesta tese como sinônimos que são usados para fazer referência a grupos sociais que considero expressar dimensões de um modo de vida camponês.

construir uma interação prolongada com os sujeitos estudados de modo a penetrar em formas de vida e pensamento que me eram estranhas. Nestes termos busquei realizar um trabalho interpretativo de ler e interpretar o discurso social a partir de uma aproximação do ponto de vista nativo (GEERTZ, 1989).

Nos distintos locais de pesquisa procurei por meio das redes sociais de parentesco, amizade e vizinhança ter acesso à vida social das famílias rurais. O trabalho de observação participante ocorreu então através da minha convivência cotidiana e inserção em espaços de sociabilidade, buscando apreender práticas, saberes, fazeres, valores e os códigos culturais e sociais que guiam a vida das famílias rurais estudadas.

O registro das informações obtidas na convivência com as famílias rurais foi sistematizado com o auxílio do diário de campo e envolveu um trabalho metódico e diário de escrita. Os registros e impressões do diário de campo foram sistematizados procurando permitir um diálogo entre as minhas próprias construções interpretativas da realidade e as percepções nativas dos atores sociais estudados. Paralelo ao registro escrito do diário de campo também foram realizados registros fílmicos e fotográficos de algumas das práticas cotidianas das famílias rurais observadas. As imagens foram concebidas como parte importante da pesquisa de campo enriquecendo as descrições etnográficas, contribuindo para a compreensão das práticas sociais e facilitando o processo de rememoração do campo. Desta forma, imagem e escrita andaram lado a lado no processo de registro da vida cotidiana dos sujeitos estudados.

Para obter explicações sobre determinados fatos ou eventos que não foram factíveis de alcançar a partir de observação direta foram efetuadas entrevistas semiestruturadas. O procedimento metodológico consistiu então na gravação das entrevistas em áudio com o consentimento dos interlocutores. Através das entrevistas procurei aprofundar e detalhar processos, práticas, representações e narrativas dos interlocutores a respeito do tema da pesquisa, e aspectos relativos ao perfil sociológico e à trajetória de vida das famílias rurais estudadas. Não houve um número pré-determinado de entrevistas, em cada um dos contextos etnográficos estudados as entrevistas foram concluídas quando os relatos atingiram níveis significativos de repetição e saturação, não oferecendo novas perspectivas a serem aprofundadas em torno dos objetivos propostos pela pesquisa. Nesse sentido, cabe mencionar que no Vale do São Francisco foram gravadas 20 entrevistas, enquanto em Pelotas foram realizadas mais outras 15 entrevistas.

Porém, além de um conjunto de entrevistas formais, boa parte dos dados etnográficos registrados se originou de informações obtidas em conversas informais a partir de observações realizadas no convívio cotidiano com as famílias. A investigação científica envolveu ainda a compilação de materiais coletados na mídia e em redes sociais, reunindo textos, reportagens, notícias e vídeos sobre a temática da qualidade dos alimentos que durante os últimos anos foram alvo de discussão, especulação e atenção da opinião pública brasileira.

Os dados obtidos durante a pesquisa foram posteriormente trabalhados, sistematizados e categorizados com o auxílio de programas de software livre. As entrevistas foram integralmente transcritas com o suporte do programa *Transcriber*⁹, o que garantiu a transformação do áudio em texto. Já a organização material dos arquivos digitais (entrevistas, textos de mídia e obras bibliográficas) foi realizada com o suporte do programa *Mendeley*¹⁰, o que permitiu armazenar, gerenciar, editar, categorizar e adicionar notas aos arquivos digitais, facilitando o processo de busca, seleção e organização dos dados de campo e da bibliografia. A edição do material coletado resultou em 43 horas de áudio transcritas, 635 páginas de material digitado e um banco de imagens com 610 fotografias e 22 vídeos que deram de forma conjunta corpo à tese.

Entretanto, realizar a pesquisa de campo em dois locais distintos e separados via terrestre por 3.565 km – distância similar a uma viagem entre Recife e Dakar no Senegal – envolveu um desafio que foi o de mobilizar recursos financeiros e um bom planejamento em termos logísticos e do tempo de duração de cada inserção em campo. Uma viagem de Recife a Porto Alegre envolve percorrer uma distância de três mil quilômetros por via aérea, já de Porto Alegre a Pelotas são necessárias ao menos mais três horas e meia de ônibus para percorrer os 260 km que separam as duas cidades. Já o Vale do São Francisco, apesar de mais próximo de Recife, também abrange uma larga e cansativa viagem, por motivações econômicas estas viagens foram feitas de ônibus, o que significou 14 horas de viagem para percorrer os cerca de 700 km que separam o Vale do São Francisco da capital pernambucana. Estas dificuldades financeiras e de mobilidade impediram a realização de uma pesquisa com múltiplas idas e vindas. Por isso, optei por planejar um período único de pesquisa de campo tanto em Pelotas como no Vale do São Francisco, assim a pesquisa de campo foi dividida em duas etapas.

A primeira etapa da pesquisa de campo ocorreu no Vale do São Francisco. Em agosto

⁹ Para mais informações ver em: <http://transag.sourceforge.net/>.

¹⁰ Para mais informações ver em: <https://www.mendeley.com/>.

de 2015 me instalei no centro da cidade de Juazeiro onde permaneci até o fim de novembro de 2015. Cabe mencionar que a inserção em campo no Vale do São Francisco foi precedida por um intenso trabalho de pesquisa, leitura e estudo sobre a realidade local, especialmente, em razão de que o Vale do São Francisco era uma realidade totalmente desconhecida para mim, assim as leituras que fiz embasaram e prepararam a minha entrada em campo. As primeiras semanas no Vale do São Francisco foram essencialmente de cunho exploratório, de modo que fui aos poucos mapeando interlocutores e conhecendo a realidade local. Nesta fase exploratória realizei pesquisas bibliográficas na Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF), em que busquei inventariar trabalhos de interesse na área da pesquisa da tese. Agregou-se a esse período exploratório um passeio pela região através do roteiro enoturístico conhecido como *Vapor do Vinho*¹¹, através do qual pude fazer uma primeira incursão visitando fazendas de produção de frutas da região.

Um dos desafios colocados pelo trabalho de campo no Vale do São Francisco era conseguir uma inserção em um ambiente desconhecido, sem contatos e nem referências pessoais. Neste sentido, foi de substancial importância a relação que mantive com o Dr. Alberto Dias de Moraes, membro do Laerural e professor de Sociologia e Agronegócio da Faculdade de Ciências Aplicadas e Sociais de Petrolina (FACAPE). Alberto além de ter me apresentado a uma série de atores sociais da região acabou também sendo um importante interlocutor para a minha pesquisa. Na época da pesquisa de campo Alberto também estava realizando sua pesquisa de doutorado, sob orientação da professora Dra. Josefa Salete Barbosa Cavalcanti, e algumas de nossas atividades de pesquisa foram compartilhadas, o que favoreceu uma interessante troca de informações e pontos de vistas sobre a realidade local. Dessa forma, foi em uma dessas saídas de campo que Alberto me levou até o Parque Josefa Coelho, no município de Petrolina, e me apresentou aos membros da Associação de Produtores Orgânicos do Vale do São Francisco¹² (APROVASF). Desta forma, a minha entrada em campo se deu em grande medida através da feira de orgânicos de Petrolina, pois foi dentro da feira que conheci um casal de agricultores familiares, moradores do

¹¹ O roteiro Vapor do Vinho foi inaugurado em 2011 e é uma iniciativa que envolve a Fazenda Fortaleza, a Vinícola Terra Nova e o Vapor Barca Rio dos Currais. O roteiro recebeu esse nome em alusão aos antigos vapores que cruzavam o rio São Francisco. O roteiro percorre, por via terrestre, fazendas de produção de frutas da região e termina com um passeio de barco pela barragem e eclusa do lago de Sobradinho na Bahia.

¹² Cabe ressaltar que a feira de orgânicos de Petrolina é uma novidade na região, lançada em dezembro de 2014. Na época da pesquisa era composta por apenas 10 produtores, sendo a grande maioria do perímetro de irrigação Nilo Coelho e do assentamento Mandacaru.

assentamento Mandacaru de Petrolina. Após visitar o assentamento Mandacaru defini o local como espaço privilegiado para realizar a pesquisa de campo no Vale do São Francisco.

A razão que me levou a escolher o assentamento Mandacaru como local de estudo deve-se à própria trajetória de vida dos sujeitos ali estabelecidos, cujos moradores são em sua grande maioria camponeses migrantes oriundos de diversas partes do Sertão nordestino. O assentamento está situado à margem do projeto de irrigação Nilo Coelho (o maior da região), de modo que o assentamento Mandacaru é uma espécie de ilha de agricultura camponesa incrustada nos interstícios da fruticultura de exportação. Contudo, cabe enfatizar que os moradores do assentamento não são apenas agricultores, muitos deles são também trabalhadores temporários da fruticultura irrigada, razão pela qual o local se tornou um lugar propício para realizar a pesquisa. Fundado em 1999, o assentamento Mandacaru é resultado de uma ocupação realizada pelo Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), e que conta atualmente com um grupo de 70 famílias. A maioria das famílias do assentamento migrou para o Vale do São Francisco com objetivo de obter um lote irrigado e viver em melhores condições de vida, longe das dificuldades associadas à seca no Sertão. Contudo, essas famílias foram consideradas técnica e economicamente inaptas para lidar com a agricultura irrigada, e tiveram interdito o acesso aos lotes irrigados sendo, por fim, convertidas em mão de obra para as empresas e produtores empresariais da fruticultura irrigada. Por isso, o acesso à terra através do assentamento significou uma retomada de um projeto de vida camponês para essas famílias, fato que me motivou a tomar o local como espaço privilegiado de estudo no Vale do São Francisco.

No assentamento fui apresentado às lideranças locais e conheci algumas atividades produtivas como a horta comunitária onde trabalham de forma orgânica 13 famílias e a fábrica de doces administrada por um grupo composto por oito mulheres e um homem, membros da Associação dos Agricultores/as Familiares do Assentamento Mandacaru (AAFAM). Desta forma, procurei por meio das redes de parentesco e vizinhança acessar e me integrar à vida social do assentamento Mandacaru. A partir do contato com as primeiras famílias e interlocutores do assentamento passei a acessar outros atores sociais obtendo sugestões de novos interlocutores e, assim, sucessivamente fui dando conta de seguir a rede do tecido social que compõe o assentamento.

Minha rotina diária de pesquisa envolvia tomar nas primeiras horas da manhã um pequeno barco nas margens do rio São Francisco, em Juazeiro, e atravessar o rio até alcançar

a margem pernambucana, de onde eu caminhava até alcançar o chamado *ponto das vans* em Petrolina, terminal em que eu tomava o transporte para o assentamento Mandacaru. O ponto das vans é um local de encontro e de circulação entre as pessoas que vêm e que vão entre o campo e a cidade, de modo que não raramente conversas iniciadas no ponto das vans acabaram terminando em visitas na casa dos agricultores. No assentamento o meu local de desembarque era em frente à horta comunitária localizada em uma área central do assentamento. Ali, semanalmente, iniciava minhas atividades de pesquisa conversando com algumas das 13 famílias que normalmente estavam no local regando as plantações nas primeiras horas da manhã. Minhas idas ao assentamento aconteciam na parte da manhã quando eu realizava as entrevistas que geralmente terminavam em um convite para almoço na casa do entrevistado.

Geralmente na parte da tarde, depois da realização de alguma entrevista e do almoço eu me concentrava em um bar, localizado no centro do assentamento, um espaço de sociabilidade predominantemente masculino e largamente frequentado pelos homens e jovens do assentamento onde a bebida e os jogos de bilhar eram os principais atrativos. Neste espaço construí relações e amizades com homens e jovens do local, que compartilharam comigo muitas das suas histórias de vida em momentos, muitas vezes, alegres e regados a drinques.

Cabe mencionar que a minha presença no assentamento gerou um estranhamento inicial, já que a branquitude da minha pele e o meu sotaque logo me denunciaram como um *outsider*. Inicialmente cheguei a ser confundido como um funcionário do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) e em uma das situações mais embaraçosas da pesquisa fui surpreendido por um morador do assentamento que vasculhou a minha mochila à procura de CD's do Raul Seixas, pois acreditara que eu era um vendedor ambulante. Contudo, com as minhas idas frequentes ao assentamento passei a ser figura mais conhecida, logo as pessoas passaram a me identificar no próprio ponto das vans em Petrolina me chamando de “*gaúcho*” ou simplesmente me apontando como “*o galego que está estudando a história e a comida do assentamento*”.

Geralmente nas sextas-feiras eu me reencontrava com alguns dos agricultores do assentamento Mandacaru, porém em um contexto diferente, mais especificamente, na feira de orgânicos de Petrolina. Nesse sentido, a feira foi outro espaço importante de realização da pesquisa etnográfica, uma vez que a feira é um espaço compartilhado por famílias rurais e

microempresários da fruticultura irrigada. Desta forma, na feira de orgânicos eu realizei entrevistas e conversas informais com outros interlocutores, particularmente, com os produtores empresariais dos projetos de irrigação. Ainda que algumas visitas tenham sido realizadas a produtores empresariais nos projetos de irrigação, na maioria das vezes, a feira se constituiu na única oportunidade e espaço em que tive a oportunidade para aprofundar o diálogo com alguns produtores empresariais dos projetos de irrigação.

Após três meses de pesquisa finalizei o trabalho de campo no Vale do São Francisco em meados de novembro de 2015: era hora de viajar ao extremo sul do Brasil e dar início à segunda etapa da pesquisa de campo.

Em dezembro de 2015 viajei até Pelotas onde me encontrei com a antropóloga Dra. Flávia Rieth do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (PPGant/UFPel), que foi coordenadora entre os anos de 2006 e 2008 da pesquisa sobre o Inventário Nacional de Referências Culturais dos Doces de Pelotas, mais conhecido também como o INRC dos Doces de Pelotas, cuja pesquisa almejava buscar elementos e argumentos para justificar a transformação da tradição doceira pelotense em patrimônio cultural imaterial do Brasil¹³. Foi através do acesso aos dois volumes que compõem o relatório final do INRC dos Doces de Pelotas¹⁴ que pude mapear de forma detalhada a atividade doceira da região. Desta forma, através da leitura e estudo do relatório do INRC dos Doces de Pelotas pude escolher as regiões mais propícias para a realização da pesquisa de campo e identificar os potenciais interlocutores.

A pesquisa de campo propriamente dita ocorreu entre janeiro e março de 2016 quando fixei moradia no centro da cidade de Pelotas. A entrada em campo se deu com a colaboração do antropólogo Daniel Vaz Lima e da gastróloga Sablina Classen de Paula, dois estudantes que fazem parte do meu círculo profissional e de amizade do período que morei em Pelotas. Daniel e Sablina se tornaram informantes-chave para minha pesquisa, pois ambos possuem suas famílias vivendo no meio rural e cuja tradição da produção de doces de frutas segue sendo mantida por suas respectivas famílias. A minha entrada em campo foi construída a partir de interlocutores inicialmente apresentados por Daniel e Sablina, porém outros atores

¹³ No dia 15 de maio de 2018, 10 anos após a publicação do INRC dos doces de Pelotas, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) proferiu o resultado final, reconhecendo as tradições doceiras de Pelotas como patrimônio cultural imaterial do Brasil (IPHAN, 2018).

¹⁴ À época da pesquisa o relatório do INRC dos Doces de Pelotas tinha circulação restrita. Os únicos volumes disponíveis se encontravam na Biblioteca de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas e com a própria professora Flávia Rieth, ambos apenas para consulta local.

sociais foram surgindo e se agregando ao longo da pesquisa a partir da indicação dos próprios interlocutores, desta forma fui seguindo a rede social do doce que me era apresentada.

Os principais locais de realização da pesquisa de campo foram comunidades rurais¹⁵ do interior dos municípios de Canguçu, Morro Redondo e Pelotas¹⁶. Cabe mencionar que por conta da situação de conflito existente entre a vigilância sanitária e os produtores não legalizados de doces, os nomes das principais comunidades estudadas serão ocultados e pseudônimos serão usados sempre que for necessário proteger as identidades das famílias rurais estudadas¹⁷.

Cabe mencionar que ainda que o trabalho de campo tenha privilegiado a pesquisa nas comunidades rurais, ao seguir a rede social do doce me deparei também com interlocutores do meio urbano. Nas últimas décadas muitas famílias trocaram o campo pela cidade, porém a mudança para a cidade nem sempre significou a ruptura com a tradição da produção dos doces de frutas. Foi observando e seguindo essa rede social que cheguei a realizar algumas entrevistas com ex-agricultores que hoje moram em Pelotas, mas que continuaram a manter um vínculo com o mundo rural e com a tradição da elaboração de doces caseiros.

Durante o trabalho de campo procurei abordar os diferentes níveis que envolvem a produção doceira. Assim, realizei entrevistas com famílias rurais proprietárias de fábricas de doces legalizadas, bem como com pessoas que produzem doces caseiros informalmente para venda e também famílias rurais que fazem doces apenas para o consumo doméstico.

A minha inserção neste contexto rural foi, sem dúvida, facilitada pelo fato de eu ter morado três anos na cidade de Pelotas. Por isso, posso afirmar que diferente do estudo

¹⁵ Nesta tese, “comunidade” é compreendida não somente como uma população delimitada em termos territoriais, ou em razão de sua atividade, mas é também referente a um grupo organizado em torno de relações de solidariedade ou proximidade, em que se destacam as relações de “parentesco, vizinhança, cooperação no trabalho, co-participação nas atividades lúdico-religiosas” (COMERFORD, 2005, p. 112).

¹⁶ No capítulo 3 apresentarei com mais detalhe o universo empírico de estudo, porém por ora cabe explicar que apesar dos doces locais serem costumeiramente chamados de “doces de Pelotas” esta tradição doceira não se limita somente ao município de Pelotas, mas abrange também municípios circunvizinhos, muitos destes municípios foram antigos distritos de Pelotas e obtiveram sua emancipação política nas últimas décadas.

¹⁷ Fonseca (2007), ao discutir a polêmica do uso (ou não) de pseudônimos no texto etnográfico, argumenta que o uso do anonimato nem sempre é sinal de respeito para com os interlocutores, pois acaba mascarando a identidade dos sujeitos como se fossem infratores. Não obstante, nesta tese o anonimato se faz necessário, principalmente porque muitas das situações narradas podem expor os agricultores, situação particularmente grave no caso estudado em Pelotas, onde muitas famílias vivem sob ameaça de multas e apreensão de seus produtos. Nesse sentido, darei preferência pelo uso de pseudônimos para preservar a identidade e a integridade dos interlocutores, porém em algumas situações serão usados os nomes verdadeiros quando o anonimato se torna desnecessário e a identidade do interlocutor é evidente, a exemplo dos casos em que as fotografias identificam claramente os sujeitos.

realizado no Vale do São Francisco, em Pelotas eu saiba exatamente onde estava “pisando”. Muitas das comunidades onde fiz pesquisa de campo já me eram conhecidas de trabalhos anteriores, assim revisitei também famílias e comunidades rurais. Contudo, o fato de pesquisar um tema tão sensível como a produção de doces caseiros – cuja boa parte dos produtores encontra-se na informalidade e ilegalidade – também envolveu algumas negativas. Em pelo menos duas oportunidades agricultores não aceitaram ser entrevistados para a pesquisa. Este medo era compreensível e justificável já que não são raros os casos de agricultores denunciados e perseguidos pelos órgãos de vigilância sanitária na região. Desta forma, mais ainda do que no contexto nordestino da pesquisa, em Pelotas as redes sociais de amizade, vizinhança e parentesco foram determinantes para que eu pudesse acessar a vida social das famílias rurais produtoras de doces.

Dadas as condições do campo em Pelotas, as entrevistas sempre foram pré-agendadas e envolviam ao menos uma visita prévia ao interlocutor. Neste contato inicial procurei tranquilizar os entrevistados a respeito do conteúdo da pesquisa, informando que o meu estudo tratava apenas de compreender a trajetória de cada família na produção de doces, garantindo aos interlocutores que suas identidades seriam preservadas. Deste modo, garantir o anonimato foi uma prerrogativa importante para realizar as entrevistas com as famílias rurais que produzem doces informalmente.

Graças à relação de amizade e confiança que criei com alguns dos interlocutores pude também negociar a realização de filmagens da produção dos doces. Em algumas ocasiões para realizar as filmagens pernoitei na casa de interlocutores, em outras eu viajava de manhã para a zona rural e voltava à noite, acompanhando o dia de trabalho dos agricultores. Neste sentido, acompanhei *in loco* a rotina da produção de doces. As filmagens e imagens foram usadas também como uma forma de contra-dom com as famílias rurais estudadas e foram importantes na mediação e construção da relação de confiança entre pesquisador e interlocutores. A construção dessa relação etnográfica foi importante, particularmente, em um campo condicionado pela tensão em função da condição de ilegalidade e informalidade em que se encontram muitas famílias rurais produtoras de doces de frutas.

Portanto, fica claro que a perspectiva desenvolvida nesta tese não está focada em semelhanças e diferenças presentes em uma mesma área geográfica, mas em experiências que podem ser consideradas históricas e culturalmente muito distintas. Neste sentido, objetiva-se descobrir regularidades, semelhanças e diferenças, possibilitando alargar o conhecimento das

realidades empíricas particulares, bem como compreender os diferentes arranjos sociais que se estabeleceram, proporcionando assim um olhar que ajude a lançar luz sobre o problema de pesquisa proposto.

1.2 A ORGANIZAÇÃO TEXTUAL DA TESE

. A organização textual da tese articula a argumentação a partir dos quatro objetivos específicos propostos para este trabalho, de modo que além desta introdução, a tese é composta por outros cinco capítulos.

Nos Capítulos 2 e 3 da tese busco apresentar os distintos ambientes em que estão inseridas as famílias rurais estudadas, evidenciando as configurações locais, principais organizações e atores presentes em cada realidade observada. Neste sentido, discuto os principais aspectos dos processos históricos, econômicos e socioculturais que formataram a realidade atual do polo doceiro de Pelotas e da região do Vale do São Francisco. No Capítulo 2 demonstro como a matriz produtiva da região do Vale do São Francisco foi drasticamente alterada a partir de volumosos investimentos públicos que possibilitaram que este pedaço do Sertão nordestino se constituísse em uma “região global”, reconhecida nacional e internacionalmente por produzir frutas de qualidade. No Capítulo 3 abordo os processos históricos de formação da sociedade pelotense, buscando assim analisar como esta região do extremo sul gaúcho se converteu em um espaço marcado por uma notável tradição de produção de doces artesanais de destacada qualidade e marcadora da identidade local.

Já no Capítulo 4 analiso as representações sociais de risco, confiança e qualidade dos alimentos que informam e orientam as práticas de produção e consumo de alimentos das famílias rurais estudadas, de modo a buscar elementos para compreender as classificações nativas que em cada um dos contextos estudados informam e distinguem o alimento desejado daquele considerado potencialmente perigoso. Desta forma, procuro compreender os parâmetros nativos de qualidade dos atores sociais estudados, evidenciando os atributos socialmente valorizados dos alimentos, bem como as características negativas e indesejadas atribuídas a certos alimentos.

No Capítulo 5 enfatizo a análise dos parâmetros de qualidade exigidos pelas organizações do sistema agroalimentar e os instrumentos de controle e vigilância

desenvolvidos para dirigir a produção agroalimentar contemporânea, demonstrando a existência de qualidades impostas e proibidas às famílias rurais, situação que se reverbera em um embate com as concepções nativas de qualidade dos alimentos. Nesse sentido, o objetivo principal que norteia o capítulo é compreender de que forma Estado e capital vêm dirigindo, controlando, vigiando e disciplinando a produção agroalimentar contemporânea, revelando os impactos e contradições desse processo sobre a vida das famílias rurais.

Por fim, no Capítulo 6, a ênfase está colocada sobre as formas de resistência, bem como sobre os processos que envolvem a atualização do saber-fazer local e de adaptação das famílias rurais aos diferentes contextos em que estão inseridas. Por isso, o que norteia o capítulo é compreender como as famílias gaúchas e nordestinas¹⁸ observadas têm procurado construir ações para a sua inserção, reprodução social e manutenção do seu modo de produzir e de viver, a despeito de todas as pressões, imposições e proibições colocadas pelas organizações do sistema agroalimentar.

¹⁸ Cabe esclarecer que a menção “famílias nordestinas” aos interlocutores do Vale do São Francisco justifica-se pelo fato de que os atores sociais entrevistados nesta região são originários de cinco estados diferentes do Nordeste (Alagoas, Bahia, Paraíba, Pernambuco e Maranhão), conforme registrado no Apêndice A em que é apresentado o perfil dos interlocutores da pesquisa.

2 A FORMAÇÃO HISTÓRICA E SOCIAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO

O Vale do São Francisco é uma região localizada no semiárido nordestino que compreende o extremo oeste do estado de Pernambuco e o norte do estado da Bahia, cujo território é banhado pelas águas do rio São Francisco¹⁹. A matriz produtiva dessa região se baseou durante muito tempo na criação pecuária aliada à produção de gêneros alimentícios e no cultivo de algodão. Em meados do século XX, a região passou por profundas transformações econômicas e sociais quando as águas represadas do rio São Francisco – inicialmente utilizadas com o objetivo de produzir energia elétrica de modo a atender as demandas do crescimento urbano e industrial do país – deram impulso para a criação de projetos públicos de irrigação.

Graças a volumosos investimentos públicos realizados por diferentes governos esse território foi radicalmente transformado. A formação de perímetros irrigados possibilitou a essa região do Sertão se transformar em um verdadeiro oásis para a produção de frutas, atraindo a atenção de empresários, multinacionais, assim como de agricultores e trabalhadores rurais que migraram para a região em busca de oportunidades de trabalho. Essas mudanças ocorridas no Vale do São Francisco nas últimas décadas do século XX resultaram em novos modelos tecnológicos e formas de produzir, introduzindo novas relações de trabalho e de controle sobre a produção agrícola, os produtores e os trabalhadores rurais (CAVALCANTI, 1999a).

Nesse sentido, o objetivo deste capítulo é apresentar e discutir os principais processos históricos, sociais, culturais e econômicos que levaram o Vale do São Francisco a se constituir em um dos principais polos de produção de frutas de qualidade do Brasil. Desta forma, busco aqui lançar luz sobre algumas das principais contradições engendradas por esse processo no qual o Estado brasileiro teve papel preponderante, privilegiando certos atores sociais em detrimento de outros.

¹⁹ As águas do rio São Francisco nascem em Minas Gerais e atravessam ainda os estados de Pernambuco, Bahia, Sergipe e Alagoas onde desembocam no oceano Atlântico, após percorrerem cerca de 2.800 km do território nacional. Não por acaso o rio São Francisco também recebeu a alcunha de “rio da integração nacional” em função do seu caráter integracionista, já que segundo dados do Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco (CBHSF, s. d.) a sua bacia hidrográfica compreende uma área de 639.219 km² (7,5% do território nacional) e abrange 507 municípios.

2.1 O PROCESSO DE OCUPAÇÃO LUSO-BRASILEIRA DO SERTÃO

Antes de dar prosseguimento ao processo de explicação da formação dessa região, cabe inicialmente situar e delimitar o território do Vale do São Francisco. Além dos municípios polo Petrolina (PE) e Juazeiro (BA), compõe o Vale do São Francisco os municípios de Casa Nova (BA), Curaçá (BA), Sobradinho (BA), Lagoa Grande (PE), Orocó (PE) e Santa Maria da Boa Vista (PE), conforme apresentado na Figura 1. O Vale do São Francisco está situado no interior do Sertão, uma área geográfica que está amplamente presente no imaginário social brasileiro, especialmente, abordada pelo viés do atraso socioeconômico e da pobreza, mas extremamente complexa e marcada também por importantes diferenças regionais.

Figura 1 - Mapa Ilustrativo do Vale do São Francisco



Fonte: Adaptado de RIDE (s. d).

Uma das características do Sertão é o clima semiárido, marcado por elevadas temperaturas e por grandes períodos de estiagem. O Sertão compreende a maior parte do

território do Nordeste²⁰, como observado na Figura 2 reproduzida abaixo, e abrange 8 dos 9 estados da região²¹ (IBGE, s. d.). Como é amplamente conhecido, o processo de ocupação portuguesa do território brasileiro começou pelo litoral, na Zona da Mata, e apenas mais tardiamente houve a interiorização em direção ao Sertão, sendo que o rio São Francisco teve papel importante nesse processo já que várias expedições usaram o rio como meio de penetrar ao interior do país.

Figura 2 - As Subdivisões Geográficas do Nordeste



Fonte: Adaptado de Andrade, 1998.

No litoral nordestino, Olinda e Salvador se destacavam como importantes centros açucareiros da época do Brasil Colônia²² e impulsionaram a busca por terras no interior do continente onde se pudesse realizar a criação de bois e cavalos, indispensáveis ao trabalho nos

²⁰ Vale acrescentar que o Sertão também compreende parte da região norte do Estado de Minas Gerais, entretanto o Nordeste concentra 89,5% do território do Sertão (IBGE, s. d.).

²¹ As divisões geográficas denominadas de Meio-Norte, Agreste e Zona da Mata compõem juntos com o Sertão as quatro subdivisões do Nordeste utilizadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). O Meio-Norte compreende uma faixa de transição entre a Amazônia e o Sertão, localizada na região oeste do Nordeste, nos estados do Maranhão e do Piauí. O Agreste corresponde a uma porção situada a leste do Sertão, uma área de transição entre o litoral e o Sertão. Já a Zona da Mata abrange basicamente a região litorânea do Nordeste.

²² Período de 1500 a 1815 em que o país era uma colônia de Portugal.

engenhos²³ e ao abastecimento dos centros urbanos (ANDRADE, 1973). Foi a partir do modelo de concessão de sesmarias que o governo colonial iniciou a ocupação do Sertão, promovendo o desbravamento da região e o desenvolvimento da pecuária.

Contudo, Andrade (1973) lembra que não foram as poderosas famílias e proprietários de engenho do litoral que enfrentaram o calor e a caatinga no desbravamento do Sertão. Este trabalho foi feito, sobretudo, por vaqueiros, muitos deles escravos, e posseiros que não dispondo de recursos ou prestígio social estavam subordinados ao senhor de terras. Foram vaqueiros e posseiros que adentraram o Sertão, ocupando as terras mais férteis nas ribeiras, expulsando populações indígenas, trazendo reses, abrindo currais e reconhecendo o domínio da terra de seus senhores.

Com a chegada do gado e a ocupação promovida por posseiros e vaqueiros, os vários grupos indígenas que habitavam o Sertão se viram cada vez mais pressionados e empurrados para o interior da caatinga e áreas serranas (ANDRADE, 1973). Inúmeros conflitos entre indígenas, vaqueiros e posseiros marcaram o período de ocupação luso-brasileira do Sertão. Lins (1983) argumenta que os colonizadores portugueses, em vez de povoar a área, escravizavam ou exterminavam a população indígena do local, substituindo as tribos indígenas por boiadas de gado.

Os vaqueiros cuidavam do rebanho dos grandes proprietários em uma relação que não se fundava necessariamente na escravidão, mas no pagamento de soldo e no fornecimento de crias do rebanho para os proprietários de terra (RIBEIRO, 1995). Parte das crias do rebanho era utilizada como fonte de remuneração dos vaqueiros que acabaram também adquirindo o direito à terra, formando pequenos sítios e mantendo seu próprio rebanho, situação em que era permitido aos vaqueiros a criação de cabras, carneiros e porcos, além do direito ao uso do leite e a fabricação de queijos (ANDRADE, 1973). Aproveitando-se das margens úmidas e férteis do rio São Francisco, muitos vaqueiros formaram pequenos roçados com o auxílio de suas famílias ou agregados, onde plantavam gêneros alimentícios como mandioca, milho e feijão em áreas sempre protegidas por cercas para impedir a entrada do gado que era criado solto (ANDRADE, 1973). Além de formarem pequenos rebanhos de onde obtinham carne e

²³ Engenho ou engenho de açúcar é o termo que designa os estabelecimentos que, até meados do século XIX, faziam a transformação da cana em açúcar no litoral nordestino, geralmente com uso de mão de obra negra escrava. Os proprietários destes estabelecimentos eram chamados de “senhores de engenho” e dominaram o cenário econômico e político do Brasil durante muitos séculos. Entretanto, a partir do século XX os engenhos foram sendo gradativamente substituídos por usinas industriais.

leite, alguns vaqueiros também desenvolveram a agricultura com o objetivo de suprir as necessidades alimentares de suas famílias. Andrade (1973) destaca que queijo, rapadura e carne de bode constituíam a base da alimentação dos sertanejos.

Com o tempo, muitos vaqueiros acumularam rebanhos e se tornaram fazendeiros, replicando as mesmas relações de sujeição com outros atores sociais. Os vaqueiros mantiveram relações de trabalho com indígenas, caboclos e ex-escravos, promovendo a formação de um campesinato nessa região, essas relações eram quase sempre baseadas no arrendamento e meação de terras e, portanto, fundamentadas em uma relação de dominação dos camponeses sem terra (BARROS, 2007). Andrade (1973) destaca que os proprietários preferiam entregar a terra a camponeses para que fosse cultivada com algodão e cereais, ficando com ela durante certos períodos para alimentar o gado. Pelo uso da terra, obrigavam os agricultores a dar ao dono da propriedade um dia de trabalho gratuito semanalmente.

Tal organização produtiva e social que se desenvolveu em torno da pecuária se reflete em muitas práticas mantidas até hoje. Uma prática que relembra a importância da pecuária no Sertão são as vaquejadas²⁴, que são manifestações culturais e desportivas desenvolvidas regularmente no interior do Nordeste, lembrando o trabalho e o legado cultural do período áureo da pecuária. Vale citar ainda a prática de criação de bodes e carneiros em pequenos sítios do Vale do São Francisco, que segue as práticas tradicionais da pecuária em que o animal circula solto pela vizinhança, enquanto os roçados são cercados²⁵.

A pecuária foi a principal razão da ocupação luso-brasileira do Sertão e, com o aumento da população, uma agricultura camponesa voltada a atender às demandas alimentares locais se desenvolveu nas margens desse sistema. Apesar de a pecuária ter sido a grande riqueza do Sertão, outros ciclos econômicos atravessaram a região, especialmente o algodão no século XVIII, tornando-se este um produto importante na economia regional.

²⁴ Vaquejada é uma atividade desportiva e cultural em que vaqueiros, montados a cavalo, tentam derrubar um boi, puxando-o pelo rabo. A atividade envolve a distribuição de prêmios, troféus e dinheiro para os vencedores. Na última década, as vaquejadas têm motivado polêmicas com ativistas dos direitos dos animais que as repudiam com o argumento de que tais atividades geram maus-tratos aos animais. Em outubro de 2016, o Superior Tribunal de Justiça julgou como ilegal a tradicional prática da vaquejada. Após a decisão do tribunal, vários protestos foram registrados no Nordeste. Contudo, em 2017, com o apoio da bancada nordestina, senadores e deputados aprovaram uma Proposta de Emenda à Constituição que anulou a decisão do tribunal, garantindo que não serão consideradas cruéis práticas desportivas que utilizem animais, desde que sejam manifestações culturais integrantes do patrimônio cultural brasileiro.

²⁵ Prática aposta àquela observada no Sul do Brasil onde os agricultores cercam os animais em determinadas áreas.

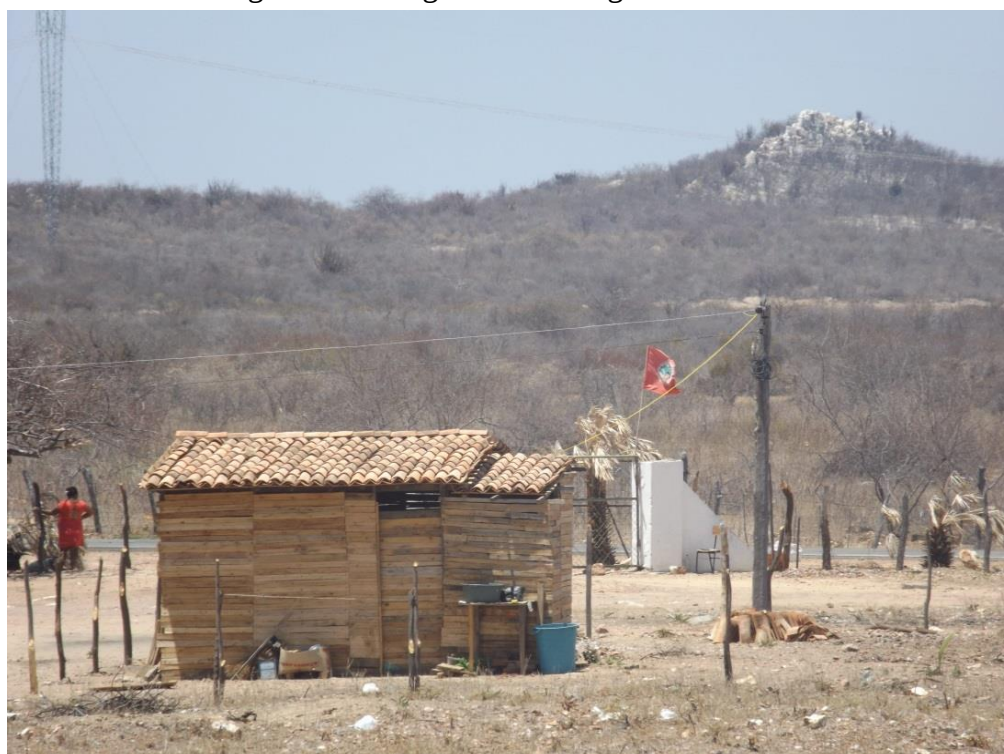
2.2 AS CONDIÇÕES CLIMÁTICAS DO SERTÃO E O SURGIMENTO DA IRRIGAÇÃO

As condições climáticas do Vale do São Francisco tornaram essa região durante muito tempo dependente de uma matriz produtiva baseada quase que exclusivamente na produção pecuária e, especialmente, a partir do século XVIII, no cultivo de algodão em certos períodos do ano. A irregularidade e a escassez de chuvas aliado ao clima quente da região foram considerados alguns dos principais empecilhos para o desenvolvimento socioeconômico desse território.

Registros do Instituto Nacional de Meteorologia (INMET, s. d.) entre os anos de 1990 e 2015 mostram que em Petrolina a temperatura média anual é de 26,3 °C, podendo alcançar ou ultrapassar os 40 °C em alguns dias do ano, enquanto as temperaturas mínimas raramente ficam abaixo dos 20 °C no município. Dados da Estação Agrometeorológica Bebedouro (EMBRAPA SEMIÁRIDO, s. d.) em Petrolina mostram ainda que a precipitação média anual nessa região entre 1975 e 2014 foi de 482,87 milímetros. Aproximadamente 92% dessas precipitações ficaram concentradas entre os meses de novembro a abril, enquanto no restante do ano as precipitações tornaram-se extremamente raras ou simplesmente não aconteceram em alguns meses, com as médias históricas mostrando precipitações abaixo dos 10 milímetros entre os meses de maio e outubro. O histórico climatológico no período entre os anos de 1990 e 2015 também evidencia o registro de pouco mais de 40 dias de chuva, com cerca de 2.900 horas de sol por ano na região (INMET, s. d.). O clima dessa região é considerado de tipo semiárido, marcado por prolongadas estiagens, com o período das chuvas concentrado em poucos meses do ano e com uma forte evapotranspiração em função do clima quente da região.

Não por acaso a paisagem natural dessa região é marcada pelo aspecto seco e esbranquiçado, como é possível observar na Figura 3 reproduzida abaixo. O bioma da caatinga é caracterizado por árvores de pequeno porte, arbustos espinhosos e uma mata rala. Durante o período de estiagem a maior parte das árvores e plantas perdem as folhas, flores e a coloração verde. As plantas características desse ambiente são extremamente adaptadas à seca e são capazes de armazenar água no caule, raízes e folhas. A vegetação brota rapidamente e colore de verde o Sertão após as primeiras chuvas. Algumas plantas características da caatinga foram adaptadas pelos sertanejos ao consumo humano, doces e sucos são elaborados a partir de plantas como o xique-xique, o umbuzeiro e o juazeiro.

Figura 3 - Paisagem de Caatinga em Juazeiro



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2015.

Este clima árduo, seco e inóspito foi retratado inúmeras vezes na literatura, cinema e música brasileira conformando todo um imaginário social – muitas vezes estereotipado – sobre o Sertão e sua gente. Clássicos da literatura nacional como os *Sertões* (1979), *Grande Sertão: Veredas* (1994), *Vidas Secas* (2008), entre outros, expuseram as condições físicas, climáticas e sociais que performam a vida no Sertão. Este também é o caso da canção *Asa Branca* – composta em 1947 por Humberto Teixeira e Luiz Gonzaga, e que faz referência à asa branca, uma espécie de pombo migratório – considerada por muitos um hino do Nordeste. Os versos da canção procuram refletir os sentimentos e angústias que marcam a vida no Sertão e narram a estória de um sertanejo que se vê forçado a migrar depois de perder o seu rebanho e plantações como consequência da seca, deixando para trás seu grande amor, mas prometendo retornar assim que a chuva voltar a cair no sertão, colorindo de verde as plantações.

Ao longo do tempo muitos políticos, intelectuais e pensadores sociais brasileiros responsabilizaram a seca, as condições climáticas locais e os tipos sociais que ocuparam esse território como os principais vetores da pobreza, da fome e do atraso socioeconômico do

Sertão²⁶, negligenciado muitas vezes nas suas análises as estruturas sociais de dominação e exclusão que, em muitos casos, limitaram o acesso a recursos essenciais como a terra e a água para grande parte da população sertaneja. Não obstante, desde o século XIX, os recursos hídricos do rio São Francisco têm aparecido na agenda política do Estado brasileiro como uma alternativa e solução para superar os históricos problemas da seca, da fome e da pobreza na região.

Documentos históricos do Senado e da Câmara dos Deputados do Brasil evidenciam que desde a época do Brasil Império²⁷ políticos brasileiros discutem a canalização e o deslocamento das águas do rio São Francisco para uso humano e agrícola nas regiões atingidas pela seca (AGÊNCIA SENADO, 2017). Porém, ainda que desde o período imperial recursos governamentais tenham sido agenciados para o combate à seca, foi somente a partir do século XX que o Sertão e, particularmente, o Vale do São Francisco passaram por transformações associadas aos projetos de uso hídrico do rio São Francisco. Em meados do século XX, a matriz produtiva local baseada na pecuária, algodão e produção de gêneros alimentícios, que perdurou durante mais de três séculos, foi drasticamente alterada, dando lugar em grande medida a uma nova matriz produtiva baseada em culturas irrigadas, abrindo caminho para profundas mudanças econômicas, demográficas e sociais no Vale do São Francisco.

No início do século XX, vários órgãos estatais foram criados para combater os problemas associados à seca no Sertão. Nesse período, foram construídos os primeiros açudes, canais e poços, e uma série de estudos foram conduzidos para identificar o potencial de uso dos recursos hídricos da região (BARROS, 2007). A partir de meados da década de 1940, como parte de um projeto desenvolvimentista para o Brasil, o Estado passa a investir de forma massiva em projetos de infraestrutura e o Vale do São Francisco, em função do potencial do rio São Francisco, torna-se uma das áreas priorizadas. O governo brasileiro cria em 1948 a Comissão do Vale do São Francisco (CVSF), órgão estatal que promoveu a irrigação como política de desenvolvimento e visava garantir a execução do Plano Diretor para o

²⁶ Analisando a história das ideias do pensamento social brasileiro do final do século XIX e primeiras décadas do século XX, Giralda Seyferth (BAHIA; MENASCHE; ZANINI, 2015) evidencia como importantes pensadores brasileiros – baseados no que ficou conhecido como racismo científico – compreendiam o atraso socioeconômico do Nordeste como resultado das condições geográficas e climáticas adversas, bem como em função dos tipos sociais que ocuparam essa região: negros, indígenas e mestiços, vistos como racialmente inferiores.

²⁷ Período que se inicia com a independência do Brasil em 1822 e termina em 1889 com a dissolução do Império e a promulgação da república pelo Marechal Deodoro da Fonseca, primeiro presidente do Brasil.

Desenvolvimento do Vale do São Francisco (PLANVASF).

Como mostra Paula (2010), o Planvasf, encaminhado ao Congresso Nacional em 1950²⁸, propunha a realização de um conjunto de programas e obras relativas ao uso dos recursos hídricos do rio São Francisco como, por exemplo, a regularização do regime fluvial do rio, construção de usinas hidrelétricas, obras de irrigação e saneamento, fomento da produção agrícola, bem como o incremento da imigração e da colonização a serem realizados em um prazo de vinte anos.

Segundo Andrade (1973) as culturas de vazante, desenvolvidas nas margens do rio São Francisco, realizadas desde o período colonial, foram ampliadas consideravelmente com a elevação das águas do rio por rodas d'água. A partir da década de 1950 com a chegada de motobombas e bombas elétricas a irrigação no Vale do São Francisco ganhou força. Estima-se que em 1957 já existiam na região 800 motobombas em funcionamento (SANTOS, 2017). De acordo com Barros (2007), os cultivos que mais se desenvolveram graças a essa ampliação foram a cana-de-açúcar e a cebola, que já eram plantados para o consumo local de rapadura e cachaça, que passaram a ser desenvolvidos em áreas empresariais por meio de projetos de irrigação. A cebola, em função de seu alto rendimento, motivou uma verdadeira “corrida ao ouro”, conduzindo uma superprodução do produto na década de 1950, o que levou à redução de preços e prejuízos aos produtores (SANTOS, 2017).

Ainda que a irrigação tenha vindo “dar serviço”, em condições estáveis e com rendas maiores do que o trabalho na pecuária, os lucros ficavam nas mãos dos proprietários de terra que não as cultivavam diretamente (ANDRADE, 1973). Dessa forma, nos cultivos irrigados se reproduziram as mesmas práticas antes descritas no sistema da pecuária, em que a terra era trabalhada através de arrendamento ou meação, mantendo, portanto as históricas relações de dominação entre latifundiários e camponeses. Nos primeiros projetos de irrigação, os cultivos eram desenvolvidos principalmente em áreas ribeirinhas do rio São Francisco, sujeitas a inundações e oscilações do rio São Francisco, condição que seria drasticamente alternada em décadas seguintes com a construção da barragem de Sobradinho e a criação dos projetos públicos de irrigação.

²⁸ Cabe ressaltar que nas décadas seguintes outros planos diretores para a região do Vale do São Francisco também foram desenvolvidos, a exemplo do PLANVASF (1989) que definiu objetivos específicos voltados para o atendimento de projetos de fruticultura irrigada.

2.3 A BARRAGEM DE SOBRADINHO E A EXPANSÃO DOS PROJETOS PÚBLICOS IRRIGADOS

Na esteira de um projeto desenvolvimentista para o país, o Estado brasileiro criou em 1959 a Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), idealizada com o objetivo de encontrar soluções para a supressão da fome, da pobreza e para o desenvolvimento socioeconômico do Nordeste. A criação da Sudene foi um desdobramento das ações do Grupo de Trabalho para o Desenvolvimento do Nordeste (GTDN), grupo coordenado pelo economista Celso Furtado, que também foi o primeiro diretor da Sudene. Diante das características do Sertão e da potencialidade do uso das águas do rio São Francisco, os estudos levados a cabo por Celso Furtado recomendavam, entre outras ações, a reforma agrária e a criação de projetos públicos de irrigação nos chamados vales úmidos do Sertão (BRASIL, 2008).

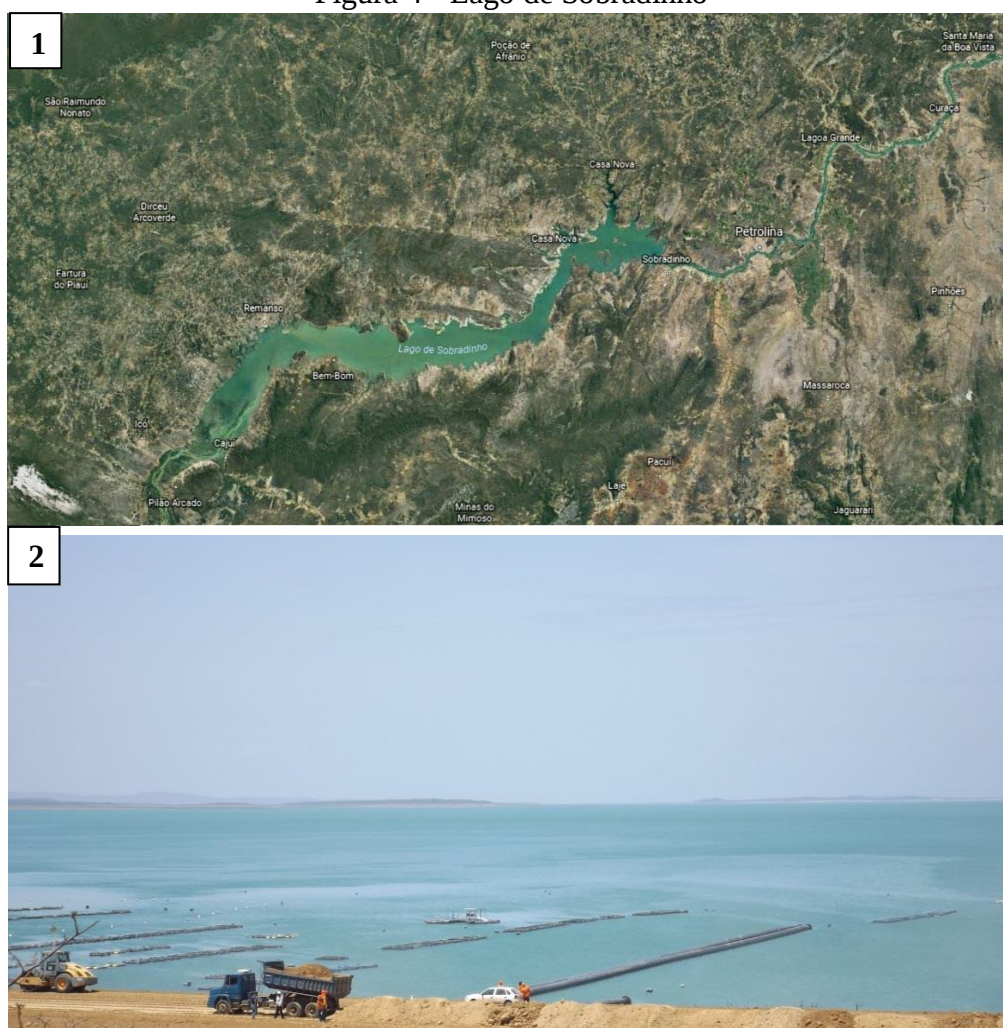
No início da década de 1960, a Sudene, em parceria com técnicos da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), realizou diversos estudos sobre a viabilidade de constituição de projetos públicos de irrigação no Vale do São Francisco. A partir dos estudos técnicos e econômicos conduzidos pela Sudene e FAO, dois projetos experimentais de irrigação foram criados no Vale do São Francisco. As obras de execução dos primeiros projetos foram levadas a cabo pela Superintendência do Vale do São Francisco (SUVALE) – autarquia do governo federal que substituiu a Comissão do Vale do São Francisco. Em meados da década de 1960 foi instalado um projeto-piloto no lado pernambucano do rio São Francisco, no município de Petrolina, no que ficou conhecido como “Projeto Bebedouro”, e outro na margem baiana no município de Juazeiro, nomeado de “Projeto Mandacaru”.

Estudos pedológicos também mapearam novas áreas da região próprias para a irrigação, bem como as áreas em que a irrigação seria inviável em função dos riscos de salinização. A partir destes estudos, uma série de cultivos foi desenvolvida nas áreas experimentais com destaque para o plantio de tomate, melancia, repolho, cebola, pimentão, batata-inglesa e melão (MORAES, 2016). Entretanto, a maioria dos cultivos eram impostos pelos técnicos e os produtores selecionados para trabalhar nestas áreas experimentais tinham pouca liberdade para decidir quais cultivos produzir e de que forma produzi-los (JOAQUIM, 2014), evidenciado desde cedo a imposição de novos modelos produtivos e de qualidade dos

alimentos.

Na década de 1970, um novo fato marcaria de forma profunda e aceleraria ainda mais as transformações sociais e econômicas que já vinham em curso no Vale do São Francisco. A cerca de 40 km das cidades de Juazeiro e Petrolina, iniciou-se em 1973 a construção da barragem de Sobradinho, concluída em 1979. A construção da obra contemplou essencialmente a produção de energia elétrica e se inseriu no quadro dos grandes projetos hidrelétricos no período da Ditadura Militar (1964 – 1985). Quatro municípios baianos (Casa Nova, Remanso, Sento Sé e Pilão Arcado) foram atingidos e parcialmente inundados para dar lugar ao que na época era considerado o maior lago artificial da América Latina com 320 km de extensão e cerca de 4.200 km² de área alagada (Figura 4). Cerca de 72 mil pessoas foram desalojadas para a formação do lago de Sobradinho (LEITE, 2013).

Figura 4 - Lago de Sobradinho



Fonte: (1) Adaptado de Google Earth, 2015. (2) Própria, pesquisa de campo, 2015.

A barragem de Sobradinho foi construída pela Companhia Hidrelétrica do São Francisco (CHESF²⁹) e alterou de forma profunda as condições geográficas, ambientais e socioeconômicas do Vale do São Francisco, impactando de forma violenta na vida de milhares de famílias que viviam nas margens do rio São Francisco em áreas que foram alagadas para a formação do lago de Sobradinho. Estima-se que a construção da obra atraiu cerca de 60 mil trabalhadores para a região, muitos deles sertanejos em busca de melhores oportunidades de trabalho (BARROS, 2007).

Como consequência desse processo, centenas de camponeses tiveram suas terras expropriadas pelo Estado. Os produtores que conseguiram provar a titularidade de suas terras receberam compensações, como indenizações ou o recebimento de lotes de terra em reassentamentos, porém a grande maioria dos desalojados eram posseiros, agregados e camponeses que viviam há gerações nestas terras, sem, no entanto, possuir a titularidade da terra. Para esses grupos o processo de desapropriação foi violento e marcado por conflitos (GRAZIANO DA SILVA et al., 1988). Os efeitos da construção da barragem de Sobradinho foram agravados pelas condições sociais locais que culminou na migração de boa parte dos expropriados para outras regiões ou para a periferia dos municípios de Juazeiro e Petrolina (LEITE, 2013).

Os recursos hídricos, inicialmente importantes para a produção de energia elétrica no quadro de industrialização e urbanização que o país vivia, deram impulso para uma nova fase do programa de irrigação na região. É nesse contexto que a Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (CODEVASF) – empresa pública criada em 1974 e que sucedeu a Suvale no processo de execução e organização dos projetos de irrigação – firmou convênio com a Chesf no final da década de 1970 para a realização de obras para a tomada de água do lago de Sobradinho (DINC, s. d.). A Codevasf passou a ser responsável pela constituição de novos projetos públicos de irrigação, desapropriando áreas e montando a estrutura de canais necessários para ampliar as áreas de irrigação.

As águas do lago de Sobradinho começaram então a ser bombeadas e lançadas para dentro de canais artificiais que foram conduzindo a água até canais secundários e terciários (Figura 5), com auxílio de casas de bomba que aumentavam a pressão e o fluxo da água, permitindo com isso que as águas do rio São Francisco adentrassem cada vez mais longe

²⁹ A Chesf é um órgão criado ainda durante o Estado Novo, em 1945, pelo presidente Getúlio Vargas, com o propósito de conduzir obras hidrelétricas e administrar os recursos hidroelétricos do rio São Francisco.

rumo à seca e quente paisagem da caatinga. Parafraseando a profética frase atribuída a Antônio Conselheiro³⁰ por Euclides da Cunha, pode-se dizer que, em certa medida, o *Sertão virou mar* com as águas do rio São Francisco banhando áreas a quase 50 km de distância das margens do lago de Sobradinho, colorindo de verde e formando um verdadeiro oásis no coração do Sertão.

Figura 5 - Canal Artificial de Irrigação em Petrolina



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2015.

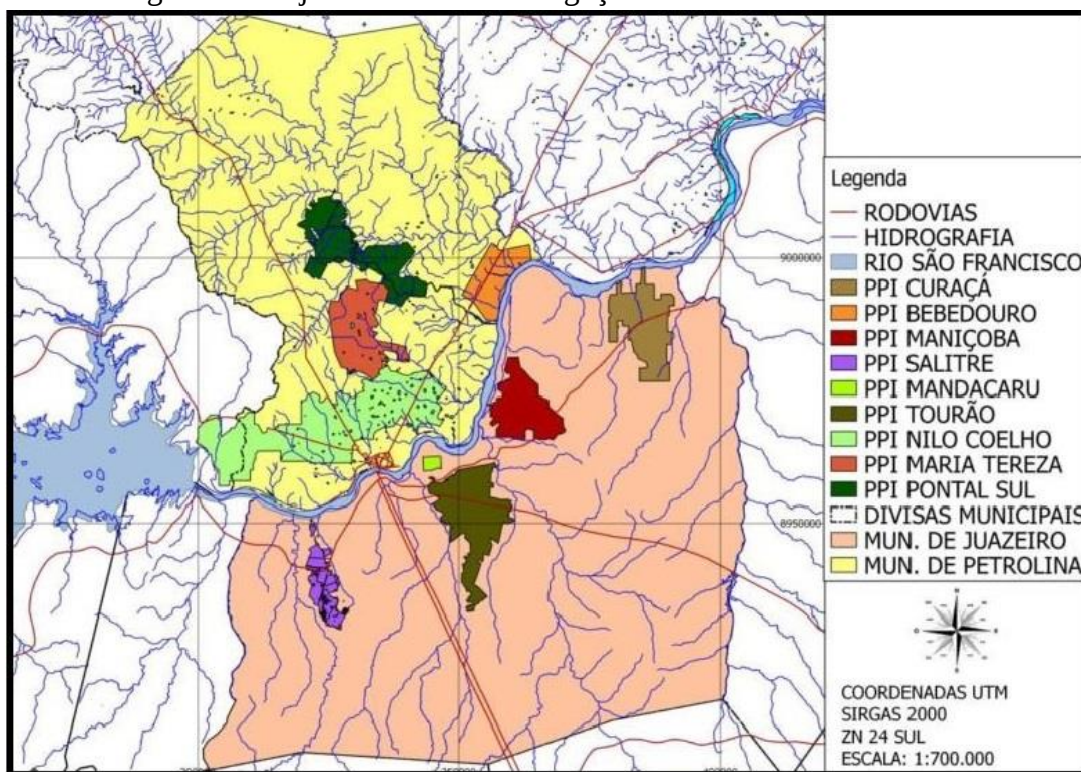
A partir dos anos de 1980 há uma expressiva expansão da agricultura irrigada no Vale do São Francisco, em consequência da construção da barragem de Sobradinho, e da aprovação da Lei de Irrigação n. 6.662 de 25 de junho de 1979. Com base na definição da lei, áreas de interesse social foram desapropriadas para a ampliação dos projetos públicos de irrigação com a finalidade de promover o desenvolvimento socioeconômico na região. Com a implantação da lei o Estado assumiu um papel ainda mais centralizador, loteando as áreas irrigáveis para

³⁰ Antonio Conselheiro (1830-1897) foi um líder religioso messiânico que comandou a Revolta de Canudos (1896-1897), um movimento popular de cunho religioso que nasceu no Sertão da Bahia em um contexto marcado pela profunda miséria, pobreza e desigualdade social. No seu auge o movimento reuniu cerca de 20 mil pessoas e chamou atenção das elites locais preocupadas com o caráter contestador e revolucionário do movimento. Após sucessivas expedições, tropas militares deram fim a Canudos em 1897 aniquilando boa parte dos membros do movimento.

produtores capitalizados, empresários e grandes empresas. Além dos volumosos investimentos públicos já executados pela Codevasf, surgem na região muitos empreendimentos privados, muitos dos quais financiados por bancos públicos com taxas subsidiadas pelo Estado. Tal expansão trouxe para a região uma série de agroindústrias e empresários que se instalam na margem do rio São Francisco e do lago de Sobradinho, alcançando também os municípios vizinhos a Juazeiro e Petrolina.

Esta expansão é verificada também na expressiva ampliação da área irrigada. Entre 1980 e 1985, a área irrigada já havia praticamente triplicado, passando de 12.422 para 35.324 hectares (IBGE, 1980; 1985). A irrigação continuou em expansão nas décadas seguintes, com novas áreas sendo apropriadas pelo Estado, bem como por empresas e particulares. Em meados da primeira década do século XXI, a área irrigada chegou a 115 mil hectares (BARROS, 2007), com a constituição de nove projetos públicos de irrigação, como mostrado na Figura 6.

Figura 6 - Projetos Públicos de Irrigação no Vale do São Francisco



Fonte: Adaptado de Moraes, 2016.

Para administrar os projetos públicos de irrigação e gerir a infraestrutura instalada, várias formas de organização foram experimentadas pela Codevasf com o objetivo de tornar

os projetos autônomos e autossustentáveis e, com isso, diminuir o papel do Estado e os subsídios públicos. Desde os anos de 1990 os distritos de irrigação acabaram se consolidando como a principal forma de organização dos perímetros irrigados. Com essa forma de organização, os projetos de irrigação foram convertidos em distritos. Os distritos funcionam como uma espécie de condomínio (entidade civil sem fins lucrativos), em que os produtores elegem a cada dois anos um conselho de administração³¹ e a assembleia geral é o órgão máximo da entidade.

Para manter a infraestrutura do distrito, os produtores pagam tarifas chamadas de K1 e K2. A tarifa K1 é uma taxa anual paga diretamente à Codevasf que corresponde à depreciação da infraestrutura e deve ser amortizada em um prazo de 50 anos. Fica ainda a cargo do proprietário do lote o processo e os custos de titulação da área. Apesar de a Codevasf reproduzir o discurso de que os lotes familiares foram doados, muitos proprietários questionam esse discurso afirmando que estão pagando os lotes mediante as taxas cobradas³². Já a tarifa de água K2 possui custos fixos e variáveis que são divididos de acordo com a área irrigada e o volume de água gasto mensalmente pelo proprietário. Nos casos de inadimplência da tarifa K2, as tubulações e registros são fechados, inviabilizando o produtor de ter acesso à água e, por consequência, impedindo em grande medida a continuidade das atividades agrícolas no local.

Apesar da tentativa da Codevasf de reduzir os subsídios federais e o papel do Estado nos projetos públicos de irrigação, a empresa continua destinando volumosos repasses aos distritos de irrigação, bem como tem um forte papel político, influenciando na contratação de gestores e funcionários para os distritos. É preciso salientar que os empreendimentos particulares de empresários também foram favorecidos pelo Estado, com volumosos incentivos fiscais e a contratação de empréstimos em condições privilegiadas, além de terem sido favorecidos com os investimentos em serviços públicos de infraestrutura que beneficiaram, particularmente, o setor agroexportador. Agregaram-se a esse processo equipamentos públicos dotados pelas diversas esferas do poder público como, por exemplo, a construção e melhoria das rodovias da região, a instalação de universidades públicas e escolas

³¹ O conselho de administração é formado por quatro representantes dos produtores, dois representantes de pequenas e/ou médias empresas e um representante das grandes empresas.

³² Segundo levantamento feito por Moraes (2016), em dois distritos de irrigação da região mais de $\frac{3}{4}$ dos produtores estavam em dia com o pagamento da taxa K2. Por outro lado, a ampla maioria destes produtores estava inadimplente em relação à taxa K1. Tais dados evidenciam a preocupação dos produtores em manter o pagamento da taxa K2 já que a inadimplência pode gerar o corte de água e a inviabilização do lote.

técnicas, assim como a fundação de uma unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) e a construção de um terminal de cargas e de passageiros através do aeroporto internacional de Petrolina. A ampliação das áreas irrigadas estimulou ainda o crescimento de uma ampla cadeia produtiva com o surgimento de intermediários, transportadoras, supermercados, agropecuárias e centros de comercialização como o Mercado do Produtor, em Juazeiro, considerado um dos maiores interpostos de comercialização de produtos agrícolas da região Nordeste.

Todos esses volumosos investimentos públicos tornaram o território do Vale do São Francisco um espaço atrativo para o capital, mobilizando o interesse de empresários, grandes empresas nacionais e multinacionais. Juazeiro e Petrolina tornaram-se os dois principais centros de atração de imigrantes vindos de várias partes do Nordeste e também de outras regiões do Brasil. Atraídos pelas oportunidades de emprego, pelo sonho da terra própria e de riqueza nos cultivos irrigados muitos camponeses e trabalhadores rurais sem terra de origem nordestina migraram³³ para o Vale do São Francisco (CAVALCANTI, 1999b). A região também recebeu fluxos migratórios significativos do Sul e Sudeste do país, particularmente, de gaúchos e paulistas atraídos pelas oportunidades e histórias de sucesso, bem como de imigrantes de origem japonesa, oriundos de diversas partes do Brasil e trazidos através de suas redes étnicas (FABREAU, 2017). Entretanto, este fluxo migratório de fora do Nordeste era composto em grande medida por sujeitos de classe média urbana, muitas deles comerciantes, empresários, agrônomos e técnicos agrícolas.

Dados censitários das últimas décadas também evidenciam que as oportunidades geradas pela irrigação impulsionaram um boom demográfico com o crescimento exponencial de todos os municípios do Vale do São Francisco. Os oito municípios que compõe essa região do Sertão abrangem uma área um pouco superior à Bélgica, com mais de 33 mil quilômetros quadrados de área, escassamente povoada em 1970, quando os projetos públicos de irrigação ainda eram iniciativas experimentais e incipientes. Dados do Censo Demográfico de 1970 (IBGE, 1970) mostram que nesse período, essa extensa área do Sertão possuía uma população de pouco mais de 200 mil habitantes.

Nas décadas seguintes, com os crescentes investimentos públicos no Vale do São Francisco, milhares de imigrantes, muitos deles vindos do próprio Sertão vão reconfigurar a

³³ Este cenário se mostrou especialmente representativo entre as famílias rurais estudadas, dado o fato que entre os interlocutores da pesquisa estavam pessoas originárias de quinze municípios diferentes, provenientes dos estados de Alagoas, Bahia, Maranhão, Paraíba e Pernambuco.

demografia do lugar. Em 2016, as estimativas feitas pelo IBGE (2016) apontavam o Vale do São Francisco com uma população de 770.832 habitantes. Isso significa que enquanto no mesmo período (1970 – 2016) a população brasileira cresceu 118%, o Vale do São Francisco apresentou um crescimento populacional de 282%. Juazeiro e Petrolina, cidades polo dessa região, são um exemplo dessa radical transformação demográfica. Em 1970, os dois municípios formavam um aglomerado urbano de pouco mais de 122 mil moradores (IBGE, 1970), separados unicamente pelo rio São Francisco. Na atualidade, Juazeiro e Petrolina formam uma conurbação de 491.927 habitantes (IBGE, 2010), ou seja, os dois municípios quadruplicaram a sua população em aproximadamente quatro décadas, concentrando hoje quase três quartos da população da chamada Região Integrada de Desenvolvimento Petrolina-Juazeiro (RIDE³⁴), sendo Petrolina o maior município, com 293.962 habitantes, enquanto Juazeiro possuiu 197.965 moradores (IBGE, 2010).

Segundo Moraes (2016), com o crescimento das áreas irrigadas as iniciativas governamentais voltaram-se para fomentar a produção de commodities de alto valor agregado, de modo a tornar viável economicamente as áreas irrigadas, dado o alto custo operacional envolvido nos projetos de irrigação, estimulando ainda a integração entre agroindústria e os produtores. É dentro desse quadro de ações que o Vale do São Francisco chegou a viver na década de 1980 um boom econômico do tomate, com a instalação de agroindústrias de processamento e o plantio da planta em boa parte das terras irrigadas. Contudo, problemas comerciais e o aparecimento de pragas que atacaram as plantações minaram a agroindústria de tomate que desapareceu totalmente da região na década de 1990.

Com a falência da indústria do tomate, a fruticultura irrigada passa lentamente a ocupar um papel cada vez mais preponderante na economia local. A virada para a fruticultura ocorre principalmente durante a década de 1990 e ganha considerável força nas décadas seguintes. Com os resultados promissores obtidos através dos plantios pioneiros de manga e uva, produtores e empresários passaram a investir de forma constante na fruticultura. Na virada do século, estimulados pela Codevasf e por órgãos governamentais, produtores e empresários mobilizam seus recursos em torno da fruticultura que passa então a ser a principal atividade econômica do Vale do São Francisco.

³⁴ Cabe mencionar que em 2001 com o objetivo de harmonizar as ações na região entre a União e os governos dos estados da Bahia e Pernambuco, criou-se através da Lei Complementar nº 113 uma região administrativa específica, denomina Região Integrada de Desenvolvimento – RIDE Petrolina-Juazeiro, que compreende os oito municípios que compõe o Vale do São Francisco.

Moraes (2016), com base em informações e estimativas realizadas junto a empresas atacadistas, agrônomos e consultores, aponta que as principais frutas plantadas na região (acerola, banana, coco verde, goiaba, manga, uva, maracujá, melancia e melão) ocupavam em 2015 uma área plantada de 64.062 hectares, produzindo naquele ano o volume de aproximadamente 1 milhão e 300 mil toneladas de frutas frescas. Os dados apresentados pelo autor evidenciam ainda que manga e uva são o carro-chefe da fruticultura irrigada no Vale do São Francisco, ocupando aproximadamente 42 mil hectares de área plantada e gerando milhares de empregos.

Existem diferentes metodologias e dados muitas vezes controversos sobre o número de empregos gerados pela fruticultura irrigada na região. Dado o caráter informal e da natureza precária de muitos contratos de trabalho, os números são muitas vezes subestimados. Silva (2012), com base em dados fornecidos pelo Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Petrolina e Juazeiro, afirma que a fruticultura gera na região 100 mil empregos, dos quais 25 mil são permanentes, 55 mil são temporários e outros 20 mil postos de trabalho são informais. Silva (2012) enfatiza que embora a mão de obra feminina ocupe 56% dos postos de trabalho, as mulheres são as que estão mais envolvidas em situações de informalidade e em contratos precários de trabalho.

2.4 A EXPULSÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR DOS PROJETOS PÚBLICOS IRRIGADOS

Os equipamentos e investimentos públicos dotados pelo Estado funcionaram como um incentivo para que o capital pudesse se apropriar das oportunidades criadas e, desde então, grandes empresas, inseridas em canais globalizados de comercialização, têm mantido o controle sobre esse território e sobre os atores sociais locais, impondo regras e modos de produção. Lentamente o Vale do São Francisco foi apropriado pelas forças hegemônicas da globalização. Nesse contexto, produtores e trabalhadores rurais passaram a ser pressionados a atender aos padrões de qualidade exigidos pelos países compradores do hemisfério Norte. As novas formas de controle – exercidas pelas organizações do sistema agroalimentar global – acabaram impondo uma série de contradições socioeconômicas, impactando na estruturação da produção e das relações sociais locais. É assim que a partir de meados da década de 1980, o Vale do São Francisco passou a ser reconhecido no cenário nacional e internacional por

produzir frutas de qualidade com potencial para a exportação, em particular, uva e manga tornaram-se frutas que conquistaram um espaço importante de comercialização nos mercados da Europa e dos Estados Unidos, se inserindo em cadeias transnacionais de supermercados (CAVALCANTI, 1997).

No prefácio da obra *Açúcar*, escrito em meados da década de 1940, Gilberto Freyre (2007, p. 62-63) já parecia antever a popularização nos Estados Unidos e Europa das frutas de “sabores tropicais”, uma vez que o autor notara entre os americanos e europeus uma propensão à “valorização quase lírica ou romântica de produtos dos trópicos – castanhas, temperos, frutas secas, passas, doces, licores, essências para o preparo de sorvetes”. Como mostram Douglas e Isherwood (2004), a qualidade, raridade e o preço dos bens podem se configurar em marcadores de distinção, pois o consumo é um meio de comunicação e serve não apenas para distinguir, mas também para comunicar algo sobre nós para outros sujeitos. Bourdieu (2007), ao descrever os gostos e preferências da classe média francesa, também destacara que o consumo é um artifício através do qual a distinção de gosto aponta para relações de poder imbricadas em um *habitus* de classe. Por isso, é possível imaginar que o consumo de frutas exóticas vindas do hemisfério Sul pelas classes média e alta de países do hemisfério Norte pode servir como marcador simbólico de diferenciação social, uma vez que as identidades são constituídas através do mundo simbólico do consumo e as escolhas de consumo refletem significados sociais (MILLER, 1987). Porém, se as frutas podem, em contextos do hemisfério Norte, expressar distinção por conta das suas qualidades socialmente valorizadas, por outro lado, nos locais de produção, as mesmas frutas podem ser símbolo das relações de dominação e de exclusão, ou seja, o espaço da distinção e da qualidade para uns é também o lugar da exclusão para outros.

O fato é que o novo cenário que se instala no Vale do São Francisco, impulsionado principalmente pela força do Estado e do capital, privilegia produtores empresariais em detrimento das famílias camponesas que migraram para região, cujos projetos de vida não se harmonizam com a nova lógica produtiva de produção de frutas de qualidade. É nesse contexto, marcado pelas exigências do novo modelo produtivo, que a agricultura familiar foi sendo gradativamente expulsa dos projetos públicos irrigados.

Histórias de sucesso de pessoas que obtiveram lotes e teriam ficado supostamente ricas com o trabalho nas terras irrigadas se espalharam pelo Sertão, e alimentaram o sonho de muitas famílias camponesas que migraram para o Vale do São Francisco na esperança de

superarem os históricos problemas da seca e de se verem livres das relações de dominação com donos de terras no Sertão. É comum encontrar na região, trajetórias de vida similares, de famílias que migraram para o Vale do São Francisco em busca do sonho da terra própria. Contudo, o processo desigual de acesso aos lotes dos projetos de irrigação, inviabilizou o acesso à terra para a maioria das famílias camponesas. As precárias condições econômicas, a baixa escolaridade e a falta de conhecimento técnico foram determinantes para que essas famílias fossem excluídas dos processos de seleção, pois a Codevasf priorizou produtores considerados econômica e tecnicamente mais qualificados para lidar com a nova matriz produtiva.

Para exemplificar este tipo de situação, vale a pena prestar atenção na opinião de Seu Renato (71 anos), um agricultor familiar que sintetiza esse processo em busca de melhores condições de vida na fruticultura irrigada do Vale do São Francisco:

Eu trabalhava assim lá no município de Exu [Sertão de Pernambuco], não sabe, eu pagava uma rendazinha, eu não tinha terra, eu trabalhava na terra dos outros. (...) É que eu fiquei sabendo da história da irrigação que tinha até uns conhecidos da gente que já morava aqui e conseguiu lote de irrigação. Aí eu achei que era fácil de conseguir também, mas não foi. (...) Aí acabei trabalhando de empregado nas firmas de uva.

Seu Renato me contou ainda que já tinha uma filha casada que havia migrado e que conhecia pessoas que haviam recebido lotes irrigados, mas a decisão de migrar ocorreu em meados dos anos de 1990 e foi determinada após três anos de safras frustradas em função da seca. Assim Seu Renato explica sua motivação: “*lá não estava chovendo e aqui tinha esse negócio de irrigação*”. A história de vida de Seu Renato é similar à de muitas outras famílias de origem camponesa que migraram para o Vale do São Francisco. A disponibilidade de terras com irrigação motivou centenas de famílias a migrarem para o Vale do São Francisco, porém ao chegarem nessa região esses agricultores perceberam que o acesso à terra e à água lhes eram em grande medida interditado devido as suas condições sociais e econômicas. Muitas dessas famílias de agricultores foram se estabelecer em bairros periféricos de Petrolina e Juazeiro, com precárias condições de acesso à moradia, saúde e saneamento básico. Dessa forma, para boa parte desses agricultores, o que restou foi a submissão a novas formas de dominação, sendo agora convertidos em mão de obra para as grandes empresas e produtores empresariais da fruticultura irrigada do Vale do São Francisco.

Ainda que em um momento inicial agricultores familiares (que haviam tido suas terras

desapropriadas) foram beneficiados com o recebimento de lotes irrigados, inúmeros problemas e irregularidades marcaram o processo de seleção conduzido pela Codevasf. Moraes (2016), explica em sua tese que o processo de seleção dos candidatos aos lotes era realizado por um comitê interno da Codevasf, porém o número grande de candidatos e a falta de controle no processo de seleção permitiram que um conjunto enorme de sujeitos, muitos deles sem qualquer vínculo com o trabalho na terra, pudessem receber lotes irrigados.

Esse processo engendrou na região um regime de concentração fundiária, embalado pelo surgimento de um movimentado mercado de terras motivado pela venda e renegociação dos lotes irrigados. Os lotes familiares possuem, geralmente, entre 5 e 7 hectares, mas foram sendo acumulados por empresários e, além disso, outras práticas como a grilagem de terras e a apropriação de áreas de sequeiros para a ampliação dos cultivos irrigados também são encontradas na região. Esse mercado de terras surgiu não apenas pela venda de lotes de agricultores familiares endividados e que se viram inviabilizados na agricultura irrigada, mas também pela especulação fundiária de comerciantes, empresários, funcionários públicos e políticos que se envolveram em casos de desvios e na apropriação indefinida de áreas irrigadas. O diálogo reproduzido abaixo com um empresário³⁵ dos perímetros irrigados, entrevistado em sua residência, é reveladora das práticas de venda de terras na região:

Empresário: Essa propriedade aqui nós já adquirimos ela de terceiros. Na verdade o meu pai adquiriu um lote da Codevasf e aí depois nós compramos mais dois lotes de terra.

Evander: Então o senhor comprou de outra pessoa que era pioneira aqui?

Empresário: Exatamente. Por isso hoje aqui eu acho que pioneiro não chega à 10%. O pessoal que chegou muita gente pegou, foi muito motorista de táxi, cabeleireiro, tudo atrás de politicagem. Então você era amigo de algum político influente e você ia lá e recebia. Até o [nome de um funcionário público] da [nome da instituição], ele pegou lote no nome da mulher. (...) Ali onde é a casa da minha mãe existia um cara que era literalmente um marginal, ele fez uma casa ali. Quando foi um dia eu cheguei lá, fui falar com ele, ele disse que só iria embora se achasse uma pessoa que comprasse aquilo ali. Na época ele disse “eu dou isso aqui por R\$ 1.500,00”. Eu disse “me aguarda aí que eu vou no banco sacar o dinheiro”. Aí fui sacar, paguei e me liberei dele. Aí automaticamente eu fui e cerquei a área toda.

No diálogo que se seguiu, o interlocutor manifestou ainda sua indignação com a Codevasf, por esta não ter tomado providência em função da ocupação de terras feita por

³⁵ Devido o caráter denunciatório desta entrevista não serão fornecidos maiores detalhes sobre o perfil do interlocutor de modo a preservar a sua identidade.

agricultores do MST nos perímetros irrigados. Apesar de sua indignação com as ocupações dos sem-terra, o interlocutor pareceu não sentir constrangimento ao admitir a grilagem de terras:

A nossa área aqui total são 26 hectares, mas por que 26? Porque tinha umas áreas de sequeiro³⁶ aqui e eu fui incorporando, mas o padrão nosso é seis hectares. (...) E aí acabei fazendo o que não é correto, que é grilar. Você vai cercando e vai documentando.

Com o passar do tempo, a seleção de novos produtores para os projetos de irrigação acabou privilegiando cada vez mais produtores empresariais – boa parte deles imigrantes de outras regiões do Brasil – considerados técnica e financeiramente mais qualificados do que os agricultores familiares locais. As capacidades técnicas e financeiras passaram a compor alguns dos parâmetros decisivos na seleção de novos produtores e, com isso, houve um aprofundamento dos processos de exclusão de agricultores familiares. A partir dos processos que se engendraram no Vale do São Francisco, os agricultores familiares que não conseguiram se adequar à lógica do “progresso” venderam seus lotes, porém muitos deles não deixaram os perímetros, passando a viver como empregados dos empresários da fruticultura irrigada.

O processo desigual de acesso à terra é exemplificado por Robson (54 anos), uma das lideranças do MST do Norte da Bahia – que me contou a sua experiência no processo de seleção de produtores para o projeto Salitre, localizado na margem direita do rio São Francisco, no município de Juazeiro.

Ele [o projeto Salitre] visa mais o agronegócio, o lado empresarial. Por exemplo, você tem R\$ 15 mil para tocar seu projeto o governo vai investir a mim que não tenho nem R\$ 1.500? Ele vai preferir investir pra você que tem R\$ 15 mil já disponíveis, que tem R\$ 100 mil na mão, tá entendendo? Hoje eu vejo que eu fui muito ingênuo, eu me candidatei pra receber um lote no projeto Salitre e na hora de preencher o formulário de inscrição eu coloquei a minha renda mensal de R\$ 800,00. Eu deveria ter mentido, pois depois fiquei sabendo que eu não me enquadrava nos requisitos para o projeto e que nenhum produtor com renda inferior a R\$ 15 mil foi selecionado. Só que aí tem um porém, na maioria das vezes essas pessoas elas não vão pra terra. Veja como a coisa acontece, ela pega a área e arrenda pra você ou arrenda pra mim ou pra qualquer outro. 90% dos lotes produtivos do projeto Salitre não tá na mão do produtor que pegou o lote, a maioria dos lotes estão nas mãos de terceiros.

³⁶ As aéreas de sequeiros são espaços não recomendados para a irrigação, o uso intenso e prolongado da irrigação nestes locais leva a salinização e a total inutilização da área para uso agrícola. Entretanto, muitas destas áreas têm sido apropriadas por produtores visando ampliar a produção e os lucros.

Ainda que ilegal a prática de arrendamento de lotes em projetos públicos de irrigação é uma realidade muito bem conhecida no Vale do São Francisco. Um considerável número de proprietários acaba não trabalhando diretamente nos lotes recebidos, preferindo, no entanto, arrendar a área ou então ceder o lote para um agricultor por meio de uma relação de meação ou contratando-o como empregado. Nesse contexto, o proprietário do lote é muitas vezes um empresário que mora na cidade e apenas administra os resultados do lote, enquanto quem mora e, de fato, trabalha no lote é um agricultor familiar, sem terra própria, submetido a uma relação de dominação onde ele planta na terra alheia e recebe por isso um salário, ou então divide de forma desigual os resultados com o dono do lote.

Nesse cenário, ainda que se possa visualizar uma tentativa inicial da Codevasf em adaptar os produtores na nova matriz produtiva e tecnológica, a força da nova dinâmica, marcada pela produção intensiva e capitalista, minou as chances de integrar os agricultores familiares, visto que muitos deles não se adaptaram à nova realidade. É isso o que mostra em grande medida o estudo de Scott (1999), realizado com famílias rurais que foram removidas e reassentadas em áreas de fruticultura irrigada da região, e que tiveram grandes dificuldades para se adaptarem na nova matriz produtiva baseada na fruticultura irrigada. Scott (1999) demonstra, por exemplo, que os agricultores passaram por um período de treinamento para se adaptarem às novas tecnologias da irrigação, contudo os agricultores não conseguiram estabelecer vínculos sólidos de mercado em razão das dificuldades de atender as demandas de quantidade e qualidade exigidas. Scott (1999) conclui afirmando que as histórias das famílias reassentadas são muito mais de resistência ao novo modelo, considerando que elas não se dedicam à produção das frutas convencionalmente presentes na fruticultura de exportação. As famílias rurais preferem cultivar outras plantas que permitem uma produção mais diversificada e associada as suas práticas tradicionais de produção e consumo de alimentos.

Portanto, a incapacidade de mobilizar capital humano, tecnológico e financeiro para atender as exigências em torno da qualidade das frutas acabou por colocar a maioria dos agricultores familiares à margem desse sistema (CAVALCANTI, 1997). Não obstante os perímetros irrigados do Vale do São Francisco terem sido implantados e financiados pelo Estado como projetos públicos, inicialmente contemplando agricultores camponeses do próprio Sertão, ao longo do tempo esse território foi gradativamente sendo apropriado pelas forças hegemônicas da globalização. Grandes empresas, agroindústrias, exportadores de frutas, redes de supermercado e empresas multinacionais passaram a ditar as regras e a

controlar os processos e modos de produzir, impondo novos padrões produtivos de qualidade de acordo com os desejos dos compradores internacionais.

Cavalcanti (2004), em trabalho que analisa a conexão entre os regimes de qualidade e as desigualdades sociais que são resultantes do processo de globalização, realça o fato de que a demanda de produtos de qualidade, a exemplo do consumo de frutas “exóticas” nos mercados de países do hemisfério Norte, implicou em transformações na agricultura dos países produtores do Sul, impactando na reestruturação da produção e das relações sociais nos locais de produção dos alimentos. Inegavelmente o processo de globalização gerou dependências e relações de dominação nos locais de produção dos alimentos, de modo que há hoje uma clara relação entre as opções de consumo de alimentos, cada vez mais diversificada nos países do hemisfério Norte, e as condições impostas aos trabalhadores pelas empresas agrícolas transnacionais (TOMLINSON, 2001). Nesse mesmo sentido, no Vale do São Francisco, os empresários do agronegócio, mais adaptados ao projeto modernizador impulsionado pela globalização do sistema agroalimentar, se apropriaram do mercado e dos perímetros irrigados e, em grande medida, acabaram expulsando os agricultores familiares que, ao não se converterem em empresários do agronegócio, foram marginalizados pelo sistema.

Nesse sentido, o Vale do São Francisco pode ser caracterizado como um espaço onde predominam essencialmente modelos de produção não camponeses. Estudando os movimentos mais gerais do capitalismo na agricultura, Ploeg (2008) afirma que os modelos de agricultura empresarial e capitalista são caracterizados de forma distinta do modelo camponês de produção. Ploeg (2008) caracteriza a agricultura de tipo empresarial como aquela que está direcionada e é fortemente dependente do mercado. Na agricultura empresarial, ainda que a mão de obra possa ser familiar, a produção é altamente especializada e baseada sobre o capital financeiro e industrial onde há uma artificialização da agricultura, com uma forte desconexão entre produção agrícola e natureza. Já a agricultura de tipo capitalista é apresentada por Ploeg (2008) como um sistema que se sustenta firmemente na utilização de trabalhadores assalariados, na produção em larga escala e baseada em um modelo agroexportador. Esses dois tipos de agricultura se opõem ao modelo camponês em que ocorre uma busca pela internalização dos meios de produção através do uso equilibrado dos recursos naturais, com mão de obra essencialmente familiar. Ainda que boa parte da produção possa estar orientada para o mercado, a produção para o autoconsumo tem um papel

central na agricultura camponesa e visa a reprodução da unidade de produção familiar (PLOEG, 2008). Portanto, são essencialmente os modelos empresarial e capitalista que hegemonicamente predominam no cenário da fruticultura irrigada do Vale do São Francisco.

As famílias camponesas que migraram para o Vale do São Francisco imaginavam poder replicar nas áreas irrigadas o mesmo ritmo de trabalho e sistemas produtivos praticados outrora no Sertão (CAVALCANTI, 1999b). Essas famílias estavam acostumadas a praticar uma agricultura de baixo impacto e custo, associando, muitas vezes, a produção de alimentos com a criação de animais. Dependentes dos ritmos da natureza impostos pelo ambiente da caatinga, esses agricultores viam-se agora inseridos em um modelo tecnológico e produtivo extremamente intensivo e altamente dependente de insumos externos, em uma lógica empresarial com ritmos de trabalho mais intensos. Impelidos pelos órgãos estatais e técnicos a produzir monoculturas de alto valor comercial, muitas dessas famílias, inicialmente assentadas nos perímetros irrigados, contraíram dívidas e não suportaram o ritmo do novo modelo. Nesse contexto, houve uma evidente incompatibilidade entre os interesses do Estado e os objetivos das famílias camponesas que migraram para o Vale do São Francisco em busca do sonho da terra própria. Tal incompatibilidade está muito bem expressa nas palavras do Sr. Renato, interlocutor já citado anteriormente: *“a gente veio pra querer tirar alimento da terra e eles [Estado] queriam que a gente plantasse negócios”*. É desta maneira que, incapazes de se adequar aos parâmetros de qualidade e dos novos modelos produtivos e tecnológicos impostos, as famílias camponesas foram, em grande medida, expulsas dos perímetros irrigados e transformadas em mão de obra para os empresários da fruticultura.

2.5 A SOBREVIVÊNCIA DO CAMPESINATO NOS INTERSTÍCIOS DA FRUTICULTURA IRRIGADA

Ainda que a agricultura de base camponesa tenha sido marginalizada e excluída dos projetos do Estado isso não significou a sua eliminação da região. O campesinato passou a se reproduzir nos interstícios da fruticultura e a depender em grande medida dos insucessos dos projetos empresariais. Principalmente a partir do final dos anos de 1980 áreas de empresas falidas e/ou improdutivas passaram a ser objeto de ocupação por movimentos sociais interessados na desapropriação das terras para projetos de reforma agrária. Em meados daquela década, o MST e a Federação dos Trabalhadores Rurais, Agricultores, Agricultoras

Famíliares do Estado de Pernambuco (FETAPE) passaram a ter uma atuação mais forte na região, identificando e recrutando trabalhadores no próprio espaço dos perímetros irrigados, mobilizando deste então as famílias camponesas na luta pela terra.

Os primeiros assentamentos surgem na região no final dos anos de 1980³⁷ a partir da desapropriação por parte do Incra de áreas empresariais falidas, improdutivas e endividadas. Atualmente, o MST organiza na região quatro acampamentos às margens dos canais de irrigação que agregam aproximadamente duas mil famílias rurais sem-terra (MST, 2017). Enquanto esperam por uma solução do poder público, essas famílias seguem sendo ameaçadas por empresas e produtores rurais interessados no despejo dos sem-terra e na apropriação da terra e da água. Movimentos sociais surgidos no final do século XX buscaram através da luta pela terra obter reconhecimento de direitos sociais pautados na afirmação de suas identidades. É nesse contexto específico que se inserem as trajetórias de vida das famílias do assentamento Mandacaru que foram alvo deste estudo.

O assentamento Mandacaru foi oficialmente criado em 2001, logo após o Incra ter emitido a desapropriação por não cumprimento da função social da fazenda Mapel, situada dentro do projeto de irrigação Nilo Coelho, em Petrolina. Relatos dos moradores do assentamento indicam que a desapropriação da área atendia também aos interesses dos donos da terra, que haviam inclusive incentivado e mediado a ocupação da fazenda no final da década de 1990.

A criação do assentamento Mandacaru envolveu um impasse com a Codevasf já que os antigos proprietários da fazenda Mapel haviam contraído uma imensa dívida referente às taxas de água. Segundo Moraes (2016), a Codevasf não se habilitou no processo de desapropriação para o recebimento das dívidas deixadas pelos antigos proprietários e decidiu, então, cortar o fornecimento de água para o assentamento até que a dívida fosse totalmente quitada. O impasse gerou uma forte mobilização dos agricultores acampados que ocuparam as sedes da Codevasf e do Incra. A pressão resultou no estabelecimento de um acordo em que o Incra se comprometeu a pagar a dívida pendente referente à taxa de água K2 (MORAES, 2016). Não obstante, o fornecimento de água continuou suspenso, o que levou as famílias rurais a instalarem por conta própria equipamentos para a captação da água diretamente do

³⁷ Segundo Cavalcanti et al. (2014) os primeiros assentamentos criados no final da década de 1980 foram estabelecidos nos municípios de Cabrobó, Lagoa Grande, Petrolina e Santa Maria da Boa Vista. Segundo os autores são atualmente 110 assentamentos assistidos pelo INCRA, o que compreende um público de 4.730 famílias assentadas.

canal de irrigação que passa nos fundos do assentamento. O impasse jurídico entre Incra e Codevasf que envolveu a criação do assentamento Mandacaru segue sem solução até hoje, alimentando rumores e o medo de que um dia os agricultores assentados terão que pagar dívidas retroativas relacionado ao uso da água³⁸.

Não obstante os impasses jurídicos, no início dos anos 2000 são estabelecidos no assentamento Mandacaru 70 famílias rurais em uma área de cerca de 480 hectares. Segundo relatos dos primeiros moradores, muitas dificuldades marcaram o início do assentamento. Durante cerca de três anos os acampados moraram em precários barracos e sobreviveram com a ajuda de doações e do trabalho temporário em fazendas e em empregos urbanos. Somente a partir de 2003 organiza-se o processo de loteamento e demarcação da agrovila, das áreas comunitárias e das áreas irrigadas e de sequeiro. Nesse período, inicia-se a construção das primeiras casas e muitos dos acampados que até aquele momento viviam sozinhos passam a buscar seus filhos, esposas e familiares que ainda viviam em bairros de Petrolina e Juazeiro para se estabelecer definitivamente no assentamento.

Seu Rodrigo (76 anos) – um dos primeiros agricultores a ocupar a fazenda – conta que apesar do corte do fornecimento de água do canal de irrigação, os acampados organizaram uma área coletiva e, aproveitando-se da água armazenada em uma lagoa, obtiveram a primeira grande produção que serviu tanto para suprir as necessidades alimentares das famílias como para a geração de renda por meio da venda de parte da produção. A trajetória de seu Rodrigo é similar à de tantas outras pessoas que encontrei no assentamento Mandacaru. Camponês sem-terra que vivia de pagar renda da terra no Sertão, ele migrou para o Vale do São Francisco com o sonho de obter um lote irrigado, mas acabou morando em uma casa de taipa no bairro João de Deus, em Petrolina, se juntando a outros familiares e amigos que também não obtiveram sucesso e foram convertidos em empregados de empresários da fruticultura.

Então quando eu cheguei aqui em Petrolina eu não trouxe nada, minha filha tinha acabado de ganhar um terreno no [bairro] João de Deus, aí ela disse: “pai já que o senhor não tem um terreno e nós não podemos comprar o senhor faz um barraquinho no fundo do meu terreno”. Eu fiz um barraquinho de taipa, casa de taipa, aí fiquei morando e fui trabalhar numas empresas [da fruticultura]. (...) Eu tava trabalhando na empresa, aí o sindicato rural chegou lá e disse: “Seu Rodrigo nós vamos ocupar uma propriedade, mas como o senhor já está empregado eu tenho

³⁸ Segundo Moraes (2016), a Codevasf chegou a negativar o Incra no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal (CADIN) pelo não pagamento da dívida dos assentados, porém a questão foi retirada da justiça e encontra-se atualmente na Câmara de Julgamento e Conciliação da Administração Federal da Advocacia-Geral da União, onde segue sem solução até o momento.

certeza que o senhor não vai deixar o seu emprego pra ir ocupar uma propriedade e ficar sem ganhar”. Eu digo: “coloque meu nome que eu vou”.

As palavras de seu Rodrigo evidenciam uma trajetória muito comum entre os moradores do local. O assentamento Mandacaru é composto, majoritariamente, por famílias rurais que migraram do Sertão para o Vale do São Francisco com o objetivo de alcançar o sonho da terra própria, mas que inicialmente não obtiveram sucesso e foram marginalizadas e convertidas em trabalhadores da fruticultura irrigada. No entanto, o acesso à terra nunca saiu do horizonte dessas famílias. Desejando abandonar o trabalho na fruticultura, muitos agricultores engrossaram as fileiras do MST. A conquista da terra, por meio do assentamento rural, significou para muitas destas famílias a retomada de um projeto de vida camponês. Assim, apesar de terem ficado às margens das benesses estatais concedidas aos projetos empresariais, as famílias procuraram reconstruir no assentamento rural uma lógica associada à tradição camponesa, convertendo o assentamento em um espaço não apenas de reinvenção e adaptação, mas também de resistência ao modelo produtivo e tecnológico da fruticultura de exportação.

O Vale do São Francisco transformou-se em uma região global, produtora de frutas de destacada qualidade, elaboradas de acordo com as regras impostas pelas grandes corporações das cadeias globais de comercialização de frutas. Nesse quadro, as formas empresariais de produção mais adaptadas à nova matriz produtiva receberam uma série de incentivos do Estado, enquanto nos interstícios da fruticultura irrigada, famílias camponesas marginalizadas seguem lutando para garantir a reprodução e a manutenção do seu modo de vida. Já em Pelotas, Rio Grande do Sul, como será abordado a seguir, graças a uma política pública de colonização, o Estado favoreceu a formação de um campesinato muito mais autônomo em relação à posse da terra, o que permitiu o desenvolvimento de um sistema produtivo localizado, enraizado na cultura e modo de vida local, evidenciando uma situação em grande medida oposta ao caso do Vale do São Francisco.

3 A FORMAÇÃO HISTÓRICA E SOCIAL DE PELOTAS

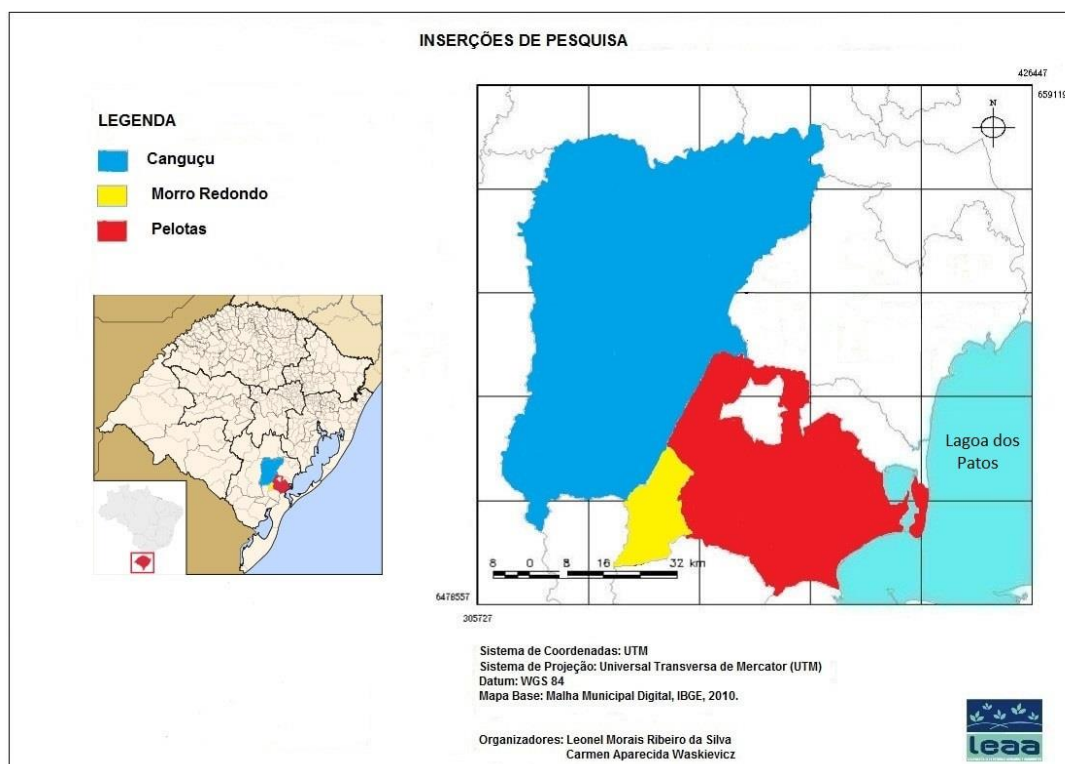
No capítulo anterior busquei apresentar o processo histórico e social de formação do Vale do São Francisco e os principais atores sociais inseridos naquele contexto, cabe agora conhecer o caso de Pelotas, o outro extremo geográfico desta pesquisa. Pelotas é um município do extremo sul do Rio Grande do Sul, localizado às margens da lagoa dos Patos, distante 260 km da capital gaúcha, Porto Alegre, e a 146 km do país vizinho, Uruguai. Pelotas possui uma população de 344.385 habitantes (IBGE, 2016), o que faz do município o terceiro maior do Rio Grande do Sul, e o município polo da microrregião de Pelotas, território que compreende uma área de 10.361 km² e que abrange 10 municípios³⁹ que conjuntamente possuem uma população de 499.201 habitantes (IBGE, 2016).

Pelotas é conhecida na atualidade pela fama de seus doces, no entanto, no passado foi a atividade saladeiril (produção de charque), que potencializou o crescimento econômico dessa região. Por mais incomum que possa parecer, foi a riqueza gerada pela atividade saladeiril que constituiu um dos principais pilares que deram o suporte ao desenvolvimento regional da tradição doceira. Neste capítulo, objetiva-se, então, compreender esses processos históricos de formação da sociedade local que, converteram Pelotas, em um espaço, marcado por uma notável produção de doces.

Nos últimos dois séculos, o desenvolvimento de uma diversificada produção de doces fez com que os moradores de Pelotas atribuíssem ao município a fama de “capital nacional do doce”. A rubrica “doces de Pelotas” se popularizou, especialmente, no imaginário da população gaúcha, marcando o nome do município como um local especializado na produção de doces de destacada qualidade. Contudo, é preciso esclarecer que ainda que Pelotas tenha ficado com a “fama”, esta é uma tradição regional que não se restringe, unicamente, ao município de Pelotas. A produção de doces artesanais em cozinhas domésticas, pequenas fábricas e/ou em confeitarias movimenta a economia de outros municípios dessa região do extremo sul gaúcho. E é assim que a própria pesquisa realizada na região abrangeu atividades de campo em uma ampla área geográfica, com inserções sendo realizadas nos municípios de Canguçu, Morro Redondo e Pelotas, conforme indicado pelo mapa ilustrativo da Figura 7.

³⁹ Além de Pelotas compõe esta microrregião os municípios de Arroio do Padre, Canguçu, Capão do Leão, Cerrito, Cristal, Morro Redondo, Pedro Osório e São Lourenço do Sul. Alguns destes municípios foram distritos de Pelotas e obtiveram a emancipação política nas últimas décadas.

Figura 7 - Mapa Ilustrativo da Área Pesquisada no Rio Grande do Sul



Fonte: Adaptado de Microrregião, 2013 e LEAA, 2013 (apud MENASCHE, 2015).

3.1 PELOTAS: DO CHARQUE AOS DOCES FINOS

Segundo conta a historiografia regional, os primeiros moradores não indígenas dessa região foram principalmente luso-brasileiros que em 1763 fugiram da invasão espanhola⁴⁰ da cidade portuária de Rio Grande, localizada a 60 km de Pelotas, assim como portugueses expulsos da Colônia de Sacramento no Uruguai, entregue pela Monarquia portuguesa aos espanhóis em 1777 (ISRAEL, 2006).

Na década de 1780, após uma grande seca no Nordeste do Brasil, um produtor de carne seca, o português José Pinto Martins, originalmente radicado no Ceará, se transferiu para o extremo sul do Brasil, e montou às margens do arroio Pelotas uma charqueada e deu ali início a uma das mais importantes e promissoras indústrias de charque da época do Brasil Colônia (MÜLLER, 2010). A atividade charqueadora inaugurada por José Pinto Martins se desenvolveu em um território propício para tal atividade, próximo à planície costeira,

⁴⁰ Cabe lembrar que o território do Rio Grande do Sul foi até começo do século XIX alvo de disputa dos governos monárquicos de Portugal e Espanha, e sucessivos conflitos e invasões marcaram esta época.

favorecida pelas condições naturais do pampa, com vastas áreas de campos naturais; a região possuía um imenso rebanho de gado, deixado pelas antigas ocupações jesuítas⁴¹. Esse rebanho vagueava e se reproduzia livremente e, desta forma, não tardou para que surgissem as primeiras fazendas gerenciadas por famílias luso-brasileiras interessadas em comercializar seus animais com a emergente indústria de charque de Pelotas.

À época, o charque era um dos principais componentes da dieta alimentar dos escravos das *plantations* do Nordeste. As charqueadas surgiram para atender a crescente demanda do produto em um período marcado pela crise da indústria de carne seca do Nordeste e, desde então, Pelotas se tornou um dos principais polos de produção de charque do Brasil. Em pouco tempo nas margens do arroio Pelotas foram estabelecidas cerca de 40 charqueadas que abatiam anualmente entre 250 a 300 mil reses por ano (VARGAS, 2013). O sangue, as vísceras e outras partes não aproveitáveis dos animais eram despejados no arroio Pelotas, tingindo de vermelho as águas do arroio e gerando um odor fétido, fato que fez este curso de água ser conhecido também pela alcunha “arroio de sangue”.

Da mesma forma como ocorreu em outras áreas do Brasil, com a colonização portuguesa houve a introdução de significativa população negra, trazida como escravos para trabalhar nas estâncias e charqueadas da região. Roche (1969) ressalta que era nas atividades que exigiam menos mobilidade, como, por exemplo, na indústria do charque, que a mão de obra escrava era mais utilizada. Já segundo a historiadora Gutierrez (2001), no período de safra⁴² as charqueadas no entorno do arroio Pelotas mobilizavam o trabalho de cerca de dois mil escravos. Nos meses de entressafra os escravos eram realocados para outras atividades como, por exemplo, na elaboração de tijolos em olarias, na construção civil e em atividades agrícolas (GUTIERREZ, 2001). Muitas comunidades quilombolas formadas por escravos negros que fugiam das charqueadas surgiram na denominada Serra dos Tapes, uma região serrana com relevo íngreme e de mata fechada que a favorecia como local de esconderijo, e

⁴¹ As primeiras tentativas de ocupação do Sul do Brasil foram realizadas por jesuítas que desde o século XVII incentivaram a formação de uma economia pastoril na região, a partir da criação de gado bovino (PESAVENTO, 2002). No século XVIII, com a expulsão dos jesuítas da América do Sul, o gado seria abandonado e vagaria sem dono sobre os campos de pastagens naturais do Sul do Brasil, convertendo-se a partir de então em um dos fatores preponderantes para iniciar a ocupação e a formação de estâncias e fazendas nessa região.

⁴² É preciso salientar que diferente do Nordeste, onde a produção saladeiril era viável praticamente o ano todo, no Sul a produção de charque era restrita principalmente entre os meses de novembro e abril, uma vez que a umidade e o frio rigoroso do Rio Grande do Sul inviabilizavam o processo de desidratação da carne durante os meses de inverno.

que posteriormente seria apropriada para a implantação de projetos de colonização europeia nessa região.

Em meados do século XIX, a população negra de Pelotas representava praticamente 50% da população local⁴³ (PESSI, 2012). Na atualidade, a contribuição da população negra é fortemente visível na sociedade local, mostrando sua influência nas artes, na música, no carnaval, na religião e também na alimentação, tendo papel ativo também na tradição doceira que marca a cidade. Apesar da inegável contribuição negra para a formação da sociedade pelotense, há discursos que buscam invisibilizá-la. Nesse processo o discurso aristocrático, “embranquecedor” e de exaltação da colonização europeia tem, muitas vezes, procurado ocultar o papel do negro na formação da sociedade local, situação muito bem exemplificada pela fala de uma das interlocutoras da pesquisa que ao ser questionada sobre o papel histórico das mulheres negras na tradição doceira local preferiu afirmar que “*as negras [escravas] só mexiam o tacho*”.

O fato é que com tanta mão de obra negra escrava, disponibilidade de gado e terras, somada ainda à alta cotação do charque e um mercado consumidor garantido pelas *plantations* escravocratas do Nordeste, o charque permitiu um pujante crescimento econômico da região. Não por acaso os charqueadores construíram grandes fortunas com a atividade saladeiril, o que reverberou na formação de uma poderosa elite aristocrática que gostava de ostentar seu poder econômico de diversas formas, seja investindo na formação de bacharéis em direito, enviando seus filhos para estudar em São Paulo, Recife ou mesmo na Europa⁴⁴ (NUNES, 2013), bem como na construção de majestosos prédios e teatros.

Grande parte destas construções erguidas durante o século XIX ainda hoje marcam o ar aristocrático e a paisagem arquitetônica do centro histórico da cidade de Pelotas, que, diga-se de passagem, se desenvolveu distante das margens do arroio Pelotas onde se localizavam as charqueadas, pois para se distanciarem do ambiente fétido da matança de bois, as ricas famílias de charqueadores optaram por construir suas imponentes casas, palacetes e sobrados a cerca de dez quilômetros de distância das charqueadas. Inversamente ao ambiente duro das charqueadas a elite aristocrática local promoveu Pelotas como um espaço marcado por uma

⁴³ No mais recente censo demográfico 17% da população pelotense se declarou preta ou parda (IBGE, 2010).

⁴⁴ Cabe mencionar que os filhos destes charqueadores, ao retornarem a Pelotas traziam consigo novos hábitos e costumes, formas diferenciadas de se vestir e de viver trazidos das metrópoles, que logo passaram a ser considerados “afeminados” pela elite conservadora local, o que contribuiu para a construção folclórica da representação de Pelotas como uma “cidade gay” (MONTEIRO, 1998).

efervescente vida social, artística e cultural⁴⁵.

A pomposa e movimentada vida cultural dessa sociedade do século XIX serviu de inspiração para políticos, historiadores, escritores e jornalistas atribuírem à cidade de Pelotas alcunhas famosas como *Atenas do Sul*, *Capital Cultural do Rio Grande*, *Princesa do Sul*, este último tornou-se expressão recorrente, inscrito, inclusive, no brasão e bandeira oficial da prefeitura de Pelotas. Outra forma de ostentação dessa elite era através da promoção de banquetes e reuniões sociais chamados de saraus, geralmente realizados em clubes, teatros e, especialmente, no interior de palacetes e sobrados de particulares, onde se promovia um conjunto de expressões artísticas como concertos musicais e declamação de poemas. Nestes eventos os participantes eram convidados a degustar uma variedade de doces de origem portuguesa.

Ferreira, Cerqueira e Rieth (2008) apontam para o fato de que nesta época o açúcar era um elemento caro e raro – Pelotas não era um local de produção de açúcar – e o consumo de doces pelas ricas famílias pelotenses expunha a suntuosidade e riqueza dessa elite. O açúcar que abastecia o consumo da cidade de Pelotas vinha, especialmente, do Nordeste. Do porto marítimo de Rio Grande navios carregados com charque produzido em Pelotas partiam em direção à Bahia e Pernambuco onde eram comercializados, por sua vez esses navios retornavam ao Sul trazendo o açúcar produzido nos engenhos nordestinos. Foi justamente esse intercâmbio entre a atividade saladeiril e o açúcar que constituiu um dos principais pilares que deram o suporte ao surgimento da tradição doceira de Pelotas.

Os doces produzidos para eventos de significativa importância social da elite local, passaram a ser conhecidos como doces finos e algumas vezes chamados também de doces de bandeja, uma vez que originalmente eram servidos em luxuosas bandejas de prata. Ferreira e Cerqueira (2012) atribuem a origem⁴⁶ desta tradição à doçaria portuguesa presente em conventos, e introduzida no Brasil por famílias de imigrantes portugueses. Uma das principais características que marca os doces finos de Pelotas é a sua dimensão ornamental e que

⁴⁵ Uma mostra de toda essa magnificência promovida pela elite local foi a inauguração em 1834 do teatro Sete de Abril, um dos primeiros teatros construídos no Rio Grande do Sul, que passaria a ser o centro da opulência artística da cidade, e que em diferentes oportunidades contou em seus camarotes com a presença do imperador Dom Pedro II, a Imperatriz Teresa Sicílias, a Princesa Isabel e seu marido o Conde D’Eu, dando mostras do forte poder político e econômico da cidade.

⁴⁶ Comentando a arte de fazer doce das religiosas, Gilberto Freyre (2007, p. 39) já observara que “arte, como a do próprio doce e a do próprio bolo, em Portugal, saía principalmente dos conventos de freiras; e, no Brasil – no Nordeste especialmente, mas também noutras áreas tocadas, direta ou indiretamente, pela influência do açúcar, como o Rio de Janeiro e, no Rio Grande do Sul, a subárea dominada por Pelotas (...) –, desenvolveu-se tanto nos conventos, como em casas particulares”.

envolve um trabalho minucioso, detalhista e delicado, revelando a preocupação das doceiras com a apresentação dos doces e a dimensão estética e a valorização da criação artística, como é possível observar na Figura 8 que traz alguns dos principais doces representativos dessa tradição.

Figura 8 - Doces Finos de Pelotas



Fonte: Adaptado de Site da Fenadoce, s. d.

Além dos doces já mencionados, compõe esta tradição, outras receitas como, por exemplo, o beijinho de coco, broinha de coco, panela de coco, queijadinha, trouxas de amêndoas. Estes doces são produzidos, especialmente, à base de ovos, açúcar e amêndoas, ingredientes caros e raros durante o século XIX. No entanto, esta tradição não ficou restrita às famílias de origem portuguesa da elite pelotense, as receitas e modos de fazer dos doces finos foram ensinados às mulheres negras escravas, que sob a supervisão da dona da casa eram encarregadas de produzir os doces para eventos, reuniões sociais e saraus. Desta forma, desde o período da escravidão a população negra local mantinha contato com a produção de doces finos de origem portuguesa, incorporando, inclusive, estes saberes e fazeres as suas tradições. É assim que em Pelotas na atualidade é possível observar que as religiões de matriz africana costumam utilizar doces finos em suas oferendas (KOSBY, 2007).

A tradição dos doces finos, cuja origem é atribuída à colonização portuguesa desta região, concentrou-se, sobretudo, na área geográfica da planície costeira próxima à lagoa dos Patos, e particularmente, na sede urbana do atual município de Pelotas, onde majoritariamente se instalaram as famílias luso-brasileiras ligadas à atividade saladeiril (FERREIRA; CERQUEIRA, 2012). O fim da escravidão, o surgimento de novas técnicas de conservação da carne através da refrigeração (graças à chegada da energia elétrica principalmente), aliado ainda à introdução de frigoríficos acabaram minando a indústria saladeiril que entrou em crise no final do século XIX. Nas primeiras décadas do século XX as charqueadas foram sendo sucessivamente desativadas⁴⁷. Com o declínio da atividade saladeiril uma forte crise econômica se abateu sobre a elite local, assim, a atividade doceira antes restrita ao ambiente dos casarões e palacetes, passou a ser explorada economicamente.

3.2 A COLONIZAÇÃO EUROPEIA NÃO IBÉRICA E A TRADIÇÃO DOS DOCES COLONIAIS

A partir de 1858 Pelotas viveu um importante processo de transformação social e econômica quando o governo imperial passou a incentivar a imigração europeia⁴⁸ de origem não ibérica para a região, promovendo a vinda, especialmente, de alemães, franceses, italianos, poloneses e pomeranos⁴⁹, através da concessão de colônias agrícolas, cedendo terras para este fim na região. Aliado ao processo de imigração oficial, o governo também incentivou a realização de projetos privados de colonização, doando terras cultiváveis para

⁴⁷ Muitos dos antigos casarões e charqueadas foram preservados, virando pontos turísticos e convertidos em pousadas, restaurantes e museus, sendo utilizados para eventos como casamentos, formaturas e festas. Vale citar ainda que as antigas instalações das charqueadas de Pelotas têm sido usadas de forma recorrente como cenário de novelas e filmes de época, a minissérie *A casa das sete mulheres* (2003) e o filme *O Tempo e o Vento* (2013) foram gravadas nas charqueadas de Pelotas.

⁴⁸ Para os intelectuais e políticos brasileiros adeptos das teorias racialistas (racismo científico) do século XIX, o fato de o Brasil ser um país formado preponderantemente por uma população negra e indígena, consideradas inferiores racialmente, era um problema e uma ameaça ao progresso e ao desenvolvimento do país. Deste modo, como mostra Seyferth (1997), a imigração europeia para o Brasil foi viabilizada com o intuito de promover um branqueamento da população brasileira, assim a imigração europeia assumiu para o Estado brasileiro o papel de um processo civilizador, haja a vista que os imigrantes europeus, no contexto da época, eram considerados mais aptos e intelectualmente superiores aos demais grupos sociais presentes no Brasil.

⁴⁹ Os pomeranos são um grupo étnico que tem origem na Pomerânia, uma província localizada às margens do mar báltico e que à época pertencia aos domínios políticos do império da Prússia. Com a dissolução da Prússia o território da Pomerânia foi repartido entre a Alemanha e a Polônia.

empresários que promovessem a vinda desses imigrantes.

À época, todas as terras de planície próximas à costa da lagoa dos Patos já estavam, então, tomadas pelas estâncias pastoris e charqueadas. As grandes propriedades pastoris charqueadoras situadas na planície costeira faziam divisa com uma faixa territorial do Escudo Sul-Rio-Grandense – como identificado na Figura 9 – em uma região denominada de Serra dos Tapes⁵⁰, local escolhido para formar as colônias agrícolas.

Figura 9 - Regiões Geomorfológicas do Rio Grande do Sul



Fonte: Adaptado de Secretaria da Coordenação e Planejamento do Rio Grande do Sul, 1998.

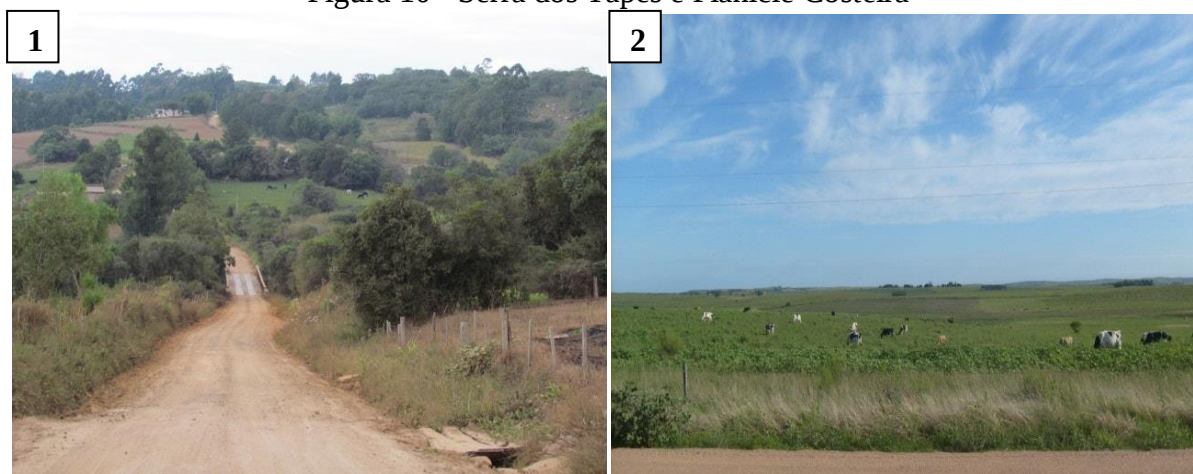
A Serra dos Tapes, neste período, era uma área formada por mata fechada, com relevo íngreme, era uma espécie de “fundos territoriais” das grandes propriedades pastoris (SALAMONI; WASKIEVICZ, 2013). Esta região era considerada imprópria à criação extensiva de gado, local de moradia de grupos indígenas, bem como de negros libertos e fugidos da escravidão que formavam seus quilombos nesta área. Muitos fazendeiros, buscando tirar proveito da política de colonização, avançaram seus domínios sobre a Serra dos Tapes, parcelando e vendendo as terras para os projetos de colonização

⁵⁰ A denominação Serra dos Tapes deve-se ao fato de que no período pré-ocupação europeia esta região era ocupada pelos índios Tapes, pertencentes à família linguística Tupi Guarani (SALAMONI; WASKIEVICZ, 2013).

(BOSENBECKER, 2011).

Desse modo é assim que os imigrantes de origem europeia foram instalados na Serra dos Tapes. Cada família imigrante recebia um lote agrícola, denominado de colônia, logo, o termo colônia passou a ser uma categoria geográfica, indicativa de rural, e toda a zona de ocupação europeia na Serra dos Tapes passou a ser chamada de colônia. Por sua vez, esses imigrantes, beneficiários de uma colônia agrícola, passaram a ser conhecidos pelo termo homólogo: colonos. Cabe ressaltar que de modo geral no Sul do Brasil, o termo colônia é uma referência às áreas de colonização europeia. Segundo Seyferth (1992), o termo colono é a categoria indicativa do camponês e uma de suas principais características é a posse de uma colônia: a pequena propriedade familiar. Já segundo Roche (1969), as palavras colono e colônia têm origem no idioma alemão, respectivamente nos termos *Kolonist* (que se refere ao homem que desbrava e cultiva a terra) e *kolonie* (que diz respeito a um lote ou um estabelecimento rural).

Figura 10 - Serra dos Tapes e Planície Costeira



Fonte: Própria, acervo do autor, 2014.

Legenda: (1) Comunidade rural (colônia) na Serra dos Tapes. (2) Propriedade rural na planície costeira.

O principal resultado dessa onda de imigração é a constituição de uma nova sociedade rural, não mais baseada apenas na grande propriedade pastoril escravocrata mantida pela elite luso-brasileira local, mas marcada também pela presença de uma sociedade camponesa, de pequenos proprietários de terra. Assim, o assentamento desses imigrantes europeus trouxe para a região um novo modelo social, econômico e cultural, baseado na pequena propriedade, na mão de obra familiar e na produção de alimentos promovida com base no desenvolvimento da policultura.

Conforme salienta Roche (1969), as colônias agrícolas, criadas na Serra dos Tapes, eram uma espécie de ilha agrícola incrustada em meio a uma zona de ocupação luso-brasileira, baseada na pecuária extensiva. De um lado, estavam os estancieiros, grandes proprietários de terra, criadores de gado e escravagistas, de outro, os colonos imigrantes, pequenos proprietários, desenvolvendo a policultura baseada na mão de obra familiar. Ainda que se possa considerar que os colonos estivessem geograficamente “ilhados” na Serra dos Tapes, eles jamais estiveram isolados já que mantinham relações de proximidade e de intercâmbio com a comunidade luso-brasileira, uma vez que muitos colonos passaram também a estabelecer relações de trabalho, frequentemente trabalhando como diaristas nas fazendas pastoris.

Ademais, como já mencionado, desde o século XVIII, a Serra dos Tapes passou a ser ocupada por quilombos formados por escravos libertos ou fugidos das charqueadas. Após a abolição da escravidão no Brasil, outras comunidades quilombolas foram se constituindo na região através de posse, compra ou doação de terras (RUBERT; SILVA, 2009). Desta forma, muitas colônias de imigrantes europeus foram constituídas em torno de áreas de quilombos, permitindo que imigrantes e quilombolas mantivessem relações de troca. Na atualidade muitos quilombolas trabalham como diaristas para colonos da região e, inclusive, muitos negros aprenderam a compreender e a falar as línguas e dialetos estrangeiros⁵¹, comumente usados pelos colonos⁵².

Neste sentido, colonos e quilombolas compartilham várias práticas alimentares, a exemplo das receitas de doces de frutas, cujas receitas, originalmente aprimoradas pelos imigrantes europeus, hoje são também produzidos por famílias quilombolas. Não por acaso é possível observar relações de compadrio e de casamento entre estes grupos, ainda que tais relações matrimoniais não sejam preferenciais e, muitas vezes, marcadas por discriminação e

⁵¹ Weiduschadt, Souza e Beiersdorf (2013) apontam que na região há muitos quilombolas que falam a língua pomerana e alguns são adeptos do luteranismo, religião predominante entre as comunidades de origem alemã e pomerana. Cabe ainda mencionar fato observado por Cassol (2013), que relata a existência, em um distrito rural do município de Canguçu, de dois templos religiosos da Igreja Evangélica Luterana do Brasil (IELB), distantes apenas um quilômetro um do outro, sendo um deles frequentado apenas por famílias negras e o outro exclusivamente por famílias de origem alemã e pomerana.

⁵² Cabe ressaltar que boa parte dos colonos descendentes de imigrantes europeus dessa região é bilíngue. Até meados da década de 1930 a maioria dos colonos não dominava o português, visto que cultos religiosos e o próprio ensino escolar eram ministrados na língua materna europeia. No entanto, a campanha de nacionalização empreendida pelo governo Getúlio Vargas durante o Estado Novo (1937-1945) tornou ilegais o uso da língua materna destes colonos, o Estado tinha como objetivo forçar os imigrantes a se integrarem a uma ideia de estado-nação brasileira e, para tanto, o uso do português em espaços públicos passou a ser obrigatório.

conflitos⁵³, como mostra o trabalho de Schneider, Krone e Menasche (2016) realizado com quilombolas e colonos teuto-brasileiros da região.

Portanto, a ocupação da Serra dos Tapes ocorreu de forma compartilhada entre grupos de diferentes origens nacionais. Em uma mesma área se estabeleceram famílias de distintas origens, particularmente alemães, franceses, italianos, poloneses, pomeranos, e eventualmente irlandeses (GRANDO, 1984). Contudo, independente das particularidades linguísticas, diferenças culturais, religiosas e das distintas origens nacionais estes grupos foram coparticipes de um processo histórico de colonização e de formação de um campesinato nessa região.

Processo semelhante ocorreu no Vale do Itajaí, em Santa Catarina. Seyferth (1994), em trabalho que analisa a constituição da identidade de agricultores de origem germânica dessa região, afirma que a formação da identidade teuto-brasileira no Sul do Brasil não deve ser atribuída a uma suposta situação de isolamento geográfico e enquistamento étnico dos imigrantes. Como observado por essa autora, nas áreas de colonização europeia foram assentados imigrantes de diversas nacionalidades, e os imigrantes de uma determinada nacionalidade não compunham grupos étnicos homogêneos, de modo que identidades regionais e distintas clivagens religiosas caracterizavam os imigrantes europeus chegados ao Brasil. Seyferth (1994, p. 13) argumenta que no Sul do Brasil o processo de colonização multifacetado fez emergir uma “*cultura camponesa compartilhada*”.

Não obstante, ainda que os diferentes grupos que colonizaram a região de Pelotas procurem, muitas vezes, afirmar a especificidade de suas identidades étnicas, particularmente visíveis em momentos festivos, tais como a *Südoktoberfest*⁵⁴ ou a Festa do Vinho⁵⁵ –

⁵³ Ainda que na maioria das vezes os discursos proferidos na região afirmem que não há práticas discriminatórias em relação a afrodescendentes, o racismo persiste de forma velada. É o que mostra o trabalho de Krone (2014), realizado na localidade rural de Coxilha do Barão, no município de São Lourenço do Sul (município vizinho de Pelotas), onde há um monumento que provoca desagrado entre os moradores descendentes de alemães e pomeranos. O monumento é uma obra construída em bronze e retrata um agricultor sem camisa, semeando a terra, daí a obra ser conhecida como *Monumento do Semeador*. O monumento não agrada aos colonos de origem europeia, pois segundo os moradores locais a figura tem feições supostamente *rudes*, devido à cor escura do bronze, para muitos se trata da imagem de um negro.

⁵⁴ A *Südoktoberfest* é um festival organizado anualmente desde 1988 pelo Grupo de Danças Folclóricas Alemãs *Sonnenschein*, de São Lourenço do Sul. A festa que tem duração de três dias é baseada na gastronomia, música, folclore e manifestações culturais de origem alemã e pomerana (KRONE, 2014).

⁵⁵ A Festa do Vinho é organizada por moradores da comunidade rural Colônia Maciel, em Pelotas, formada majoritariamente por famílias descendentes de italianos. A festa é dirigida a um público externo, basicamente moradores urbanos e, desse modo, são criados e recriados pratos típicos da culinária italiana, em um processo de folclorização da tradição, como mostrado pelo trabalho de Machado e Menasche (2013).

celebrações promovidas respectivamente por famílias de origem teuto-brasileira e ítalo-brasileira da região – em que procuram reforçar valores referentes à germanidade e italianidade, no processo histórico de ocupação dessa região estes grupos étnicos sempre estiveram em relação, mantendo um processo constante de trocas. Deste mesmo modo, é possível inferir que também a construção da identidade dos colonos da Serra dos Tapes tenha sido elaborada sobre a base de uma *cultura camponesa compartilhada*, cujas identidades particulares foram construídas em um processo relacional entre os diferentes grupos que ocuparam esta região.

Seguramente os colonos que foram instalados na Serra dos Tapes também tiveram contato com as receitas e a tradição doceira desenvolvida pela comunidade luso-brasileira, visto que no final do século XIX com a crise da atividade saladeiril, os doces finos deixaram o interior dos casarões e palacetes da elite local e ganharam as “ruas” da cidade, convertidos então em atividade comercial. Além disso, os colonos passaram também a ser importantes abastecedores para as famílias luso-brasileiras e confeitarias locais, fornecendo, especialmente, ovos, matéria-prima principal na elaboração dos doces finos. É possível supor que este contato com a tradição doceira local tenha de algum modo servido de inspiração para estes colonos instaurarem um novo tipo de produção de doces.

Com a instalação desses colonos na região em meados do século XIX, observa-se um aumento do cultivo de frutas como, por exemplo, pêssego, laranja, figo, goiaba, marmelo, uva, entre outras. Esta nova matriz produtiva proporcionou o desenvolvimento de uma indústria caseira baseada nos derivados dessas frutas. Contudo, muitas dessas frutas são de safra, ou seja, seu consumo *in natura* é possível apenas em um período curto do ano, portanto transformar as frutas em doces passou a ser um meio através do qual os colonos conservavam as frutas e garantiam a sua disponibilidade para o ano todo, dando assim surgimento a uma série de receitas. Os principais ingredientes destes doces são as frutas de época que são geralmente cozidos unicamente com água e açúcar, gerando derivados como geleias, *Schmiers*⁵⁶, cristalizados, doces em passa, entre outros. Esta produção desenvolvida pelos colonos passou então a conformar uma nova tradição doceira na região, que ficou conhecida como doces coloniais, doces de fruta, doces de safra e eventualmente chamados também de doces de tacho, uma vez que estes doces são tradicionalmente produzidos em tachos, muitos

⁵⁶ Entre os colonos do Sul do Brasil, *Schmier* é o doce pastoso utilizado para passar no pão. A palavra *Schmier* deriva do verbo *Schmieren*, que em alemão significa untar. A *Schmier* é elaborada a partir da polpa de frutas, que são descascadas, picadas ou trituradas e posteriormente cozidas com água e açúcar.

dos quais são tachos de cobre originalmente trazidos da Europa pelos primeiros imigrantes.

Os colonos, particularmente, os de origem alemã, francesa, italiana, polonesa e pomerana contribuíram, então, para o surgimento dos doces coloniais, uma tradição essencialmente de origem camponesa e associados aos imigrantes que, reinventaram no Sul do Brasil saberes herdados dos antepassados europeus e os adaptaram aos recursos e condições locais (FERREIRA; CERQUEIRA; RIETH, 2008). As figuras 11, 12, 13 e 14, reproduzidas na sequência, trazem alguns dos principais doces que hoje compõe a tradição dos doces coloniais e que estão enraizados na cultura e no modo de vida local.

Figura 11 - *Schmiers*



Fonte: Própria, acervo do autor, 2014.

Legenda: Mesa com pão caseiro, suco de uva, margarina, (1) *Schmier* de melancia de porco⁵⁷, (2) *Schmier* de figo e (3) *Schmier* de uva.

Figura 12 - Doces Cristalizados e Passas

⁵⁷ A melancia de porco é uma planta muito cultivada em propriedades do Sul do Brasil. O fruto tem aparência similar da tradicional melancia de polpa vermelha, porém a melancia de porco possui uma polpa de cor branca, sendo utilizada na preparação de doces, bem como é fonte de alimentação para porcos domésticos, daí a origem do seu nome. Para mais informações consultar o vídeo etnográfico de Schneider (2015), intitulado *Saberes e Sabores da Colônia – Schmier de Melancia de Porco*.



Fonte: Fábrica de Doces Santa Rita de Cássia, Facebook, s. d.

Legenda: (1) Bandeja de passas de pêsego. (2) Bandeja com cristalizados de figo.

Figura 13 - Frutas em Pasta



Fonte: Fábrica de Doces Santa Rita de Cássia, Facebook, s. d.

Figura 14 - Frutas em Calda



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2016.

Legenda: (1) Compotas de pêssegos em calda. (2) Figos em calda.

3.3 A SUPERVALORIZAÇÃO DOS DOCES FINOS E A SUBVALORIZAÇÃO DOS DOCES COLONIAIS

Com o tempo a fama doceira de Pelotas atravessou o país ao ponto de a cidade ter recebido a visita de Gilberto Freyre, em 1967, quando o sociológico pernambucano proferiu palestras e conheceu a tradição dos doces locais (OSÓRIO, 2008). Este fato motivou o autor a publicar um novo prefácio do livro *Açúcar*, obra clássica em que o autor se propõe a fazer uma sociologia do doce, apresentando uma série de receitas, saberes e fazeres de doces brasileiros. No novo prefácio, escrito em 1986, Gilberto Freyre (2007) reconhece a importância da tradição pelotense ao realçar que ainda que a primazia do doce pertença ao Nordeste, área por excelência do doce fidalgo e aristocrático, Pelotas desafia essa hegemonia mesmo não sendo uma área de produção de açúcar.

O fato é que durante os últimos dois séculos Pelotas consolidou a instauração de duas importantes tradições doceiras, uma de origem urbana associada à preparação de doces finos, e outra baseada nos doces coloniais de origem camponesa integrada ao desenvolvimento da fruticultura com a chegada dos colonos de origem europeia que foram instalados na Serra dos Tapes.

Ainda que essas tradições tenham surgido em áreas geográficas distintas e em contextos sociais e históricos diferentes, os doces finos e coloniais se disseminaram pela região, marcando presença em espaços de sociabilidade dos diferentes grupos étnicos que colonizaram a região de Pelotas. Na atualidade, os doces finos são geralmente produzidos em

confeitarias na cidade e por doceiras profissionais, enquanto os doces coloniais seguem sendo produzidos majoritariamente por famílias rurais e em pequenas fábricas de doces. No entanto, durante a pesquisa de campo foi possível observar casos de doceiras que originalmente produziam doces coloniais e que aprenderam a preparar doces finos, em outros casos também foi possível constatar a existência de confeitarias que também se especializaram na produção de doces coloniais. Bandejas de doces coloniais e finos são encontradas à venda em praticamente todas as principais confeitarias, cafés e feiras livres da cidade de Pelotas, o que evidencia o caráter vivo e circulante destas duas tradições doceiras.

Em uma dinâmica de perpetuação destas tradições surgiram verdadeiras linhagens de famílias doceiras em que os saberes e também os segredos das receitas foram sendo repassados através de gerações. Este é o caso, por exemplo, das famílias Crochemore, Peverada Mendes, Cardoso, entre outras, em que diferentes gerações perpetuaram a produção de doces coloniais através de pequenas fábricas de doces instaladas no meio rural. Contudo, os processos de transmissão, circulação e aprendizagem do saber doceiro também se alteraram ao longo dos últimos séculos. Se no passado esse saber era transmitido, aprendido e apurado no interior da cozinha doméstica, hoje aliado ao aprendizado familiar, cursos profissionalizantes formam novas gerações de doceiras na cidade, e em muitos casos, como mencionado por algumas interlocutoras, a internet passou a ser um meio de aprendizagem de novas receitas.

O fato é que o município de Pelotas se reconhece e é reconhecido a partir da sua fama doceira, o que inspirou o poder público e entidades locais a criar em 1986 a Feira Nacional do Doce (FENADOCE). A Fenadoce é um festival realizado com objetivo de promover a cultura doceira da região, abrindo espaço para que doceiras e empresários exponham seus produtos, ofertando ainda atrações culturais, artísticas, gastronômicas e comerciais aos visitantes. O festival que inicialmente acontecia a cada dois anos, sediado em pontos diferentes da cidade, hoje é realizado anualmente em uma área permanente, um parque de exposições de 17 hectares (Figura 15). A Fenadoce cresceu e se converteu no maior evento da região, em sua edição de 2016 recebeu 271 mil visitantes, que consumiram mais de dois milhões de unidades de doces, entre os cerca de 200 tipos de doces ofertados aos visitantes e turistas (FENADOCE, s. d.).

Figura 15 - Parque de Exposições da 17ª Fenadoce



Fonte: Costa, Assessoria de Imprensa da Fenadoce, 2009.

Contudo, apesar da fama doceira de Pelotas ter se estabelecido a partir de duas importantes tradições, os doces coloniais parecem sofrer com um processo de invisibilização. O município parece querer ser reconhecido muito mais pela tradição de origem aristocrática e urbana dos doces finos do que pela tradição dos doces coloniais. Este processo é especialmente visível durante a Fenadoce, momento em que o município procura reforçar a sua imagem de “capital nacional do doce”. Durante o evento muitos meios de comunicação locais e/ou estaduais procuram realizar reportagens diretamente do parque de exposição, dando destaque, quase sempre, aos doces finos. A própria imagem de capa da página oficial da Fenadoce evidencia esta situação, como é possível observar na Figura 16 reproduzida abaixo, apenas doces finos aparecem e nenhuma menção ou espaço é dado aos doces coloniais. Tal situação gera um sentimento de irritação entre os produtores de doces coloniais como, bem expresso, na fala de Dona Brenda (65 anos), conhecida doceira e produtora de doces coloniais de Pelotas:

O cristalizado [doce colonial] tá ficando mais visto agora, que antigamente nem existia, eles nem falavam do cristalizado. A Fenadoce, o Jornal do Almoço⁵⁸ [telejornal], podia já repetir do ano passado, porque só doces finos que

⁵⁸ Telejornal transmitido no Rio Grande do Sul e Santa Catarina, exibido no horário do meio-dia pela RBS TV.

eles mostram. É o colorido, acham bonito, eu trabalho com confeitaria também, mas eu me irrito por causa de que eles não falam do cristalizado, o cristalizado é mais tradicional. Claro, eles acham mais chique, é o quindim, é o ninho, e não valorizam o doce de fruta.

Figura 16 - Página Oficial da Fenadoce na Internet



Fonte: Site da Fenadoce, s. d.

Através da pesquisa do INRC dos doces de Pelotas, Rieth et al. (2008) também constataram que os doces coloniais raramente aparecem retratados na literatura local. Contudo, o historiador Mario Osório (2008) afirma que a fama doceira de Pelotas se expandiu, particularmente, em função dos doces de frutas, haja vista que estes têm uma durabilidade maior, o que facilita a sua comercialização e circularidade, ao contrário dos doces finos, cujos ovos, matéria prima principal têm pouca durabilidade, limitando o seu comércio a lugares mais próximos. Este argumento também é reforçado pela opinião de Dona Brenda que afirma:

O mais tradicional é o [doce] de fruta. Mas eles não falam. Agora tão falando mais um pouco por causa de que as nutricionistas dizem se querem comer doce que comam doce de fruta. Então doce de fruta, pra tu viajar, se, por exemplo, tu vai lá pra tua terra, de fruta é melhor, se tu levar uma bandeja de doce finos é complicado, de ovos nem pensar.

Outro exemplo que evidencia a pouca atenção dada à tradição dos doces coloniais pode ser observado no polêmico processo que levou à certificação de procedência de um conjunto de doces locais. Em 2008, o poder público local em conjunto com empresas da

iniciativa privada, desenvolveram um projeto de indicação geográfica⁵⁹ dos doces de Pelotas. Na esteira desse processo foi oficializada a criação da Associação dos Produtores de Doces de Pelotas em uma ação articulada entre instituições do poder público, Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas e empresários das principais confeitarias do município. Após cinco anos de análise, em 2011, o Instituto Nacional da Propriedade Intelectual (INPI) deferiu o pedido e concedeu o selo de indicação de procedência, garantindo a exclusividade de uso e exploração da marca de 15 tipos de doces.

O INPI concedeu o selo de procedência à Associação dos Produtores de Doces de Pelotas, que estabeleceu um manual técnico de produção dos doces e montou um conselho regulador composto por dois membros da associação, um representante da Embrapa e outro da Universidade Federal de Pelotas. O conselho regulador assumiu a função de avaliar, inspecionar e conceder o direito de uso do selo aos associados que cumprissem com os padrões e normas técnicas estabelecidas para a produção dos doces. Na atualidade, a Associação dos Produtores de Doces de Pelotas reúne apenas 17 associados, composto por empresários donos de confeitarias e doceiras profissionais dos centros urbanos dos municípios de Pelotas e Capão do Leão.

O processo de formação da associação e a obtenção do selo de procedência gerou uma série de controvérsias, uma vez que o processo foi levado a cabo por empresários interessados na valorização comercial dos doces finos, deixando de fora em grande medida os produtores de doces coloniais da zona rural da região. Não por acaso entre os 15 doces certificados, 14 são doces finos⁶⁰, sendo o cristalizado de frutas o único doce de origem colonial a receber o selo de indicação de procedência, atestando o fato de que esta iniciativa girou em torno da valorização dos doces finos, deixando em segundo plano a tradição dos doces coloniais. Segundo uma das interlocutoras da pesquisa que participou da elaboração da associação, o processo de formação da entidade foi seletivo e excludente, em sua opinião:

⁵⁹ A Lei da Propriedade Intelectual nº 9.279, de 14 de maio de 1996, que regulamenta as indicações geográficas no Brasil define duas espécies distintas de indicações geográficas: a Identificação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). O sistema de indicação de procedência garante o direito de uso de um nome geográfico a partir da reputação que uma determinada região tenha adquirido como local de produção de determinado produto. Já o sistema de denominação de origem, agrega além da delimitação de um território associado à reputação de um produto, condicionantes naturais – solo, clima, meio ambiente – e fatores humanos – tais como o *saber-fazer* local, a tradição, os costumes, a história – garantindo a especificidade única do produto.

⁶⁰ Os doces finos premiados com o selo de indicação de procedência foram: amanteigado; beijinho de coco; bem-casado; broinha de coco; camafeu; fatias de Braga; ninho; olho de sogra, papo de anjo; pastel de santa clara; queijadinha; quindim; trouxas de amêndoa e panelinha de coco.

O problema que é assim. Essas doceiras só o que falam é quindim, trouxinha, enfim, doces finos. O meu ramo não é esse, o meu é cristalizado, em calda, e tudo mais. Aí vai pra reunião fica a tarde inteira lá sentada, discutindo ovo e leite condensado, eu digo “eu não tenho tempo pra perder, vocês não falaram uma vez em cristalizados e em calda”, “não, mas vai chegar”. “Mas vai chegar quando?” Eu fui umas seis reuniões, aí um dia eu me incomodei, eu digo, “eu não vou mais e estou fora disso aí”. O que tu entende por associação? É um grupo pra tu ter força pra tu conseguir alguma coisa. Se é um grupo aí nós temos força é pra pedir um patrocínio pra uma Fenadoce, é pra pedir, pra comprar as frutas junto, pra comprar o açúcar junto, isso é a associação. Agora associação pra que? Pra botar um selo? Eu não. O selo é a minha qualidade. Já deu intriga nessa associação. Eles tinham muitas reuniões e tudo mais, depois que entrou a associação, eles chamaram meia dúzia de doceiro que estão na associação e esqueceram os outros.

Contudo, o fato é que o selo de procedência obtido é gerenciado por um grupo minoritário de empresários que reivindicam para si o direito exclusivo de comercializar os doces certificados. Para receber o selo de indicação de procedência é condição *sine qua non* ser membro da associação, bem como cumprir as regras estabelecidas pelo manual técnico de produção dos doces, o que significa padronizar o processo de feitura dos doces⁶¹. Nesse sentido, o selo de procedência que supostamente foi obtido com o objetivo de valorizar a produção doceira local, vem sendo usado como instrumento econômico de exclusão⁶², uma vez que a partir da edição de 2018 da Fenadoce apenas doceiras certificadas poderão comercializar durante o evento, em uma clara tentativa da associação de limitar o acesso ao mercado de outros atores sociais que não aderiram às normas estabelecidas por este grupo.

No entanto, apesar da pouca publicidade e atenção conferida à tradição dos doces coloniais, esta produção está longe de ser um setor insignificante da economia local. Estudos indicam que este tipo de produção movimenta a vida de cerca de cinco mil famílias rurais da região (SANTOS; GONÇALVES, 2010). Estes dados podem, porém, estar subestimados, posto que a produção e comércio artesanal de doces é amplamente informalizada na região. Não obstante toda a sua importância histórica, econômica e cultural a produção de doces coloniais não deixa de estar em risco, haja vista que as famílias rurais seguem sendo pressionadas para que legalizem a produção de doces dentro dos parâmetros sanitários e de qualidade estabelecidos pelo Estado, ou caso contrário abandonem a atividade.

⁶¹ Cabe mencionar um fato interessante que ocorreu durante a realização da Fenadoce de 2012 (a primeira após a obtenção do selo), quando membros do conselho regulador do selo de indicação de procedência estiveram no Parque de Eventos da Fenadoce, fazendo uma exposição pública (transmitida ao vivo pela televisão) dos doces certificados, na ocasião uma régua foi usada para medir se os quindins certificados tinham as exatas dimensões estabelecidas pelo manual técnico, evidenciando a preocupação do grupo em padronizar a produção dos doces certificados.

⁶² No Capítulo 5 aprofundarei a discussão a respeito das certificações e selos de qualidade, lançando luz sobre os processos de exclusão engendrados pelas certificações de bens agroalimentares.

3.4 AS FORMAS ARTESANAIS E SEMI-INDUSTRIAIS DE PRODUÇÃO DOS DOCES COLONIAIS

O Estado priorizou o desenvolvimento das grandes indústrias, e as restritivas legislações sobre a qualidade dos alimentos levou ao fechamento de várias pequenas agroindústrias da zona rural de Pelotas, uma vez que muitas famílias rurais não conseguiram acompanhar o novo padrão tecnológico de produção de alimentos, conforme demonstrado pelo trabalho de Santos e Gonçalves (2010) que estudaram o cenário das fábricas de doces coloniais de Pelotas.

No Brasil um sistema de controle da qualidade dos alimentos foi instituído a partir da década de 1950, e não é por acaso, que no contexto empírico estudado, boa parte das fábricas de doces coloniais foi oficializada justamente a partir deste período. No entanto, como lembra Dona Pamella Becker (60 anos), uma agricultora, que gerencia junto com o seu pai a fábrica de doces da família, na zona rural do município de Morro Redondo, muitas destas fábricas já existiam muito antes da sua criação oficial junto aos órgãos oficiais do Estado:

Evander: *E a fábrica de vocês foi fundada quando?*

Pamella: *Olha meu filho desde que eu era pequena eu me lembro que tinha a fábrica. Começou com a minha avó, mãe do meu pai, e aí a gente foi sempre trabalhando com coisas caseiras entendeste? Mas registrada ela tá desde 1972 pra cá.*

Evander: *Então quem começou foi a sua avó? Já faziam antes de registrar?*

Pamella: *Já fazia, minha vó fazia. Começou com a minha avó.*

Evander: *Então são mais de 50 anos, não é?*

Pamella: *Oh tem! Bem mais.*

A fábrica da família Becker elabora diversos doces coloniais derivados de frutas de laranja, figo, pêssago, especialmente, cristalizados, passas, pastas e origones⁶³, e é um caso representativo deste tipo de estabelecimento encontrado na zona colonial de Pelotas. Estas fábricas de doces são em sua maioria unidades de produção de pequenas dimensões, gerenciadas por famílias rurais que aliam a produção doceira às atividades agrícolas. A rotina de trabalho nestas fábricas é geralmente intermitente, visto que a produção de doces é

⁶³ Origone é um doce feito de talhadas de pêssago, curadas ao sol ou desidratadas através de estufas. O origone é usualmente usado na preparação de outras receitas.

realizada em apenas dois ou três dias da semana, enquanto os outros dias da semana são dedicados às atividades agrícolas e de venda dos produtos na cidade. O trabalho nestas unidades de produção é usualmente realizado pela própria família, porém é muito comum a contratação de diaristas e trabalhadores temporários. Quase sempre a mão de obra contratada provém da própria comunidade rural, vizinhos, membros de outras famílias de agricultores. Geralmente filhos mais jovens de agricultores são empregados nas atividades dentro das fábricas. Para certas atividades, como, por exemplo, o descascamento de frutas, e em períodos mais intensos de trabalho, a exemplo do período de safra de frutas como o figo e o pêssego, pode se observar mais de uma dezena de pessoas trabalhando na produção de doces. Nesse sentido, as relações de trabalho mantidas em torno das fábricas de doces são mediadas também pelos vínculos sociais de amizade, parentesco e compadrio estabelecidos nas comunidades rurais, situação evidenciada pela fala de Dona Pamella:

Eu tenho uns quantos [empregados temporários] que quando é safra a gente precisa de alguns, então, mas essas meninas que até estão na volta aí, minhas vizinhas, que vão vir hoje à tarde, algumas elas vem só quando eu preciso pra arrumar os pêssegos, coisas assim, porque no meio do ano eu não posso dar serviço para umas quantas pessoas. Só que as mulheres do nosso local elas são, como é que eu vou te dizer, os maridos trabalham na lavoura, sabe que quem trabalha na lavoura, elas precisam de um dinheirinho extra no meio do ano. Pra semana então, eu dou dois dias de serviço pra cada uma, mais ou menos, um dia e meio, dois, seria mais ou menos o que elas trabalham. Então agora mesmo eu chamei ontem de tarde essas mulheres e hoje elas vão trabalhar todo o dia. Então vão trabalhar um dia e meio essa semana, entendesse? Só que eu não posso deixar uma em casa e chamar as outras, são todas da comunidade. Como elas são umas quantas eu tenho que chamar todas no mesmo dia, se não dá briça. Então é isso aí. Hoje tu vai ver umas quantas mulheres trabalhando né, mas é assim do jeito que eu estou te dizendo, a gente vai fazendo para puder ajudar né.

Dona Pamella reconhece que muitas vezes o ritmo de trabalho demandaria menos mão de obra temporária, no entanto ela prefere sempre chamar todas as trabalhadoras, uma vez que deixar de convocar uma das funcionárias implicaria em criar uma provável situação de conflito na comunidade, já que são pessoas próximas, muitas delas são suas vizinhas e as famílias compartilham os mesmos espaços de sociabilidade da comunidade rural. Pamella lembra ainda que no passado o trabalho na fábrica envolvia até 25 pessoas da comunidade, posto que o trabalho muito mais manual do que nos dias atuais demandava mais tempo de trabalho. Nesta época, segundo Pamella, devido às distâncias e às dificuldades de deslocamento, os trabalhadores permaneciam durante a semana alojados em sua casa, e sua mãe (hoje já falecida) preparava e fornecia as refeições aos trabalhadores temporários. Na

atualidade, o trabalho na fábrica de doces da família Becker compreende apenas a própria Dona Pamella, que é divorciada e possui uma filha morando longe, e o seu pai viúvo, o Sr. Camilo. Apesar de administrarem a fábrica de doces sozinhos, a necessidade de mão de obra temporária na atualidade é menor, em virtude de que novas tecnologias, equipamentos e técnicas aplicadas à produção de doces reduziram o trabalho manual e o tempo gasto na elaboração dos doces.

Chama atenção ainda que as construções que abrigam as fábricas de doces se confundem, em vários casos, com a própria residência dos agricultores. A fábrica de doces da família Becker é, praticamente, uma extensão da casa. Na residência de dois pisos (Figura 17), vive na parte inferior o Sr. Camilo, e o andar superior é a residência de sua filha, a Dona Pamella, já a construção anexa à residência é a fábrica de doces. Nesta situação, a fábrica também é a residência da família, convertendo a atividade doceira em uma extensão da própria vida familiar. Esta característica arquitetônica casa-fábrica também foi observada em outras fábricas de doces da região.

Figura 17 - Complexo Casa-Fábrica de Doces



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2016.

Porém, cabe destacar que quando a produção de doces se destina somente ao consumo familiar essa atividade se torna exclusivamente feminina. Neste caso, é costumeiro observar a presença no interior das residências de cristaleiras cuidadosamente ornamentadas com vidros de conservas, geleias e compotas feitos pela mãe e/ou filhas, sinalizando as capacidades e habilidades das mulheres da casa na produção de alimentos caseiros. Woortmann (1995), ao

estudar relações matrimoniais entre colonos teuto-brasileiros do município de Dois Irmãos (RS), também notara a centralidade dos vidros de doces e compotas nas residências camponesas. De acordo com a autora uma das formas da família “promover” a filha – com objetivo de obter um bom casamento – é enfatizando suas capacidades como boa dona de casa, de modo que é necessário realçar a habilidade da filha “em produzir conservas (chucrute, geleias, etc.) que serão expostas de maneira discretamente conspícua na (cristaleira) e servidas às visitas, quem sabe, familiares de um possível candidato – acompanhadas da clássica frase ‘foi ela quem fez’” (WOORTMANN, 1995, p. 163).

Ainda que durante a pesquisa de campo fosse possível observar homens trabalhando na feitura dos doces no interior das fábricas, são as mulheres que de forma majoritária estão envolvidas nas atividades de elaboração dos doces, enquanto cabe aos homens o papel da comercialização. Desta forma, na fábrica da família Becker, Dona Pamella e outras dez mulheres da comunidade rural trabalham na feitura dos doces, enquanto o seu pai, o Sr. Camilo, aos 82 anos de idade segue sendo responsável por comercializar a produção de doces na cidade de Pelotas.

As frutas que abastecem as fábricas de doces possuem, geralmente, origens diversas, em alguns casos, atravessadores ou empresas de hortifrutigranjeiros de Pelotas aparecem como os principais fornecedores. As frutas provêm também da produção própria de cada família, em outras situações, as famílias doceiras realizam parcerias com famílias agricultoras incentivando a formação, por exemplo, de chácaras de pêssego, e comprando a produção, reforçando ainda mais os vínculos sociais e produtivos entre as famílias rurais na elaboração dos doces coloniais.

Parte da produção de doces é comercializada em mercados e feiras de Pelotas e/ou em outros municípios da região, contudo segundo os interlocutores parte significativa da produção das fábricas de doces coloniais é comercializada em localidades mais distantes como, por exemplo, para confeitarias de Porto Alegre e de outros estados do Sul e Sudeste do Brasil, contudo, neste caso a venda da produção é mediada através de representantes comerciais e enviada por correio ou empresas transportadoras, dependendo da quantidade comercializada.

Para acessar o mercado formal de comercialização, as fábricas de doces coloniais, que já existiam antes da institucionalização de um sistema de vigilância sanitária no Brasil, foram forçadas a seguir as normas técnicas de produção impostas pelo Estado brasileiro, o que

significou abandonar equipamentos e técnicas tradicionais de produção em troca de um novo modelo tecnológico e industrial de produção. Neste sentido, famílias doceiras proprietárias de fábricas de doces vivem o constante dilema de por um lado, ter que seguir a legislação e as recomendações dos órgãos fiscalizadores do Estado, o que significa em grande medida adotar sistemas industriais de produção, e por outro, tentar manter a receita o mais próximo possível da tradição e do modo artesanal de produção.

Nas últimas décadas com o recrudescimento das leis sanitárias, a necessidade de altos investimentos para atender às normas do Estado, além de sucessivas crises econômicas levou à desativação de muitas fábricas de doces, e em outros casos, produtores foram lançados à informalidade. Por isso, é importante salientar que as fábricas de doces regularizadas, podem muito bem ser consideradas a exceção dentro desse sistema. É notório que apenas uma pequena parte da produção de doces coloniais é produzida sobre o controle das normas contemporâneas de qualidade, uma vez que a produção de doces coloniais é amplamente informalizada e realizada de forma artesanal por centenas de famílias rurais.

A produção doméstica de doces coloniais é uma prática muito comum entre as famílias rurais, e é elaborada, particularmente, para o consumo familiar. Não obstante, são muitas também as famílias agricultoras que produzem doces coloniais de forma artesanal com o objetivo da venda, neste contexto, como demonstrarei mais adiante, os produtores acionam suas redes de sociabilidade de modo a comercializar a produção, à revelia dos controles de fiscalização estatais. Nos modos artesanais de produção os doces são elaborados em cozinhas domésticas, geralmente, sobre o fogão a lenha ou gás, ou mesmo no pátio de casa com o auxílio, frequentemente, de tachos de cobre, pás e colheres de madeiras, instrumentos que são hoje totalmente proibidos pelos órgãos de fiscalização sanitária.

Dessa forma, existem atualmente dois modelos principais de produção de doces coloniais na região: um deles representado pelas fábricas de doce regularizadas e legalizadas, baseado em um modelo que chamarei de semi-industrial, e o outro representado por famílias rurais que elaboram os doces de forma caseira e informal, modelo este que prefiro chamar de tradicional. As imagens da Figura 18, reproduzida abaixo, buscam ilustrar os dois modos de produção de doces e desde já evidenciam nuances claros entre as duas formas de produzir doces coloniais.

Figura 18 - Formas de Produção dos Doces Coloniais



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2016.

Legenda: (1) Receita de doce de figo sendo preparada no modo tradicional, no fogão a lenha no interior de uma cozinha doméstica. (2) Fábrica de doces semi-industrial com tachos de inox a vapor e pá misturadora automática.

Seguramente um dos grandes dilemas atuais da produção de doces coloniais envolve a disjunção entre o modo de fazer tradicional e as exigências sanitárias e de qualidade contemporâneas estabelecidas pelo Estado. Esta situação é claramente visível nas fábricas de doces que são formalizadas e seguem as normas sanitárias. Apesar da tentativa de manutenção do caráter artesanal da produção, as fábricas de doces foram em grande medida obrigadas a adotar sistemas semi-industriais de produção, substituindo antigos equipamentos e alterando os modos de fazer dos doces. Já as famílias agricultoras que seguem produzindo informalmente, através dos métodos tradicionais de produção, pagam o preço de viverem na clandestinidade, o que implica estarem sobre o risco de multas e apreensões.

Há sem dúvida na região um tensionamento entre por um lado, os órgãos sanitários que objetivam garantir o cumprimento da lei, e de outro as famílias agricultoras, preocupadas em manter o controle sobre os modos de fazer e a originalidade das receitas tradicionais. Na sequência desta tese buscarei evidenciar o modo como as famílias rurais vêm lidando com as dificuldades e ameaças relacionadas à produção e comercialização dos doces coloniais, em um contexto em que o Estado tornou clandestinos as receitas e modos tradicionais dos doces coloniais.

4 A CONSTRUÇÃO SOCIAL DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS ENTRE AS FAMÍLIAS RURAIS

Nos dois capítulos anteriores procurei dar conta do primeiro objetivo proposto nesta tese, isto é, apresentar e caracterizar os universos empíricos pesquisados. Foi possível perceber que apesar dos diferentes processos históricos, econômicos e sociais que forjaram a realidade contemporânea de Pelotas e do Vale do São Francisco, a fruticultura tem um papel de destaque na economia das duas regiões. Em ambos os contextos, as famílias rurais que estão inseridas nesses sistemas produtivos são pressionadas por modelos produtivos, tecnológicos e de qualidade alimentar exigidos por compradores, grandes empresas e pelo próprio Estado.

A partir de agora, aprofundarei o conhecimento das referidas realidades empíricas. Buscarei neste capítulo realizar o segundo objetivo específico da pesquisa que é o de compreender as representações sociais que envolvem a produção e consumo de alimentos dos atores sociais estudados, de modo a apreender as classificações nativas que informam e distinguem o alimento desejado daquele considerado potencialmente perigoso. Ao final do capítulo, o leitor terá condições de compreender quais as características positivas e negativas atribuídas aos distintos alimentos produzidos e consumidos pelas famílias rurais estudadas, bem como apreenderá o sistema de classificação que orienta as práticas de produção e consumo de alimentos entre os grupos sociais estudados.

Mas antes de seguir em frente, primeiramente, é preciso ter presente o conceito de *representações sociais*, uma das noções centrais desta pesquisa. Tal abordagem sociológica possui origem nos estudos sobre representações coletivas. Para Durkheim (2007), os fatos sociais devem ser considerados como “coisas”, dotados de um poder coercitivo que influencia e determina as formas de agir, pensar e sentir dos indivíduos, sendo considerados ainda como exteriores e independentes das consciências individuais. Deste modo, costumes, regras morais, bem como sistemas jurídicos, econômicos, religiosos e alimentares de uma sociedade, construídos coletivamente, podem ser tomados como exemplos de fatos sociais, que possuem a capacidade de impor e coagir os indivíduos a adotar certas maneiras de ser, sentir, pensar e agir.

A tese principal defendida por Durkheim (2007) é que representações coletivas são introjetadas no inconsciente dos indivíduos a partir de um processo de aprendizagem e

socialização. Para o autor, os indivíduos são produto da sociedade, uma vez que no processo de interação social, representações coletivas são criadas e introjetadas inconscientemente nos indivíduos e, tornando-se assim independentes dos sujeitos. Em *As formas elementares da vida religiosa*, Durkheim (1989) enfatiza que as representações são o resultado das interações sociais entre os indivíduos, sendo, por isso, coletivas. Elas se autonomizam e se tornam independentes da vontade individual. Dessa forma, compreende-se que as representações sociais são um modo de conhecimento socialmente produzido que ultrapassa os limites das representações individuais, formando uma espécie de orientação coletiva para as práticas sociais.

As práticas e saberes alimentares podem também ser compreendidos como um fato social que está ligado a representações sociais. Usando a noção criada por Mauss (1988), pode-se dizer que a comida é um *fato social total*, visto que o ato alimentar envolve vários níveis da realidade que perpassam o campo da política, religião, classe, economia, gênero. Portanto, é esse conhecimento coletivo, socialmente produzido, que perpassa o inconsciente dos sujeitos, que procurarei observar e interpretar, de modo a entender as representações sociais que orientam as práticas de produção e consumo dos alimentos das famílias do assentamento Mandacaru, no Sertão nordestino, bem como dos produtores de doces de frutas de Pelotas.

4.1 PRODUÇÃO DE QUALIDADE NA FRUTICULTURA IRRIGADA E O PERIGO DO VENENO

No Vale do São Francisco, as representações sociais das famílias agricultoras do assentamento Mandacaru sobre as práticas alimentares são particularmente influenciadas pelas relações de trabalho que esses agricultores mantêm com o sistema da fruticultura irrigada. Por isso, cabe destacar que malgrado o acesso à terra ter sido garantido para as 70 famílias do assentamento Mandacaru, muitas dificuldades continuam desafiando a manutenção da condição de agricultores dessas famílias. Apesar dos projetos de reforma agrária terem promovido o acesso à terra a um conjunto de agricultores familiares, os assentamentos rurais da região ainda se encontram distantes dos investimentos públicos realizados pelo Estado no Vale do São Francisco, particularmente, quando comparado com os recursos públicos injetados nos projetos de irrigação.

No assentamento Mandacaru, apenas uma pequena área de 35 hectares possui as estruturas necessárias para a irrigação. Cada família assentada possui somente 0,5 hectares para a produção de cultivos irrigados. Há ainda no assentamento algumas pequenas áreas trabalhadas coletivamente, uma delas com 0,5 hectares é ocupada com videiras em uma iniciativa recente que reúne nove famílias. Soma-se a isso uma horta comunitária orgânica, iniciativa desenvolvida em outra área de 0,5 hectares e que envolve o trabalho de treze famílias. Há, por fim, uma pequena fábrica de doces caseiros que mobiliza o trabalho de um grupo composto por oito mulheres e um homem. Cabe ressaltar ainda que a agrovila onde estão localizadas as casas dos moradores e algumas estruturas sociais do assentamento como mercadinhos, bares, igrejas, praça e a sede social da Associação dos Agricultores Familiares do Assentamento Mandacaru (AAFAM), ocupa aproximadamente 12 hectares. Porém, como evidencia a Figura 19, a maior parte do assentamento é constituída por áreas de sequeiro (áreas esbranquiçadas da imagem). Dos 430 hectares do assentamento, cerca de 480 são formados pela vegetação de caatinga, área cuja irrigação é desaconselhável em função dos riscos de salinização.

Figura 19 - Principais Áreas do Assentamento Mandacaru



Fonte: Adaptado de Google Earth, 2015.

Cada família assentada possuiu uma área de pouco mais de mil metros quadrados para constituição de sua residência. Além da horta orgânica que produz mais de uma dezena de

legumes e verduras⁶⁴, é possível observar dentro do assentamento Mandacaru cultivos como feijão, macaxeira, amendoim, jerimum, milho e, em menor medida, algumas frutíferas como mamoeiros, goiabeiras e coqueiros. As famílias assentadas também desenvolvem pequenos quintais ou criam animais de pequeno porte como galinhas, porcos e caprinos, que são geralmente abatidos para o consumo doméstico ou comercializados. No entanto, apesar da importância da produção de alimentos para essas famílias, seja para o consumo doméstico ou venda, a produção agrícola obtida parece ser insuficiente para permitir a independência econômica.

Por isso, ainda que o acesso à terra tenha permitido certa autonomia para as famílias assentadas, com a produção de alimentos associados à sua tradição alimentar, a pouca disponibilidade de terra irrigada e as dificuldades estruturais do assentamento levam parte dos moradores do local a assumir trabalhos temporários fora do assentamento, geralmente, na fruticultura irrigada. Tal condição expressa dependência e se reflete também na expressão usada por alguns agricultores assentados que afirmaram que trabalhar na fruticultura irrigada significa “*se matar no veneno*”.

O sistema da fruticultura irrigada desenvolvido no Vale do São Francisco se baseou na produção de monoculturas, associando a irrigação ao uso de fertilizantes químicos e uma alta dependência do uso de diversos tipos de agrotóxicos. Não por acaso os agrotóxicos representam a principal desconfiança, alimentando diversos medos e anseios entre os agricultores e trabalhadores da fruticultura irrigada. Esse perigo faz parte da rotina diária principalmente dos trabalhadores rurais que estão diretamente envolvidos nos processos produtivos e que, por conseguinte, estão expostos aos riscos associados à aplicação de agrotóxicos nas áreas de fruticultura irrigada.

Segundo levantamento feito por Moraes (2016), quando comparado com cultivos como a soja e o milho, a fruticultura irrigada do Vale do São Francisco consome em média três vezes mais agroquímicos por hectare plantado. Cabe destacar que na última década o Brasil alçou ao posto de maior consumidor de agrotóxicos do mundo. Em 2011, dados do Sindicato Nacional da Indústria de Produtos para Defesa Vegetal (SINDIVEG⁶⁵) indicava que

⁶⁴ Os principais cultivos da horta são: cenoura, alface, beterraba, coentro, cebolinha, salsa, rúcula, espinafre, couve-flor, repolho, tomate, tomate-cereja, pimentão e alface-americana.

⁶⁵ O Sindiveg reúne as 45 maiores indústrias do setor de produção de agrotóxicos do Brasil. O Sindiveg deixou de divulgar a quantidade de agrotóxicos vendidos no Brasil após a má repercussão em relação aos dados revelados. Atualmente o sindicato vem divulgando apenas a receita anual com a venda de agrotóxicos.

o Brasil havia ultrapassado a barreira de 1 bilhão de litros de agrotóxicos vendidos, o que equivalia na época a 5,2 litros de agrotóxico por habitante. Muitos agrotóxicos banidos pelos Estados Unidos e pela União Europeia continuam sendo livremente utilizados no Brasil. Além disso, há um largo consumo de agrotóxicos ilegais contrabandeados em todo território brasileiro⁶⁶.

O uso de agrotóxicos⁶⁷ em larga escala na fruticultura irrigada é uma das preocupações reveladas, por exemplo, por Seu Nilmar (60 anos), um microempresário dono de um lote irrigado no projeto Maria Tereza, em Petrolina. Durante uma visita ao seu lote, enquanto me mostrava seus cultivos de goiaba, acerola e manga, o Sr. Nilmar comenta:

Rapaz tá tendo uma contaminação e o pessoal tá perdendo o senso da responsabilidade. Tem vizinho da minha roça, da minha região lá que bota Furadan. Não sei se o senhor conhece que é um veneno altamente tóxico, ele é muito tóxico, mas eles estão botando Furadan na fonte de irrigação, tá contaminando o solo e a água (...). Eu já usei Furadan, mas aprendi que não precisa daquilo ali não (...). Mas tem gente que bota veneno que não é pra botar. Evoluiu muito esse negócio dos venenos, mas chegou tempo aqui de botarem três, quatro tipos de venenos num pé de manga, goiaba. Agora tudo isso aí é falta de conhecimento, na época eu não tinha conhecimento (...). Aí naquele tempo não tinha conhecimento aí largava de quilo mesmo (...). É terrível, não é brincadeira não, o agrotóxico, a indústria quer vender aquilo ali, agora é prejudicial (...). Tem um tal de Tamaron, o cheiro dele é tão forte que o cara bota lá no final do lote do meu vizinho e você tá sentindo aqui o cheiro. É horrível nunca vi um negócio desses, não sei como o cabra aguenta.

A fala do Sr. Nilmar é significativa, pois desmonta em alguma medida o discurso que vem se estabelecendo nessa região nos últimos anos. É verdade que as ações rotineiras de monitoramento e fiscalização das frutas têm sido levadas a cabo por meio de programas públicos e privados como, por exemplo, as certificações. Diante dos dados alarmantes sobre o uso de agrotóxicos nessa região, e atendendo às pressões e demandas das empresas exportadoras têm sido aplicados no Vale do São Francisco sistemas que visam racionalizar o uso de agrotóxicos na produção de frutas. Atualmente, as frutas destinadas especialmente para a exportação adotaram como norma a rastreabilidade e a realização de testes de resíduos de agrotóxicos. No próximo capítulo, abordarei com maiores detalhes os processos que

⁶⁶ Segundo Gomes e Kokay (2015) são permitidos para uso nas lavouras brasileiras 434 ingredientes ativos de agrotóxicos. Deste total, 22 estão proibidos em países da Europa. Na lista de substâncias proibidas na União Europeia e nos Estados Unidos que continuam em uso no Brasil, podemos encontrar agrotóxicos como acefato, fosmete, lactofem, paraquate, parationa, metilica, tiram (GOMES; KOKAY, 2015).

⁶⁷ Para mais informações sobre os diferentes tipos de agrotóxicos, fertilizantes e hormônios comercializados no Vale do São Francisco ver o trabalho de Moraes (2016).

envolvem as certificações no Vale do São Francisco. Por ora, vale mencionar que para os produtores que exportam frutas para os Estados Unidos e a União Europeia, as certificações são exigências obrigatórias que incluem, entre outros aspectos, testes de resíduos de agrotóxicos, segurança alimentar, práticas agrícolas ambientalmente responsáveis e protocolos que evidenciem o respeito aos direitos dos trabalhadores.

Durante a pesquisa de campo, conversando com empresários da fruticultura, técnicos agropecuários, agrônomos e pesquisadores da região, pude identificar a reprodução de um discurso político que afirma que com as certificações internacionais exigidas pelas empresas compradoras, particularmente, dos Estados Unidos e da União Europeia, houve uma maior consciência por parte dos produtores. Em razão disso, teria ocorrido uma expressiva redução do uso de agrotóxicos, tanto no que diz respeito à quantidade usada quanto aos produtos permitidos.

Porém, a fala reproduzida por Seu Nilmar revela ainda o uso de agrotóxicos extremamente tóxicos e proibidos como o Taron, nome comercial do inseticida metamidofós, produzido pela multinacional alemã Bayer, que se destina a eliminar insetos como larvas e pulgões das plantações. A conversa com o Sr. Nilmar, em que o produtor menciona o uso do agrotóxico Taron na região ocorreu em 2015. Considerando que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) proibiu a comercialização de inseticidas metamidofós no Brasil em dezembro de 2012, é possível inferir que a fala do interlocutor revela a possível existência de um comércio ilegal de agrotóxicos na região. Na nota técnica produzida pela Anvisa, que reavaliou a fórmula toxicológica de inseticidas metamidofós, especialistas da Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ) recomendaram a proibição deste tipo de agrotóxico com o argumento de que a literatura da área indicava intoxicações pela decorrência do consumo de alimentos contaminados, em exposições ocupacionais e tentativas de suicídio de trabalhadores, indicando ainda que os trabalhadores rurais estão entre os grupos populacionais mais afetados pelos inseticidas metamidofós (ANVISA, s. d.).

Já o Furadan – também mencionado pelo Sr. Nilmar – é um produto utilizado no controle de nematoides e de uma série de outros insetos, fabricado pela gigante do setor de agroquímicos FMC Corporation, de origem estadunidense. O Furadan foi banido da Europa, mas continua sendo comercializado legalmente no Brasil. Em 2008, a Agência Ambiental dos Estados Unidos concluiu que os perigos associados ao consumo de alimentos contaminados,

aos trabalhadores expostos ao produto e para ao meio ambiente, tornavam inaceitável o uso do Furadan⁶⁸ (PRADA, 2015).

Estudos da área da Ciência da Saúde, conduzidos no Vale do São Francisco por Bedor (2008) e Bedor et al. (2007; 2009), indicam uma grande quantidade⁶⁹ de agrotóxicos altamente tóxicos comercializados na região. Bedor (2008), em pesquisa realizada em meados da década de 2000, identificou em levantamento feito em estabelecimentos comerciais de Petrolina e Juazeiro a comercialização de 108 agrotóxicos na região. De acordo com Bedor (2008), 44% dos agrotóxicos vendidos no Vale do São Francisco são classificados como altamente perigosos para o meio ambiente e 18% como extremamente tóxicos para os seres humanos.

Em outro estudo publicado por Bedor et al. (2009), em uma amostra de 283 trabalhadores da fruticultura irrigada do Vale do São Francisco, foi identificado que 7% deles haviam sofrido algum tipo de intoxicação pelo uso de agrotóxicos. No entanto, os autores ressaltam que para cada caso reportado de contaminação existem, pelo menos, outros 50 não notificados. Um ponto de vulnerabilidade mencionado pelos autores é a baixa escolaridade dos trabalhadores rurais, muito deles analfabetos, o que dificulta a compreensão dos rótulos e informações sobre o manuseio correto dos agrotóxicos e dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

Segundo interlocutores do assentamento Mandacaru, os equipamentos de EPI são itens obrigatórios exigidos pela maioria das empresas para os aplicadores de agrotóxicos. Porém, alguns interlocutores relataram que apesar de distribuírem os equipamentos aos trabalhadores, muitas empresas não controlam o seu uso. Seu Leandro (42 anos), morador do assentamento Mandacaru que trabalha temporariamente em fazendas da região, menciona que *“tem umas [empresas] que só empurram [o EPI], vá passar veneno fulano tal acolá, mas se você tá sem o equipamento pra eles tanto faz, quer saber que vai fazer lá o seu serviço lá. Não se importam e pagam mixaria”*.

⁶⁸ Uma rápida pesquisa pelos termos “Furadan envenenamento” no site de buscas Google mostra ainda que este agrotóxico tem sido usado para outras finalidades não agrícolas como, por exemplo, no envenenamento de cães e gatos, em tentativas de suicídio e até mesmo em alguns casos de assassinatos por envenenamento, reportados pela mídia, atestando o poderoso efeito letal do produto.

⁶⁹ Para se ter uma ideia sobre o impacto do uso de agrotóxicos nessa região, vale citar que desde 2006 o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) em parceria com a Associação do Comércio Agropecuário do Vale do São Francisco (ACAVASF) vem promovendo o recolhimento de embalagens vazias de agrotóxicos e até o ano de 2014 já haviam sido recolhidas cerca de 500 toneladas de embalagens no Vale do São Francisco (SEBRAE, 2014).

No Vale do São Francisco, assim como acontece em outros contextos rurais brasileiros, a aplicação de agrotóxicos é uma atividade realizada essencialmente por homens e seus riscos são muitas vezes subestimados. Menasche (2004), em trabalho etnográfico realizado com famílias de sojicultores do Rio Grande do Sul, concluiu que a aplicação de agrotóxicos compõe praticamente a única atividade considerada estritamente masculina na unidade de produção agrícola e que a omissão dos riscos decorrentes da aplicação de agrotóxicos configura-se em uma afirmação da própria masculinidade. Os dados etnográficos revelados pela autora parecem corroborar com algumas afirmações que encontrei no Vale do São Francisco como, por exemplo, a fala do Sr. Leandro que afirma que o serviço de aplicação de agrotóxicos *“não é coisa pra mulher é coisa pra cabra macho”*.

Menasche (2004) sugere ainda que entre os agricultores gaúchos a negação às mulheres da atividade de aplicação de agrotóxicos está associada à ideia de que os agrotóxicos afetam a função reprodutiva. Tal visão também mostrou-se amplamente presente entre as famílias rurais estudadas do Vale do São Francisco.

Ao analisarem as hierarquias de gênero entre sitiantes nordestinos, E. Woortmann e K. Woortmann (1997) perceberam que há entre os camponeses a noção de que o homem deve enfrentar os perigos de “fora”. Segundo os autores, dentro desta perspectiva deve caber à figura masculina o processo de dominar a natureza representada pela derrubada do mato que vai dar lugar ao roçado da família (atividade que deve ser evitada pela mulher). Por outro lado, a mulher enfrenta os perigos de “dentro”, “para ela o perigo está no trabalho de construir biologicamente a família” (E. WOORTMANN; K. WOORTMANN, 1997, p. 39).

Por isso, com base nestas reflexões, pode-se compreender que no caso das mulheres o perigo está na sua própria natureza biológica, associado a sua missão de gestadora, enquanto cabe aos homens enfrentar os perigos externos, sejam eles a dominação da natureza ou o manuseio de uma tecnologia considerada perigosa. Esse processo se reflete por um lado na interdição às mulheres do manuseio dos agrotóxicos devido os riscos associados à reprodução da família, e por outro explica as razões desta atividade ficar exclusivamente sobre o domínio masculino, uma vez que cabe ao homem o domínio dos perigos externos.

Porém, ainda que no Vale do São Francisco a aplicação de agrotóxicos seja uma atividade essencialmente masculina, isso não significa que as mulheres não estejam sobre o efeito destes produtos, pois como mostram os estudos de Cavalcanti (1999a; 2004) e Cavalcanti e Bendini (2014), a mão de obra feminina ocupa a maior parte dos empregos

gerados pela fruticultura irrigada, especialmente em alguns cultivos, como é o caso da produção de uva, que apesar do controle das certificações ainda é uma atividade altamente dependente de agroquímicos. A fala de Dona Alexandra (36 anos), agricultora do assentamento Mandacaru, é reveladora dessa situação:

Eu mesmo cansei de ficar ali debaixo do parreiral de uva, colhendo uva, aí eu tirava uva né, sujo de veneno, passava na roupa, na camisa. E hoje a pessoa vê que parece que adoce mais fácil acho que é através dessas próprias fazendas porque eles usam muito veneno.

Dentro do universo empírico estudado, há a percepção de que o trabalho na fruticultura, em um contexto marcado pelo contato com os agrotóxicos, afetaria a função reprodutiva das mulheres. Em tal contexto, casos de abortos, má formação fetal e morte prematura de crianças são geralmente associados ao trabalho das mulheres na fruticultura irrigada. Dona Gisele (45 anos), agricultora do assentamento Mandacaru, me revelou uma triste história enquanto conversamos sobre sua experiência nas fazendas de uva da região:

Tem uma vizinha aqui, ela mora na travessa da rua que eu moro, faz dois anos ela perdeu uma criança, ela já nasceu com o pulmão intoxicado, aí não teve jeito. Andou pra Recife com ela e tudo. Não chegou nem dois aninhos e a filha dela morreu. E foi veneno, ela trabalhava na área de uva. Aí passou tudo pra criança. Era agrotóxico na criança. A uva é terrível.

Essa associação feita por Dona Gisele foi recorrente e encontrada nas histórias contadas por várias interlocutoras. Há entre as mulheres que tiveram abortos, filhos doentes ou que morreram prematuramente um forte sentimento de culpa. A história de vida de Dona Alexandra está entre os mais difíceis relatos que ouvi durante a pesquisa de campo, e exemplifica este tipo de situação:

Trabalhava eu, meu marido e minha mãe. A gente morava junto, aí trabalhávamos nas fazendas de uva, os meninos eram pequenos. Na verdade eu sou mãe de cinco filhos, a primeira nasceu morta e outro morreu tava já grandinho. Eu vivia trabalhando na uva e eu acho que eu trouxe o veneno pra dentro de casa, ele vivia nas mãos dos outros, não olhavam né, aí ficava caçando uma desculpa pela perda, aí eu não quis trabalhar mais na uva para poder cuidar dos outros pequenos.

O relato de Dona Alexandra demonstra a existência de um sentimento de culpa, uma sensação comum que pude perceber presente entre várias mulheres vitimadas pela doença ou morte de seus filhos. Esse sentimento parece estar associado, primeiramente, pela ideia de

contágio com os agrotóxicos, uma vez que no imaginário local essas mulheres estariam supostamente trazendo o veneno para casa e repassando para os seus filhos, e também pelo fato de que muitas delas precisam deixar seus filhos aos cuidados de outras pessoas para poder se dedicar às atividades assalariadas da fruticultura irrigada.

Outro fator que parece contribuir para aumentar os riscos associados ao uso de agrotóxicos para os trabalhadores rurais está na aceleração dos tempos de produção. A fruticultura irrigada do Vale do São Francisco é um sistema altamente artificializado, dependente de uma gama grande de agroquímicos, com os quais se procura reduzir os tempos e processos naturais, de modo a atender as demandas e necessidades do mercado. Nesse quadro de aceleração dos processos naturais, os tempos da natureza são adequados ao tempo do mercado (CAVALCANTI, 2004), de modo que os trabalhadores rurais aparecem como o elo humano mais frágil desse sistema, submetidos muitas vezes a condições precárias de trabalho.

Vale a pena mencionar que para dar conta de ajustar os processos naturais ao “tempo do mercado”, os produtores utilizam técnicas de indução das frutas, acrescido da intensificação do uso de agrotóxicos e hormônios que aceleram o crescimento das plantas e frutas, situação mencionada pelo Sr. Leandro: “*pra colher a uva, pra ela chegar ao ponto mais rápido tem que dar tipo um ‘veneno’ nela, mas aquele ‘veneno’ cai feito chuva*”. Relatos como os de Dona Amélia e Dona Roberta, moradoras do assentamento Mandacaru que trabalham na colheita de uva, revelam alguns episódios de exploração vivida por esses trabalhadores em fazendas da região:

Tem vezes que até desmaia, a pessoa afasta um pouquinho, mesmo que afaste pra ele [aplicador] passar o veneno, mas aquilo fica aquela água do veneno, aquilo fica intoxicado do veneno. E o pessoal trabalha que é obrigado por causa se não tem outra coisa? E tem que ganhar o dinheirinho pra fazer a feira⁷⁰, aí tem que se sujeitar a isso. Pra mim isso não era viável não a pessoa trabalhar assim passar o veneno e as pessoas morrer (Amélia, 50 anos)

Ave-Maria é muito veneno. Até mesmo a gente se envenena. Às vezes dá alergia das frutas. Tem mulher que intoxica e vai parar no hospital (Roberta, 42 anos).

O assentamento Mandacaru é cercado por grandes fazendas produtoras de frutas e isso também é motivo de preocupação entre os moradores do local. Sentado debaixo da sombra de uma árvore em frente à sua casa, Seu Jorge (65 anos) comenta, após uma rajada de vento

⁷⁰ A expressão “fazer a feira” significa fazer a compra de mantimentos para certo período de tempo.

cruzar o assentamento: “*Tá sentido esse cheiro? Tão aplicando agrotóxico aqui na fazenda do lado*”. Seu Jorge também relata sentir dores de cabeça constantes, cuja origem acredita ser advinda dos agrotóxicos que são lançados nas fazendas vizinhas e que alcançam o assentamento através dos ventos que dispersam o veneno, motivo que gera inquietação para Seu Jorge.

A agrovila, onde se localiza as residências das famílias do assentamento Mandacaru, fica a cerca de 1,5 km de uma área empresarial de produção de frutas. Cabe destacar que os aproximadamente 35 hectares irrigados cultivados pelas famílias assentadas se situam a menos de 30 metros de uma lavoura empresarial de coco. Desta forma, o canal de irrigação é a linha limítrofe entre a área empresarial e as lavouras das famílias assentadas. Assim, Seu Jorge me explica:

Tem vez quando eles estão aplicando veneno na fazenda do lado a gente sente o cheiro daqui e eu tenho até dor de cabeça e acho que é por causa disso. (...) E a nossa roça de macaxeira fica ali do lado, a gente não coloca nada, mas aí espalham aquele veneno ali do lado, não tem como né?

A proximidade com as áreas empresariais de produção de frutas gera medo e ansiedade nas famílias assentadas. Há o receio de que os cultivos plantados dentro do assentamento, destinados, em sua maioria, ao consumo familiar, estejam sendo indiretamente atingidos por agrotóxicos, cujas propriedades químicas são na opinião dessas famílias rurais uma das principais causas para o surgimento de doenças. As falas de Jorge e Leandro atestam os medos dos agricultores:

É difícil aí devido a esses venenos que as pessoas comem. Tudo é no veneno, se é um arroz é no veneno, a melancia, o tomate, as verduras. Tudo doente. Um tem um câncer de um lado, outro tem um câncer do outro lugar. Teve um senhor mesmo aqui que trabalha na uva ele de repente apresentou uma doença, foi de repente apresentou uma doença e também de repente ele morreu. O médico disse que ele tava com intoxicação no sangue. Aí tudo isso aí que trabalha na uva, trabalha junto com veneno (Jorge).

Eu fui na casa uma vez de um produtor que tava a mulher e uma filha, o dono, o senhor tava apanhando o tomate e botava nas caixas e eles passavam um pano, limpando aquele amarelo do veneno, um por um. Aquilo já caía ali e já ia pra mesa das pessoas comer, por isso que existem essas doenças, esses cânceres, é disso. Eu acho que o negócio de usar veneno nas plantas não significa que a planta vai a melhorar, vai matar é nós, é o que tá acontecendo, matando nós (Leandro).

Figura 20 - Fazenda Vizinha ao Assentamento Mandacaru



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2015.

Legenda: Observa-se na parte inferior da imagem a área de sequeiro e o lote experimental de uva do assentamento Mandacaru. Na parte superior da imagem, em verde-escuro, pode-se observar pés de coco em uma fazenda empresarial vizinha ao assentamento.

É possível que a associação entre agrotóxicos e o surgimento de cânceres não esteja apenas no campo do imaginário e das representações desses agricultores. Inúmeros estudos levados a cabo nas últimas décadas têm apontado o potencial cancerígeno dos agrotóxicos. Carvalho et al. (2014) mostram, por exemplo, em estudo que analisa o perfil de trabalhadores acometidos por câncer no ano de 2014 no Hospital Regional de Juazeiro, no Vale do São Francisco, que de uma amostra de 83 pacientes com câncer, 36 eram trabalhadores rurais.

4.1.1 A “Droga” na Comida

No contexto do assentamento Mandacaru, em que a maioria dos agricultores trabalha ou já trabalhou em fazendas de produção de frutas, os agrotóxicos aparecem no imaginário social dos moradores do local como motivo de ansiedade. A fala de Dona Lourdes (59 anos),

agricultora do assentamento Mandacaru, é representativa dos medos e anseios que envolvem o uso de agrotóxicos na produção de alimentos.

Hoje tudo é feito com “droga”, nada mais se planta sem “droga”, a comida é tudo feita com “droga”. Essas pessoas estão tudo no hospital por causa da droga.

Para Dona Lourdes, a associação entre os agrotóxicos e as drogas faz todo sentido, pois no imaginário local os agrotóxicos seriam como drogas entorpecentes, produzidos a partir de elementos químicos desconhecidos que promovem desordem e desequilíbrio, afetando não apenas o corpo biológico, mas também alterando a consciência e o comportamento social dos sujeitos. Ainda que o ato de comer seja uma atitude corriqueira do nosso dia a dia, esta ação traz consigo consequências que podem ser irreversíveis para o corpo. Do ponto de vista biológico, o alimento ingerido é absorvido pelo corpo, as suas propriedades bioquímicas podem gerar a energia, o combustível que torna possível a continuidade da vida ou mesmo podem levar a morte quando o alimento comido estiver contaminado. Segundo Fischler (1995), o ato fundamental que evidencia a angústia do comensal é a *incorporação*, o momento pelo qual o alimento atravessa a fronteira entre o mundo e o nosso corpo. Em outras palavras, incorporar um alimento e torná-lo parte do nosso corpo, é um ato tanto real como imaginário, pois a alimentação humana implica em valoração simbólica. Medos, anseios, mitos e fantasmas também concorrem a regular diariamente a nossa vida e nossos hábitos alimentares (MACIEL; MENASCHE, 2003).

Entre os seres humanos o consumo alimentar é regulado em função de classificações morais, políticas, econômicas e religiosas. Assim, comer supõe não apenas incorporar as características bioquímicas dos alimentos, mas envolve também a absorção das qualidades morais atribuídas aos alimentos, sejam elas positivas ou negativas. É possível compreender, então, a ansiedade de Dona Lourdes que comparou os agrotóxicos às *drogas*, uma vez que na visão da interlocutora consumir alimentos contaminados com agrotóxicos implica ao comensal incorporar as propriedades físicas e imaginadas de um alimento que aparece no imaginário local como fonte de desordem e de perigo ao corpo e à sociedade.

Os dados etnográficos colhidos entre as famílias rurais do assentamento Mandacaru reforçam o fato de que esta desordem imaginada provocada pelos agrotóxicos – seja pelo consumo de alimentos supostamente contaminados ou pela exposição aos agroquímicos nas fazendas – aflige não apenas o corpo biológico, mas também as características morais dos

sujeitos, provocando uma deterioração do corpo social. A fala de Dona Renata (45 anos), agricultora do assentamento Mandacaru, dá pistas para entender esse processo:

Olha hoje em dia nem a comida tem mais gosto direito, acho que é esses venenos tudo aí que eles colocam. As pessoas estão tudo enfraquecida, doente. Ave-Maria por isso o povo vive tudo doido, fraco da cabeça, se podia acabar com essa história dessas coisas aí de agrotóxico na comida, podia o governo acabar, mas não sei. Isso aí é uma coisa muito complicada por isso tá aparecendo essas mortes em família, briga entre vizinhos, traição tudo entre marido e mulher. Porque quando não tinha esses tóxicos isso aí o povo era tudo um povo direito.

Ao analisar as ideias de pureza e perigo em distintas sociedades, Mary Douglas (1966) argumenta que estas noções servem como analogia para compreender a ordem social, pois ordenar significa classificar a ordem das coisas e na mesma medida repelir os elementos considerados inapropriados e que estão fora de certa interpretação da ordem. A autora vai perceber que a noção de desordem está associada à compreensão daquilo que é considerado impuro. Ao analisar as abominações da religião judaico-cristã presentes no livro Levítico, Douglas (1966, p. 44-45) esclarece que são considerados impuros os animais que não se conformam a certa interpretação da ordem:

Mas, de um modo geral, apenas são puros os animais que se conformam por inteiro à sua classe. As espécies impuras são aquelas que são membros imperfeitos da sua classe ou cuja classe desafia o esquema geral do universo. Para compreender este esquema precisamos regressar ao Génesis e à Criação, onde descobrimos uma primeira classificação de conjunto: a tripla distinção entre a terra, as águas e o firmamento. O Levítico retoma este esquema e atribui a cada elemento os animais adequados. Ao firmamento, as aves voadoras com duas pernas. À água, os peixes escamosos que nadam com barbatanas. A terra, os animais de quatro patas e que saltam ou caminham. Qualquer grupo de criaturas que não obedeça ao modo de locomoção que lhe é atribuído no seu elemento é contrário à santidade.

Douglas mostra, por exemplo, que peixes sem escamas ou mamíferos que rastejam são explicitamente opostos à interpretação desta ordem, uma vez que o anômalo ou impuro é tudo aquilo que está fora de certa interpretação da ordem das coisas. Tais fenômenos passam então a ser percebidos como perigosos. A autora lança luz sobre o fato de que a desordem e o impuro implicam em contaminação e deterioração e, por consequência, em ansiedade. É possível supor que, especialmente, a partir do século XIX com as novas descobertas da ciência, nossas ideias sobre impureza passaram certamente estar alicerçadas também pelo conhecimento dos efeitos nocivos que microrganismos e elementos químicos podem ter sobre

o nosso corpo. Nesse sentido, Douglas (1966, p. 30) exemplifica que a ideia de impureza é relativa:

Estes sapatos não são impuros em si mesmos, mas é impuro pô-los sobre a mesa de jantar; estes alimentos não são impuros em si, mas é impuro deixar os utensílios de cozinha num quarto de dormir (...); os objetos da casa de banho não estão no seu devido lugar se estiverem na sala de visitas; o mesmo é válido para as roupas abandonadas sobre uma cadeira; para coisas da rua que estão dentro de casa para objetos do primeiro andar que estão no rés-do-chão; para as roupas de baixo que aparecem onde devia aparecer roupa de cima, e por aí adiante.

Por isso, as falas reproduzidas anteriormente de Dona Lourdes e Dona Renata, evidenciam a preocupação de que a incorporação das propriedades e impurezas químicas presentes nos alimentos produzidos com agrotóxicos é uma das causas do enfraquecimento físico e moral dos sujeitos, uma vez que estes alimentos não se encontram perfeitamente adaptados a uma certa interpretação da ordem presente no sistema de representações dessas famílias, emergindo como fonte de ameaça. Nesse contexto, não é apenas o corpo biológico que é afetado, mas há uma ideia de que a própria sociedade é atingida pelos elementos impuros e estranhos que contaminam e deterioram a própria ordem social do grupo. É por isso que para Dona Lourdes os agrotóxicos são como drogas entorpecentes, visto que geram distúrbios e desordem, alterando comportamentos e estados de consciência, e, portanto infringindo tanto sobre o corpo físico quanto sobre o corpo social dessa sociedade.

O tema dos agrotóxicos mostrou ser um ponto chave para entender as representações sociais das famílias estudadas, pois a questão aparece de modo recorrente nos seus discursos, nutrindo medos e anseios, especialmente, entre os agricultores que se submetem como trabalhadores temporários nas fazendas de produção de frutas da região. A exposição às propriedades químicas desconhecidas dos agrotóxicos, seja no trabalho dentro das fazendas ou através do consumo de alimentos contaminados, aparece no imaginário social dessas famílias rurais como fonte de perigo para o corpo físico e social. Este medo em relação aos agroquímicos parece ser reforçado em virtude da falta de controle sobre o processo produtivo, já que no contexto da fruticultura irrigada, esses agricultores são meros empregados, submetidos a uma relação de dominação, em que muitas vezes precisam lidar com produtos químicos e processos produtivos estranhos à lógica camponesa. Dessa forma, a falta de controle sobre o processo produtivo, aliado ao desconhecimento sobre as propriedades químicas dos produtos aplicados aparece como fonte de ansiedade e medo.

Para melhor compreensão dos casos estudados, cabe agora lançar luz sobre o universo empírico de Pelotas, contexto no qual as famílias rurais possuem em grande medida controle sobre os processos de produção, o que parece ser fator fundamental para outro tipo de percepção em relação aos riscos advindos do uso de agrotóxicos.

4.2 PELOTAS: QUANDO O VENENO SE TORNA REMÉDIO

Em Pelotas, entre as famílias produtoras de doces de frutas, ainda que o tema dos agrotóxicos também tenha emergido, os agricultores parecem desprender uma maior aceitabilidade em relação ao seu uso quando comparado ao caso estudado no Vale do São Francisco. Os agricultores gaúchos observados costumam tolerar a aplicação desses produtos em cultivos comerciais, porém condenando a sua utilização em cultivos alimentícios. Contudo, há diferenças substanciais entre os dois universos empíricos observados que precisam ser elucidadas.

A Serra dos Tapes, local privilegiado de realização da pesquisa no Sul, é caracterizada pela presença de pequenas propriedades rurais, cujas famílias aí estabelecidas possuem geralmente os meios de produção (animais, instrumentos de trabalho, implementos agrícolas, sementes) e detém a posse da terra, que raramente ultrapassa os 20 hectares. Não obstante, em alguns casos, o relevo íngreme e pedregoso da região impede o uso agrícola e reduz a área aproveitável. O trabalho nestas unidades de produção é essencialmente familiar, podendo, em alguns ciclos, contar também com a presença de trabalhadores temporários.

A agricultura na referida região tem sido afetada por muitas transformações nas últimas décadas, especialmente, nos anos de 1990, em decorrência da política neoliberal de abertura econômica do país levada a cabo pelo então presidente Fernando Henrique Cardoso. Nesse período, várias fábricas de doces e conservas da região foram à falência, afetando diretamente os agricultores familiares que estavam inseridos na cadeia agrícola de produção de frutas. Até meados da década de 1990, cultivos como figo, pêssego, morango, laranja, entre outros, dominavam boa parte da paisagem agrícola dessa região. No entanto, a crise econômica propiciou a desestruturação de parte dessa cadeia agrícola, resultando em uma significativa redução de vários cultivos associados à indústria de doces e conservas. É nesse vácuo deixado pela queda da produção frutífera que outros cultivos comerciais, como a soja e,

particularmente, o fumo, passaram a ser adotados com força pelos agricultores familiares da região.

Embora a produção fumageira tenha se convertido no principal cultivo comercial para muitas famílias lançando, muitas vezes, os agricultores a uma situação de dependência com as empresas do setor, observa-se que a paisagem agrícola desse território continua fortemente marcada pela policultura, associada à criação de animais, cuja produção é voltada tanto para o consumo familiar como para a venda. No conjunto de famílias rurais estudadas, a policultura é uma das características importantes observadas. Cabe ressaltar que, em todas as unidades de produção visitadas, as famílias mantêm uma produção diversificada de hortaliças e legumes, sendo mais frequentes os cultivos de alface, cenoura, repolho, couve-flor, beterraba, pepino, moranga, melancia de porco, abóbora, feijão, mandioca, batata-doce, batata-inglesa, amendoim, somando-se ainda a isso o cultivo de frutas como pêssgo, figo, laranja, limão, bergamota⁷¹, caqui, morango e uva. Vale a pena ainda ressaltar as lavouras de milho, presentes em praticamente todas as propriedades, cuja produção é estratégica na unidade de produção familiar, uma vez que se destina, especialmente, à alimentação de porcos, galinhas e vacas, que fornecem carne, ovos e leite, sendo a atividade leiteira também uma importante atividade comercial mantida por muitas das famílias da região.

Assim, pode-se observar que, de modo geral, os agricultores da referida região aliam a produção voltada para autoconsumo com atividades comerciais. Tal situação se expressa muito bem na mesa e nas práticas alimentares dessas famílias, como pude evidenciar pessoalmente na casa de Dona Alicia (55 anos) e Seu Vinícius (60 anos), conforme relatado em meu diário de campo do dia 11 de fevereiro de 2016 (p. 85):

Na manhã de hoje retornei à casa de Dona Alicia e Seu Vinícius para acompanhar o preparo do doce de figo. Ao chegar à casa da família, Dona Alicia já me esperava para o café da manhã, com uma mesa farta, ela expunha orgulhosamente a produção da família. Havia sobre a mesa pão caseiro feito no forno de tijolos, linguiça defumada, *Schmiers* de figo e pêssgo, banha de porco (usada para passar no pão), acompanhado ainda de bolachas caseiras e leite, com exceção do café e do açúcar, os demais produtos tinha origem na produção da família. Já para o almoço, preparado sobre o fogão a lenha, feijão, carne de porco, batatas e saladas vindos da roça da família completavam a mesa, sendo o arroz o único elemento vindo de fora da roça.

Na propriedade da família moram atualmente apenas o casal, Dona Alicia e seu marido, o Sr. Vinícius. As duas filhas do casal vivem na cidade de Pelotas onde trabalham e

⁷¹ Bergamota é uma fruta que em outras regiões do Brasil é geralmente chamada por tangerina ou mexerica.

estudam, retornando à casa familiar regularmente. O trabalho na colônia é basicamente desenvolvido pelo casal, com o auxílio de trabalhadores temporários em certos períodos. O carro-chefe da propriedade é a produção de fumo, desenvolvida em uma área de dois hectares, combinado à venda de leite para uma cooperativa local, além dos cultivos para autoconsumo e a produção de doces e conservas de Dona Alicia.

O caso dessa família evidencia o uso de um artifício que visa garantir a reprodução social, isto é, busca-se aliar cultivos comerciais com a produção voltada para autoconsumo. Porém, nas últimas décadas, alguns agricultores da mesma região têm se dedicados de forma quase exclusiva ao cultivo de fumo, situação que tem levado à supressão de uma das principais características da agricultura familiar: a diversidade produtiva. Em alguns casos, a intensificação da produção fumageira na região tem ocasionado a substituição das antigas chácaras de pêssego e figo, bem como de áreas destinadas à produção de alimentos por monoculturas de fumo. Tal situação tem alimentado muitas críticas por parte de outras famílias agricultoras, a exemplo de Seu Vinícius, que comenta:

É, não sei, eu acho que isso já não é mais colono. Os caras já não plantam mais, não tem um pé de fruta, derrubaram os pessegueiros, as fruteiras tudo, acabaram com a lavoura, tudo pra tirar o dinheiro do fumo, se bobear são capaz de plantar fumo até ali naquela terrinha que tem na soleira da porta. Agora, me diz, do que adianta tirar um monte de dinheiro no fumo, se eles têm que comprar tudo? Se tu for lá agora tomar um café, eles vão te dar margarina, mumu⁷² e pão cacetinho⁷³, eles não tem mais tempo de fazer nada, compram tudo no mercado. Eu acho uma vergonha isso aí, um colono que precisa comer margarina e pão cacetinho. Tudo bem, eu também tenho fumo, mas eu não vou encher minha terra com fumo e deixar de criar os meus bichinhos, ter a minha linguça, plantar meu feijão, e ter minhas frutas que a mulher gosta de fazer umas Schmiers e umas compotas.

A fala de Seu Vinícius exemplifica um sentimento comum entre as famílias rurais estudadas e evidencia a percepção de que a identidade de colono se expressa na produção de alimentos, marcando, assim, uma distinção com os produtores que se dedicam exclusivamente na produção de fumo. Há no contexto camponês uma relação moral entre produção e consumo, razão pela qual a produção agrícola possui, além de significado econômico um significado ético, uma vez que a condição camponesa se expressa na produção de alimentos para o autoconsumo (E. WOORTMANN; K. WOORTMANN, 1997). Torna-se possível, então, compreender as razões que levam Seu Vinícius a julgar como vergonhoso o fato de

⁷² Mumu é uma marca de doce de leite industrializada.

⁷³ Cacetinho é um pão que em outras regiões do Brasil é comumente conhecido como pão francês ou pão de sal.

uma família rural ter para café da manhã *cacetinho* e margarina, uma vez que estes produtos expressam a dependência da família ao mercado. A monocultura do fumo é uma atividade orientada ao mercado, não tendo relação com a dieta alimentar das famílias rurais. Assim, as unidades de produção familiar que, no limite, privilegiam a monocultura comercial do fumo em detrimento da produção para autoconsumo estão submetendo as suas demandas alimentares às condições de mercado, ou seja, o êxito ou fracasso da safra e as flutuações de preço de venda do fumo é que determinam a segurança alimentar da família. Tal situação revela a extrema dependência desses grupos em relação ao mercado e, o que é mais significativo, coloca em xeque a própria identidade camponesa que se manifesta em sentidos éticos relacionados à produção de alimentos para o autoconsumo.

Cabe ressaltar que em pesquisa anterior realizada nessa mesma região, entre 2010 e 2013 (KRONE, 2013; MARQUES et al., 2015), pude identificar em uma comunidade rural do interior do município de Canguçu, a existência de colonos aplicando o termo *veneneiros*, de forma pejorativa, aos fumicultores. O uso do termo trata-se de uma clara referência ao fato desses agricultores estarem submetidos a uma atividade agrícola altamente dependente da aplicação de agrotóxicos. Porém, para Seu Vinícius, o uso de agrotóxicos é uma condição necessária para viabilizar a produção de fumo, assim ele reconhece os perigos relacionados à atividade:

Uns colegas meus de colégio, da mesma idade minha, até uns quantos já morreram e os pais deles plantavam fumo. Que as pessoas não tinham assim uma noção o que o veneno fazia mal. E aí a coisa pega, veneno é veneno, tendo caveirinha na caixa, é perigoso, tem que cuidar.

Em cultivos comerciais, especialmente o fumo, os agricultores admitem a inevitabilidade do uso de agrotóxicos, justificando o seu uso em função de uma racionalidade econômica e instrumental. Todavia, quando se trata da produção alimentar, particularmente, aquela voltada para o consumo doméstico, o uso de agroquímicos é evitada ou minimizada. É o que nos conta Dona Alicia que afirma: “*as coisas de horta e do quintal só o que se bota é adubo e esterco, eu nem me animo de botar herbicida*⁷⁴, *já chega o veneno que a gente mexe no fumo*”. Há entre as famílias rurais estudadas a percepção de que a produção voltada para o autoconsumo é uma maneira de poupar recursos financeiros, permitindo ainda o acesso a um conjunto de alimentos vinculados às suas tradições alimentares, garantindo, sobretudo, o

⁷⁴ Agrotóxico usado para matar a vegetação espontânea.

consumo de alimentos considerados *limpos, puros* e de melhor qualidade, isto é, livres de elementos químicos. Já os alimentos comprados não gozam da mesma confiança, razão pela qual Dona Alicia prefere a banha de porco, oriunda da produção própria, pois em sua opinião o óleo de soja está contaminado com agrotóxicos:

Outra coisa que não se usa aqui é óleo, o óleo em casa é só pra salada, a comida é toda feita com banha [de porco]. Eu até dei para minha filha que mora em Pelotas, eu disse pra ela: “eu te dou a banha pra ti não precisar usar mais esse óleo de soja de tanto que tem veneno”.

Estudos como os de Gazzola (2004); Griza e Schneider (2008); Menasche, Marques e Zanetti (2008), realizados junto a famílias de agricultores de distintas regiões do Rio Grande do Sul também têm destacado o fato de que, diferente do que ocorre nos cultivos comerciais, na produção voltada para o autoconsumo há uma preferência entre os agricultores pela não aplicação de agrotóxicos. Entretanto, ainda que o uso de agroquímicos seja evitado nos cultivos destinados ao consumo familiar, em alguns casos e em certas épocas, pode ser usado algum tipo de produto, especialmente para matar a vegetação que nasce espontaneamente, bem como para eliminar insetos que atacam as lavouras e as frutíferas, como explica Seu Vinicíus:

Capina mesmo, uns capinam de inchada, às vezes terminava de capinar ou nem terminava e já tinha umas manchas de inço, grande branca, umas coisas assim, tu passava a inchada ali, vinha uma chuvinha na outra semana tu já tinha que voltar no mesmo lugar pra capinar. E aí tem que tirar leite das vacas, tem o fumo, aí vem a safra do pêssego, e assim vai. E aqui não tinha bicho nas frutas, e agora tem, aí sempre cria bicho no pêssego, bichinho aquele que entra no pêssego, muitas vezes a gente se obriga, e usa alguma coisa para controlar, mas a gente evita o máximo que pode.

Foi possível observar que o uso de agrotóxicos em cultivos destinados à mesa da família é evitado, ainda que eventualmente possam ser usados. Quando usados, procura-se minimizar o uso de agrotóxicos, priorizando a aplicação apenas nas fases iniciais de desenvolvimento das lavouras e frutas. Nessas situações, chama atenção a forma como os colonos se referem aos agrotóxicos, chamando-os de *remédios*. Esse fato pode ser exemplificado pela fala do Sr. Paulo (49 anos), um colono que possui uma chácara de pêssego na região:

A gente coloca uma máquina de vinte litros cheio [de agrotóxico], mas nós bota remédio só no meio dos pessegueiros.

Dona Alicia e Seu Vinícius também reproduzem a ideia que informa o agrotóxico como *remédio*:

Hoje o que alegam é que se não botar o remédio no pessegueiro não funciona (Vinícius).

E antigamente aquele remédio do tomate era muito pior do que agora. Que agora deram uma melhoradinha (Alicia).

Segundo os interlocutores, o costume de chamar agrotóxico de *remédio* tem origem no passado, dado o fato que os primeiros agricultores que tiveram contato com essa tecnologia acreditavam que os agrotóxicos eram um tipo de *remédio da planta*. Cabe ainda ressaltar que vacinas e vermífugos, aplicados nos animais, também são comumente chamados de *remédio* por estes agricultores. Notavelmente, durante a pesquisa de campo, o termo *veneno* também era acionado, porém neste caso o termo era usado para falar dos insumos utilizados em culturas comerciais como o milho, a soja e, principalmente, o fumo, enquanto a expressão *remédio* surgia em contextos que envolviam a produção de cultivos para o autoconsumo. Possivelmente a manutenção da expressão *remédio* seja uma forma de minimizar a sensação de perigo e de amenizar a consciência dos agricultores em relação ao uso dessas substâncias químicas na produção de alimentos. Cabe enfatizar que durante a pesquisa ouvi também reclamações de agricultores que criticaram o uso do termo, mostrando preocupação em relação à minimização do perigo do uso dos agrotóxicos, já que são visíveis os efeitos nocivos que estes produtos têm gerado sobre pessoas, animais e o meio ambiente.

Portanto, os agricultores gaúchos estudados, apesar de reconhecerem o perigo relacionado aos resíduos químicos, parecem ter um maior nível de aceitabilidade em relação ao uso de agrotóxicos, geralmente, justificando o seu uso em função de uma racionalidade prática e econômica nos cultivos comerciais, contudo evitando ou minimizando o seu uso em cultivos alimentícios, especialmente, os destinados à mesa da família rural. É importante enfatizar que assim como ocorre no Vale do São Francisco, os agricultores gaúchos também associam os agrotóxicos ao surgimento de diferentes tipos de cânceres. Porém, o que chama atenção no contexto gaúcho é que, em casos que se suspeita que o adoecimento esteja associado aos agrotóxicos, a tecnologia é geralmente absolvida, enquanto a culpabilidade pelo

surgimento da doença é imputada à inabilidade e falta de cuidados do agricultor. Tal situação se reflete na fala de dois interlocutores entrevistados:

Um cara que era conhecido, vizinho, bem vizinho, ele trabalhava na época que usava um pó no fumo, isso já faz alguns anos atrás, usava um pó no fumo e umas máquinas com motorzinho e aquilo tinha que botar aquele pó no fumo de manha, às vezes de manhã cedo antes do sol sair ele tava lá com a máquina botando aquele veneno e aí em vez de botar uma proteção, não, botava roupa nenhuma, ficava de calção. Ai foi quando apareceu um câncer de garganta, aí não deu outra, ele disse que não foi daquilo ali, mas claro que foi. Tudo da mesma idade que a minha praticamente, não se cuidou, aí deu no que deu, e esse coitado sofreu pra morrer, barbaridade. Morreu bem novo, trinta e poucos anos (Paulo).

E o pessoal, não colocam o equipamento para passar o veneno. Se cuidassem não acontecia isso, Alguns colocam, ainda tava dizendo, um sobrinho do meu marido, ele morreu com câncer, não botou nada pra lidar assim no pêssego, aí morreu de câncer. Não botava nada de equipamento, ele era bem novo, cinquenta anos acho que ele tinha (Jullia, 45 anos).

Na visão desses agricultores, o risco de ficar doente por causa dos agrotóxicos está no mau uso da tecnologia considerada perigosa. Nas suas interpretações, tal risco é controlável e pode ser contornado quando são obedecidas as medidas de segurança na aplicação dos agrotóxicos. Outros trabalhos centrados na análise de percepções de risco no uso de agrotóxicos, como os de Guivant (1994) e Menasche (2003), realizados respectivamente com olericultores catarinenses e sojicultores gaúchos, mostram que naqueles contextos os agricultores também tendem a absolver os agrotóxicos, imputando a culpa pela intoxicação ou contaminação sobre o próprio sujeito afetado, refletindo, portanto processo semelhante ao observado entre os colonos aqui estudados.

Esta percepção presente no sistema de representações dos colonos gaúchos se distingue em grande medida daquela observada entre as famílias do assentamento Mandacaru, no Vale do São Francisco. No universo empírico nordestino não foram encontradas menções ou indícios entre as famílias estudadas que indicavam isenção de culpa à tecnologia, nem mesmo nas situações em que os agricultores confirmaram usar agrotóxicos nos seus próprios cultivos. Vale salientar que embora as famílias do assentamento Mandacaru tenham manifestado grande preocupação em relação aos agrotóxicos, isso não significa que essas famílias não utilizam agroquímicos nos seus cultivos. É prática comum entre os agricultores do assentamento Mandacaru o uso de agroquímicos, justificando o seu uso com frases como: “a gente usa só quando precisa”; “procuro usar o mínimo possível”; “uso o que conheço”. Portanto, ainda que haja entre as famílias nordestinas estudadas percepções de risco e medo

em torno do uso de agroquímicos na produção de alimentos, no entendimento dos referidos agricultores tal risco pode ser contornado quando o agricultor controla o processo produtivo. Porém, é preciso recordar que para as famílias rurais estudadas do Vale do São Francisco, o lote agrícola é insuficiente para garantir a reprodução social do grupo, o que significa que os agricultores precisam complementar a sua renda se submetendo como empregados da fruticultura. Nesse contexto, o modelo tecnológico da fruticultura aparece no imaginário dos agricultores como o principal responsável pelo adoecimento e enfraquecimento dos sujeitos.

Mas se em ambos os contextos rurais estudados os agrotóxicos aparecem como uma tecnologia perigosa, capaz de adoecer ou mesmo matar, através do contato direto ou do consumo de alimentos contaminados, cabe perguntar: Por que no contexto gaúcho a tecnologia é inocentada, enquanto no Vale do São Francisco ela é considerada a principal culpada? Para entender estas distintas representações, é preciso lançar luz sobre o funcionamento dos diferentes modelos produtivos em que os dois grupos de agricultores estão inseridos.

Trabalhos de Douglas e Wildavsky (1982) e Douglas (1996) enfatizam que os riscos são definidos e construídos em função do nosso sistema de valores e crenças, sendo adquiridos a partir do processo de socialização do grupo social ao qual pertencemos. Consequentemente, cada sociedade ou grupo estabelece quais riscos devem ser evitados e/ou até que ponto certos riscos são socialmente aceitáveis por comportarem algum tipo de benefício. Desta forma é que um sujeito pode ao mesmo tempo manifestar grande preocupação sobre as propriedades e substâncias desconhecidas presentes em sua comida e, por outro lado, subestimar os riscos de dirigir um veículo em alta velocidade.

Em *La aceptabilidad del riesgo según las ciencias sociales*, Douglas (1996) esclarece que os indivíduos possuem um forte sentimento de imunidade subjetiva em atividades consideradas familiares e tendem a minimizar as probabilidades de danos, especialmente quando consideram conhecer e controlar a situação que estão envolvidos. As reflexões da autora trazem pistas para compreender as razões que levam os agricultores gaúchos a isentar a tecnologia considerada perigosa, enquanto para as famílias rurais do assentamento Mandacaru o modelo tecnológico da fruticultura irrigada aparece como o principal “vilão”.

No Rio Grande do Sul, as famílias rurais estudadas são donas dos meios de produção, ou seja, elas possuem a posse dos instrumentos de trabalho, dos insumos e equipamentos, bem como da produção agrícola. Portanto, os colonos gaúchos controlam e em grande medida

conhecem todo o processo produtivo e são eles que decidem quando, onde e de que forma utilizar os insumos agrícolas e agrotóxicos aplicados na produção. No Vale do São Francisco, as famílias do assentamento Mandacaru são, em grande medida, subjugadas ao sistema da fruticultura irrigada, convertidas frequentemente em empregados e, portanto, estão submetidas aos interesses das grandes corporações e do capital que controlam a produção agrícola deste território, impondo modelos produtivos e tecnológicos que são estranhos à lógica camponesa dessas famílias. No contexto nordestino, as famílias rurais não possuem controle sobre a produção agrícola e, muito menos, sobre o processo produtivo que, no Vale do São Francisco, é caracterizado por um modelo altamente dependente da aplicação de agroquímicos.

No imaginário social dos agricultores gaúchos, os agrotóxicos, ainda que considerados perigosos, envolvem um risco controlável e possível de ser administrado. É por isso que nas representações desses colonos a tecnologia é isentada de culpa, uma vez que se considera que foi o sujeito afetado que não soube gerenciar adequadamente um risco considerado controlável. Já no Vale do São Francisco as famílias rurais observadas não colocam apenas a tecnologia perigosa em xeque, mas culpam o próprio modelo da fruticultura, visto que estes agricultores são muitas vezes submetidos a jornadas intensas de trabalho e em atividades produtivas em que estão sujeitos a riscos impostos pelos empregadores e agentes externos, isto é, riscos que não podem ser contornados ou controlados pelos agricultores.

Apesar das distintas percepções, é notório que nos dois universos empíricos estudados os agrotóxicos aparecem como uma tecnologia perigosa, fonte de ameaça, sendo as suas propriedades químicas desconhecidas consideradas indesejadas, especialmente, na alimentação humana. Entretanto, em ambos os contextos o uso de agroquímicos é legitimado socialmente em situações em que os agricultores podem exercer o controle pessoal sobre a aplicação de agroquímicos, particularmente, no que diz respeito à intensidade, à quantidade, ao período de aplicação e ao tipo de produtos utilizados. Nessas situações, os agricultores possuem a sensação de gerirem um risco controlável que pode comportar vantagens como o melhoramento da produção agrícola. Contudo, esse tipo de risco é diferente daquele que envolve alimentos comprados, os quais a origem não vem da produção própria de alimentos. Nesse caso, os agentes químicos utilizados e os métodos de produção e elaboração dos alimentos são desconhecidos e os riscos são incontroláveis.

4.3 PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS: O DESCONHECIDO NO PRATO

Entre os agricultores gaúchos os alimentos produzidos com agrotóxicos, considerados indesejados e de pior qualidade, entram seguidamente no conjunto de alimentos que provém de fora da unidade de produção familiar, isto é, os alimentos comprados no meio urbano, particularmente, os industrializados. É assim que, por exemplo, para Dona Alicia os conservantes industriais são perigosos, razão pela qual ela explica a sua preferência pela manteiga caseira em detrimento da margarina vegetal industrializada:

Eu não gosto de margarina, prefiro manteiga de casa, mas eu quase não como pão e aí de noite nem sempre se come alguma coisinha de sal, por causa que a gente não janta de noite, é café então. Esses tempos eu vi uma reportagem que agora tá morrendo não sei quantos com uma certa idade com câncer de intestino e não sei daqui a quantos anos vai ser muito mais por causa desses conservantes e agrotóxicos.

Há também discursos de aversão e fortes desconfiças em relação tanto às propriedades químicas dos alimentos industrializados quanto aos métodos de produção utilizados pela indústria. Dona Alicia mostra perplexidade ao comentar sobre supostos rumores de maus tratos envolvendo animais na indústria:

Eu até nunca comprei patê, por causa que dizem que eles colocam tudo que é porcaria. Esses tempos mesmo uma velha lá de Pelotas, compraram um açougue, e um dia ela foi pro galpão onde faziam as coisas, chegou por ali, porque ela morava na mesma rua, e ela chegou e diz que tavam fervendo as coisas do patê e os leitão rebolando dentro. Não sei, será que pode ser? Barbaridade, eu tive um tio, trabalhou num matadouro aqui em Pelotas e ele dizia que as ovelhas, principalmente fim de ano que todo mundo quer as ovelhas, tiravam a cabeça, e as ovelhas ficavam tudo piscando os olhos e eles tavam tirando o couro já. Animal [gado] também, diz que o animal tá esperneando e eles tavam carneando já. Eles não esperam ver como a gente espera.

Fischler (1995, p. 195) argumenta que o comensal moderno, diferente de seus antepassados, teria perdido as referências no momento de realizar escolhas sobre sua alimentação, principalmente por conta da atual cacofonia alimentar da sociedade moderna. Na atualidade as advertências sobre os riscos alimentares crescem na mesma medida que aumentam os conflitos e discórdias entre especialistas e cientistas sobre modelos de consumo, reforçando ainda mais o estado de confusão e facilitando a proliferação de muitos rumores a respeito da indústria agroalimentar. Contreras e Gracia (2010) alegam que nesses sistemas

hipercomplexos, os consumidores, cada vez mais desorientados, ouvem todo tipo de rumores, lançados frequentemente por uma imprensa sensacionalista, contribuindo para que o imaginário e o real se misturem na construção das incertezas em torno da produção alimentar, fato que atestaria as pressões que atuam sobre o consumidor contemporâneo.

As sociedades contemporâneas estão possivelmente vivendo em uma época em que a qualidade dos alimentos nunca esteve tão vigiada e controlada, garantindo certamente – ao menos na opinião dos especialistas – a produção de alimentos mais seguros. No entanto, o consumidor parece experimentar, como em nenhuma outra época, um forte sentimento de desconfiança em relação à sua alimentação. Entre as famílias gaúchas estudadas esta desconfiança se reverbera em hábitos de consumo que dão preferência a alimentos caseiros, conhecidos, e que não obedecem aos padrões convencionais de produção da indústria agroalimentar como, por exemplo, a ingestão de leite cru, bem como de seus derivados como queijos e manteigas que não passaram por tratamento térmico, assim como o consumo de doces produzidos em métodos tradicionais. Seguramente estes hábitos alimentares mantidos por estas famílias rurais seriam vistos como perigosos e irracionais por muitos especialistas, médicos, nutricionistas e higienistas, uma vez que não raramente discursos são produzidos afirmando a superioridade da qualidade dos alimentos elaborados a partir do conhecimento perito (técnico-científico) da indústria agroalimentar.

Nesse sentido, a teoria cultural dos riscos abre caminho para a compreensão de percepções de risco construídas em diferentes grupos humanos. Douglas e Wildavsky (1982) buscam mostrar que os riscos são definidos e construídos em função do nível educativo e cultural de cada sociedade. Os riscos são construções sociais, avaliadas a partir de critérios culturais que variam no tempo e de sociedade para sociedade. Dessa forma, a “tomada de riscos e a aversão aos riscos, confianças e medos mútuos, fazem parte do diálogo sobre o que é melhor para aperfeiçoar as relações sociais” (DOUGLAS; WILDAVSKY, 1982, p. 8). Segundos os referidos autores, um risco não pode ser analisado por si mesmo, isto é, um risco só se torna efetivamente um risco quando definido pela sociedade, de modo que são as avaliações feitas com base em critérios culturais que definem quais os perigos mais relevantes para cada grupo humano. Partindo dessa noção, compreende-se o motivo que leva especialistas a perceberem frequentemente a população leiga como irracional ou histérica, uma vez que o conhecimento perito busca definir risco em torno de probabilidades matemáticas, ignorando muitas vezes o componente sociocultural da definição de riscos.

É nesse sentido que é possível compreender as ações das famílias estudadas diante das incertezas em relação às propriedades dos produtos industrializados. Seu Jairo (46 anos), um agricultor de Pelotas que comercializa doces coloniais, afirma preferir a galinha da colônia⁷⁵ em detrimento do frango de granja. Segundo o interlocutor, a galinha da colônia, alimentada com milho e pasto verde, possui atributos considerados positivos como o aspecto amarelado da pele, e uma carne de consistência firme e saborosa, distinguindo-se da carne oriunda de frangos de granja, cuja produção é controlada, supervisionada e produzida com base no conhecimento técnico-científico da indústria agroalimentar. É assim que Seu Jairo me contou que, certa vez, se sentiu ludibriado ao adquirir um frango que acreditara ter as qualidades positivas desejadas:

Esses tempos, eu tava num supermercado aí eu vi uns frangos grandes, bem amarelinho, mas eu digo “bah que coisa bem boa um frango desses”, comprei, nem era muito caro, era bem mais caro que os outros, mas não era assim um exagero, comprei o frango, cheguei em casa eu disse pra minha esposa “consegui um frango daqueles bons, bem amarelinho, faz o seguinte, tu faz uma sopinha das miudezas as pontinhas de asa, as patinhas, tudo pra fazer a sopa, dos miúdos, e o resto tu faz com arroz”. Tiramos o frango do saco, era branco, o amarelo era o saco. Sabe eles são tão sem vergonha que eles tiraram no peito do frango, tiraram uma mancha sem letreiro nenhum, aí tu via o peito do frango bem amarelinho, só que o que era amarelinho era o saquinho, o frango era branco, branco, pálido, coisa cheia de químico que tu não tem ideia de como é.

Silva (2000, p. 6), em estudo sociológico sobre embalagens, argumenta que a embalagem tem o poder de refletir um esforço social na tentativa de diferenciação de um produto, de modo que o embelezamento da mercadoria ou “enfeitiçamento”, como prefere chamar o autor, visa, sobretudo,

convencer o consumidor a reconhecer-se nela e representa a mágica de realização da mercadoria. Este universo rico e colorido, incorporado por um objeto técnico especial – a embalagem – conformado entre as necessidades e os desejos do consumidor, e vinculado a ele através da marca e da propaganda desta marca, lubrifica e dinamiza a circulação das mercadorias.

O fato é que os alimentos comprados, especialmente, os industrializados, aparecem nas representações das famílias gaúchas estudadas como fonte de desconfiança e medo. As incertezas sobre as propriedades bioquímicas e a qualidade dos alimentos parecem nortear as principais preocupações dessas famílias rurais. As desconfianças também dizem respeito aos métodos de produção da indústria. Como enfatiza Contreras (2005, p. 136), na atualidade os

⁷⁵ A galinha da colônia é o que se conhece popularmente por galinha caipira em outras regiões do Brasil.

consumidores reconhecem apenas os elementos terminais presentes nas prateleiras dos supermercados e redes de distribuição, enquanto o restante do complexo sistema agroalimentar “é uma verdadeira caixa-preta, que provoca um grande medo, uma vez que a sua existência se associa à alimentação”. Por isso, para Contreras (2011), os novos alimentos produzidos pela indústria podem, no limite, ser classificados como comestíveis, porém no imaginário do comensal sua ingestão supõe riscos, visto que esses produtos não se encontram adequadamente adaptados nas representações e cultura dos consumidores. Desse modo, Contreras (2011, p. 27) salienta que os alimentos:

são identificados pelos indivíduos se suas características percebidas fisicamente por seus órgãos sensoriais têm um sentido, um significado, encontrado pelo cérebro no sistema de representações preestabelecido. Os consumidores resumem sua percepção por ideias sobre a autenticidade e a qualidade. Isso significa a perfeita adequação à sua cultura, ao seu sistema de representações. A menor separação desses produtos em relação a esta cultura pode lhe fazer perder seu sentido até o ponto em que não pareçam verdadeiros alimentos, que pareçam pastiches, artefatos, “plástico”, que “não têm alma”.

É inegável que a partir do século XX grande parte dos saberes e práticas associadas aos processos de elaboração e transformação dos alimentos foram descoladas do ambiente familiar para a indústria. A industrialização promoveu, em grande medida, uma *desnaturalização* e *dessocialização* dos alimentos, deslocando-os do seu ambiente natural e do universo social onde eram tradicionalmente produzidos, comercializados e consumidos, para um ambiente fabril, não familiar e distante dos olhos do consumidor. Como mostram Contreras e Gracia (2010), o atual estágio do comércio de alimentos, estreitamente ligado a um processo mais amplo de globalização, promoveu a deslocalização da produção de alimentos. Não há mais necessidade de que aquilo que uma determinada população consome seja produzido perto do local de consumo. Desta forma, a indústria agroalimentar influenciada pelos movimentos mais gerais da globalização promoveu um rompimento entre os alimentos e o seu universo social de produção.

Fischler (1995) ressalta que em uma situação tradicional os alimentos são familiares e possuem uma “história” e uma “memória”, porém a tendência da industrialização alimentar é completamente inversa a esta lógica. Uma parte substancial da população consome produtos que foram produzidos totalmente fora de alcance dos seus olhos, isto é, produtos sem “história” nem “memória” social. O antropólogo brasileiro Roberto DaMatta (1987) enfatiza o papel mediador do ato culinário, razão pela qual o trabalho culinário realizado na cozinha tem

o papel civilizador de domesticar e transformar a natureza (alimento) em cultura (comida). No entanto, uma vez que boa parte das atividades culinárias passou para as mãos da indústria, o alimento moderno perdeu sua capacidade mediadora e converteu-se “em um artefato misterioso, (...) um objeto comestível não identificado, sem passado nem origem conhecidos” (FISCHLER, 1995, p. 210). Neste sentido, Fischler (1995, p. 70) lança um intrigante questionamento “*si no sabemos lo que comemos, ¿no se es difícil saber no sólo qué llegaremos a ser, sino también qué somos?*”.

As sociedades humanas criaram regras, práticas, classificações e hierarquias que regulam o ato alimentar. Os seres humanos têm a necessidade constante de identificar e classificar os alimentos, tanto do ponto de vista biológico como simbólico. Contudo, nas sociedades contemporâneas, a industrialização promoveu uma ruptura entre consumidor e produtor tornando cada vez mais difícil o processo de reconhecimento tanto físico como simbólico dos alimentos. Por isso, seja em Pelotas, no Vale do São Francisco, ou qualquer outra parte do mundo, as novas técnicas de produção alimentar como, por exemplo, a clonagem e a transgenia, bem como as incertezas científicas sobre as propriedades de alguns alimentos têm gerado um ambiente de intensa ansiedade, especialmente aproveitado pela mídia, um tanto preocupada com a espetacularização de certos eventos. Não raramente consumidores são surpreendidos, quase semanalmente, por publicações dos meios de comunicação que afirmam, em tom de verdade, novas descobertas científicas que ora confirmam o benefício do consumo do produto “x”, ora acentuam os seus perigos, sugerindo a sua redução ou eliminação do cardápio.

Duas capas da *Revista Veja*, publicadas respectivamente em 2012 e 2015 – reproduzidas abaixo na Figura 21 – explicitam de forma significativa a referida situação. Em 27 de junho de 2012, em uma edição intitulada a *Redenção da Gordura*, a reportagem da revista afirma que pesquisas recentes da ciência da nutrição descobriram que gorduras que se acreditavam fazer mal à saúde humana não eram tão ruins assim, dando a entender que o consumo moderado de chocolates, queijos e até mesmo a tradicional picanha bovina poderiam trazer benefícios à saúde humana. Por outro lado, a reportagem chama atenção para a descoberta de que a gordura de origem vegetal, especialmente, a margarina, cujo consumo outrora fora fortemente recomendado por médicos e nutricionais, não era tão saudável como se imaginava, visto que a gordura *trans*, presente em sua composição, pode causar o aumento do colesterol ruim. Já na edição do dia de 27 de maio de 2015, a revista, em um tom de

veredito final, anuncia que depois de décadas de incertezas e de um constante vai e vem de pesquisas, ora afirmando os benefícios do consumo de ovo e ora ressaltando seus perigos, agora a ciência chegou finalmente a um diagnóstico definitivo: podemos comer ovo, “ele faz bem”, e complementa ainda: “e o café e o vinho também”!

Figura 21 - Capas da Revista Veja



Fonte: Revista Veja, 2012, 2015.

Inegavelmente nesse campo da alimentação, o tema da confiança é central. Giddens (1997, p. 36) define confiança como “crença na credibilidade de uma pessoa ou sistema, tendo em vista um dado conjunto de resultados ou eventos, em que essa crença expressa uma fé na probidade ou amor de um outro, ou na correção de princípios abstratos (conhecimento técnico)”. Nesse sentido, o autor argumenta que a ciência perdeu em grande medida a autoridade e a confiança que outrora possuía sobre a população leiga, em razão de que hoje a própria ciência se converteu em um problema, haja vista que as guerras, a crise ecológica global, e outros desenvolvidos da ciência resultaram em desilusão com os benefícios associados à investigação científica. Certamente, diante disso, as incertezas científicas no campo da alimentação, as opiniões divergentes entre especialistas, bem como a divulgação quase semanal de pesquisas que muitas vezes desmentem outras, parece estar no centro das

desconfianças e ansiedades dos consumidores sobre a qualidade dos alimentos industrializados.

Outro fator a ser considerado envolve os inúmeros escândalos de contaminação e adulteração de alimentos da indústria agroalimentar, amplamente explorados pelos meios de comunicação nos últimos anos. Tais escândalos têm não apenas colocado em xeque a segurança do modelo industrial de produção de alimentos, como também têm levado pânico aos consumidores preocupados com os efeitos da ingestão de alimentos contaminados e adulterados. Certamente, é possível identificar na operação da Polícia Federal do Brasil nomeada *Carne Fraca*, um dos mais representativos casos de contaminação e adulteração de alimentos na história recente do Brasil. Por isso, vale a pena abrir parêntese aqui para descrever aquele que, possivelmente é o mais emblemático escândalo da indústria agroalimentar brasileira, e que foi manchete de capa dos principais jornais brasileiros em março de 2017 – como ilustrado pela Figura 22.

Figura 22 - Operação Carne Fraca na Mídia



Fonte: O Povo, Estado de Minas e Diário de Pernambuco, 2017.

Em 18 de março de 2017, a Polícia Federal do Brasil deflagrou uma operação que trouxe à tona o esquema de corrupção que envolvia fiscais sanitários, políticos do alto escalão do governo e as empresas JBS e BRF – duas das maiores empresas do setor cárneo do mundo – acusadas de comercializar no mercado brasileiro e internacional carne adulterada. O esquema que chocou a sociedade brasileira era composto por mais de 30 empresas de

alimentos que foram acusadas, entre outros crimes, de falsificar a data de vencimento dos produtos e usar elementos químicos para encobrir o aspecto de alimentos estragados.

As empresas atingidas pelo escândalo promoveram uma intensa campanha midiática nos principais veículos de comunicação do país tentando acalmar o consumidor brasileiro, ao mesmo passo em que procuraram desqualificar a ação policial. Políticos, empresários do agronegócio e membros do governo engrossaram as vozes contra a ação da Polícia Federal e manifestaram preocupação com os prejuízos econômicos que o escândalo poderia trazer à indústria. Para tentar conter o pânico dos consumidores e suavizar a situação, o Presidente da República Michel Temer levou ministros e embaixadores para comer um churrasco em frente às câmeras de centenas de jornalistas que foram convidados a registrar o evento realizado em uma churrascaria da capital federal. Porém, posteriormente a imprensa noticiaria que a churrascaria escolhida pelo presidente servia somente carnes importadas, o que acabou reverberando em uma onda de piadas que viralizaram pelas redes sociais.

O episódio desvelado pela Polícia Federal brasileira é apenas um dos vários escândalos da indústria de alimentos e se somam a outros amplamente repercutidos em nível mundial como, por exemplo, os seguidos casos de epidemias da *gripe aviária*⁷⁶ na Ásia; os surtos da *vaca louca*⁷⁷ que levaram pânico à Europa no final do século XX, quando se tornaram públicos casos de contaminação humana através do consumo da carne bovina de animais doentes; assim como na China, em 2008, quando um composto químico industrial adicionado ao leite com objetivo de reduzir os custos de produção do mesmo, levou à morte vários bebês, deixando milhares de vítimas doentes. Tais escândalos seguramente têm potencializado ainda mais as percepções de risco dos consumidores em torno da alimentação industrializada.

O fato é que as incertezas e discórdias científicas no campo da alimentação, os

⁷⁶ *Gripe aviária* é o nome dado à doença causada por uma variedade do vírus Influenza (H5N1) presente em aves e que é especialmente fatal para aves domésticas. Em 1997, casos de transmissão do vírus de aves domésticas para seres humanos foram registrados na Ásia. Várias pessoas que tiveram contato com aves doentes foram internadas e em alguns casos pacientes vieram a óbito, gerando pavor entre consumidores e criadores de aves. Desde os anos 2000 vários surtos da doença foram registrados em diferentes partes do mundo. No mais recente caso, o governo do Japão autorizou o abate de mais de 1 milhão de frangos para conter o foco da doença que surgiu em 2016 naquele país (EFE, 2016).

⁷⁷ Entre 1996 e 2000 surtos da doença da *vaca louca* irromperam na Europa causando pânico entre os consumidores de carne bovina. A encefalopatia espongiforme bovina, conhecida popularmente como doença da *vaca louca* é uma enfermidade que degenera o cérebro de bovinos domésticos. A doença descoberta na década de 1980 é adquirida pelos animais através do consumo de ração contaminada fabricada a partir de carcaças de animais doentes. A doença é adquirida por seres humanos principalmente a partir do consumo da carne de animais infectados. A doença afeta o cérebro, destruindo células e levando à morte.

sucessivos escândalos da indústria agroalimentar, aliado ainda à perda de controle sobre os processos de produção de alimentos, têm gerado ansiedades e medos (muitas vezes com razão) entre consumidores, cada vez mais preocupados com a composição dos produtos industrializados e os métodos de produção da indústria. Fischler (1995), procurando compreender as razões para essa ansiedade contemporânea em relação aos alimentos industrializados, afirma que o ser humano, dotado da qualidade de onívoro, busca constantemente novos alimentos, de modo a manter uma dieta abrangente e diversificada. Nesse sentido, o ser humano deve ser cauteloso com os novos alimentos em virtude do potencial perigoso do desconhecido na comida. Entre a busca de novidades e o conservadorismo alimentar nasce o “paradoxo do onívoro”, condição que cria tensão e ansiedade na relação dos seres humanos com a comida (FISCHLER, 1995), posto que comer implica, acima de tudo, a própria sobrevivência e a continuidade da vida.

Por isso, não por acaso, como observado entre os interlocutores gaúchos desta pesquisa, a desconfiança e ansiedade se expressa, sobretudo na crítica aos alimentos industrializados. Diante disso, o “industrializado” emerge como uma qualidade negativa e indesejada dos alimentos, sendo o consumo de produtos com tais características, preferencialmente evitado. Em Pelotas, mesmo nas fábricas de doces, o “industrializado” é um valor desprestigiado pelas famílias produtoras, uma vez que no imaginário social destes agricultores a industrialização leva à deterioração da qualidade dos doces. O “industrializado” emerge como uma qualidade negativa, motivo pelo qual os produtores de doces buscam se distanciar da industrialização. É assim, por exemplo, que Dona Pamella e Dona Brenda procuram enfatizar as características artesanais da produção de doces coloniais de suas respectivas fábricas:

Se tu comprar esses figos enlatados, aquilo é uma água e com casca. Se tu comprar o pêssego é a mesma coisa, por causa que hoje em dia tu come um coquetel de veneno. Então o doce artesanal assim como eu faço, tu vai comer uma geleia assim, se tu pegar uma geleia da Ritter [grande empresa de alimentos] não tem gosto de nada aquilo, é uma gelatina. Se tu comer a minha geleia, tu vai ver se é pêssego, tu vai ter o gosto do pêssego, se é morango vai ter o gosto do morando. Por causa que é a fruta e o açúcar e eu não boto muito açúcar. E essas coisas industrializadas não chegam nem perto (Dona Brenda).

Eu pra te dizer a verdade eu acho que essa coisa de muito industrializado tu põe muita coisa no meio. Eu acho que quanto menos coisa tu botar, melhor, e fica mais saudável eu acho. Tanto é que eu nem compro coisa, é muito difícil, tu pegar alguma coisa assim, porque eu acho assim tudo que tu puder fazer mais caseiro possível melhor (Dona Pamella).

O “colonial”, o “caseiro”, o “artesanal” são aspectos socialmente valorizados, e são justamente esses atributos que os produtores procuram acentuar e associar à produção de doces coloniais, denotando o caráter familiar que envolve ingredientes, processos e receitas que são em grande medida conhecidos não apenas pelos produtores, mas pelos próprios consumidores da região.

Por isso, um dos aspectos valorizados pelas famílias produtoras de doces é a não adição de elementos químicos às receitas. É assim, por exemplo, que Seu Carlos (80 anos) que produz doces coloniais desde a década de 1950, aparece como alvo de críticas de outros produtores de doces, uma vez que ele, diferentemente de outros produtores, prefere adicionar xarope de glucose (popularmente chamado de *glicose* pelos interlocutores) na produção das *Schmiers*. A glucose é um anticristalizante comumente usado na indústria. O produto evita a formação de cristais e aumenta a viscosidade e o brilho, bem como altera a textura dos doces. No entanto, a glucose é um ingrediente totalmente dispensável na produção de *Schmiers*. Seu Carlos justifica o seu uso em função da estética, afirmando que o produto garante um aspecto mais bonito e brilhoso ao seu doce. Já Dona Pamella me explica que seu representante comercial deseja que ela adicione às suas receitas ingredientes industriais como glucose e pectina⁷⁸. No entanto, Dona Pamella prefere utilizar apenas frutas e açúcar nas suas receitas, pois acredita que deste modo o doce fica mais saudável e livre de produtos químicos indesejáveis.

Por causa que tendo muita química, tendo muita coisa, tu pega assim, tu pega uma indústria grande, pega uma goiabada aquilo ali é só pectina, é só corante, não tem, tu tem um sabor de uma coisa artificial, né. Então eu acho que esse que tu mais faz colonial que faz assim seria melhor, não sei, né. Até o meu representante tá brigando comigo por que ele quer que eu ponha pectina, quer que eu ponha glicose, eu não estou usando essas coisas. Eu só ponho pêssego e açúcar, figo e açúcar, goiaba e açúcar, só assim eu estou fazendo, entendesse? Glicose tem gente que bota, eu não boto. Schmier de morango é só açúcar e morango, não vai corante, nem conservante, a gente conserva na geladeira. E o sabor muda se a gente coloca qualquer tipo de produto ou conservante, dura mais, mas o sabor muda. A glicose é forte, dá um gosto amargo, não é bom e nem saudável (Dona Pamella).

Portanto, os produtores procuram afirmar a superioridade da qualidade dos doces coloniais, considerados mais saudáveis e saborosos em função da não aplicação de ingredientes químicos industriais e, assim, buscam distinguir o doce colonial de outros de base industrial, cujos elementos químicos presentes em sua composição são percebidos como

⁷⁸ Produto industrial usado para dar uniformidade e firmezas às geleias e doces.

uma ameaça à saúde e um meio de artificializar o sabor dos doces. Nesse contexto, o “industrializado” emerge como um valor que desqualifica a produção de doces, sendo associado a elementos químicos desconhecidos. No entanto, os produtores de doces vivem um dilema, já que são pressionados pelos órgãos de fiscalização sanitária a adotar modelos industriais de produção, situação que se reverbera em um conflito com as representações nativas desses produtores acerca da qualidade dos alimentos, conflito que aprofundarei nos próximos capítulos.

O desconhecimento em relação aos efeitos dos agentes químicos utilizados na produção de alimentos, somado às incertezas e rumores em relações aos métodos de produção da indústria acionam a desconfiança das famílias rurais sobre as propriedades e a qualidade dos alimentos industrializados, inquietação também encontrada no universo empírico do Vale do São Francisco.

4.4 A COMIDA DA “RUA”

Se entre os agricultores gaúchos entrevistados os produtos industrializados não gozam de boa reputação, no Vale do São Francisco, tampouco parecem desfrutar de um bom prestígio. Entre as famílias do assentamento Mandacaru, os produtos comprados entram no conjunto de alimentos comumente classificados pelo termo *comida da rua*. O termo *rua* é uma categoria nativa, utilizada de forma genérica por essas famílias rurais para falar sobre elementos do mundo urbano. Cabe ressaltar que no início da pesquisa de campo tive dificuldades de compreender o significado da categoria, ao ponto de que em certa ocasião, supus que o filho de um dos interlocutores da pesquisa era morador de rua, quando na verdade o interlocutor estava tentando me contar que seu filho residia na cidade. Por isso, é preciso esclarecer o significado da categoria, pode-se dizer, por exemplo, que um sujeito mora ou trabalha na *rua*, o que não significa que esta pessoa literalmente more ou trabalhe na rua, a expressão serve para identificar que este sujeito está ligado ao mundo da cidade, portanto *rua* é uma categoria indicativa de cidade ou meio urbano.

Desta forma, no imaginário social local *comida da rua* é a comida que representa o mundo urbano e das pessoas que lá vivem. No escopo de *comida da rua* estão os alimentos industrializados, bem como a alimentação encontrada em bares e restaurantes da cidade. A

comida da rua é uma categoria que delimita e informa este tipo de comida como potencialmente perigosa e mais fraca, pois seus processos de produção são em grande medida desconhecidos pelo comensal. Nesse sentido, a *comida da rua* aparece como fonte de desconfiança e preocupação para os agricultores como mostram as palavras de Dona Hermínia (38 anos), moradora do assentamento Mandacaru:

Eu acho que infelizmente a comida da rua é ruim, é ruim porque tudo industrializado tem química, agrotóxico, conservante, né. Se a gente pudesse evitar o máximo, mas infelizmente o alimento não tem como.

Não é por acaso que a *comida da rua*, categoria que remete ao mundo urbano e dos produtos industrializados, seja fonte de desconfiança entre as famílias rurais estudadas, uma vez que carregam o rótulo do desconhecido. A *comida da rua* parece agregar mais um agravante, em razão de que além do agrotóxico o alimento industrializado também contém outros agentes estranhos aos saberes e fazeres camponeses. Neste sentido, como mencionado pelos interlocutores, o *químico* ou o *conservante* utilizado na elaboração da alimentação industrializada passam a aparecer da mesma forma que os agrotóxicos como elementos perturbadores.

É assim que Dona Roberta, preparava um almoço, com verduras e legumes adquiridos orgulhosamente da sua pequena horta, cultivados no fundo do quintal de sua residência, quando então se queixa e me conta que não gosta muito de ir para a cidade, pois acredita que a *comida da rua* não é saudável:

Ontem mesmo eu almocei lá na rua, ontem eu fui lá e fiquei com o meu estômago doendo desse jeito hoje. Eu senti um gosto no feijão diferente acho que eles colocaram algum produto no feijão que eu não uso em casa, porque o meu feijão cozinha naturalmente, não boto muita coisa não, mas é assim, às vezes a gente não come em casa, mas come lá fora que a gente não vai ficar o dia sem comer né. (...) Na rua não acha nada saudável pra comer, tudo tem químico, agrotóxicos, conservantes. Inclusive quando eu vou viajar assim que eu viajo um dia inteiro eu fico, eu passo até precisão, eu não posso encostar na lanchonete pra comer um salgadinho, não posso, macarrão e fritura aí eu fico assim.

Para Dona Roberta a sua dor de estômago é fruto da *comida da rua*, ela acusa o feijão que supostamente teria alguma coisa *diferente*, um elemento desconhecido e que o diferencia do seu feijão cozido *naturalmente*. Já Seu Jorge, interlocutor mencionado anteriormente, me conta que tem um filho morando em São Paulo e que certa vez passou um mês na capital paulista, porém sentiu falta da *comida da roça*:

Eu acho que a comida da roça é melhor, a comida da rua é nervosa, a da roça é uma comida mais tranquila. Uma vez eu fui pra São Paulo, passei um mês em São Paulo e quase morri de fome não gostei das comidas de lá de jeito nenhum.

Para Dona Roberta e Seu Jorge a *comida da rua* além de não ser boa, também é fonte de mal estar físico, são alimentos potencialmente perigosos, pois como informa a interlocutora “*tudo tem químico, agrotóxicos, conservantes*”. A fala de Seu Jorge também evidencia as qualidades atribuídas aos distintos alimentos, visto que para ele a *comida da rua* é “*nervosa*” enquanto a *comida da roça* é mais “*tranquila*”. Cabe lembrar, retomando as contribuições de Fischler (1995) sobre o princípio da incorporação, que comer implica adquirir tanto as propriedades físicas como imaginadas dos alimentos. O ato da incorporação alimentar é inerente à construção das identidades sociais, logo, é possível compreender que para os nossos interlocutores o ato de ingestão desses alimentos implica em incorporar tanto as qualidades negativas como positivas atribuídas aos alimentos.

Como já evidenciado pelo trabalho de Douglas (1966) a ideia de sujeira está associada à noção de poluição que reflete desordem e impureza, uma vez que aquilo que é considerado sujo e impuro deve ser afastado, já que implica em perigo devido a sua não conformidade a certa interpretação da ordem. É assim que entre as famílias rurais estudadas do Vale do São Francisco há a percepção de que os alimentos, cujos métodos de produção são desconhecidos, são fonte de uma série de perigos.

Tá aparecendo o câncer avançado no povo quase tudo por causa disso. Agora é diabete, é colesterol, é bocado de coisa. Aquele veneno fica aí, eu compro tomate e ainda fica aquela casquinha de veneno. Por isso que nós tá desse jeito, todo mundo aí fraco e doente (Roberta).

A comida da rua é mais fraca, prejudicial à saúde. A que a gente faz em casa, a gente faz com mais cuidado, mas eles fazem pra vender né. Não sabe o que tá comendo né, que na rua a gente não sabe o que tá comendo (Andrea, 44 anos).

Portanto, seja no Vale do São Francisco ou em Pelotas, nas representações dos agricultores estudados, os agentes químicos como os agrotóxicos, conservantes, corantes e aditivos estão intimamente ligados à ideia de que estes elementos químicos desconhecidos, presentes na alimentação proveniente da indústria agroalimentar são fonte de enfermidades, geralmente associados a casos de cânceres, e particularmente no Vale do São Francisco, ligados ainda a situações de abortos espontâneos e defeitos congênitos, evidenciando a ligação entre alimento contaminado, corpo e doença. É assim, que no imaginário social destes

agricultores, os alimentos industrializados surgem como um atributo negativo, cujas propriedades químicas desconhecidas são fonte de ansiedade, medo e desconfiança, motivando ainda críticas à indústria agroalimentar.

4.5 ENTRE O RISCO E A COMODIDADE NO CONSUMO DOS INDUSTRIALIZADOS

Contudo, apesar das críticas e da desconfiança em relação à indústria agroalimentar, boa parte da alimentação das famílias rurais estudadas vem justamente de uma dieta composta por alimentos industrializados. Especialmente, entre as famílias do assentamento Mandacaru, os alimentos comprados parecem ter um peso significativamente maior do que aquele observado entre os agricultores gaúchos. Este fato pode ser compreendido pelas distintas condições sociais e econômicas encontradas nos dois universos empíricos analisados.

No Vale do São Francisco, as famílias do assentamento Mandacaru vivem ainda em uma situação de precariedade que muitas vezes desafia a condição de agricultores dessas famílias, haja vista que cada família detém apenas meio hectare irrigado, enquanto a maior parte do assentamento é composta por terras de sequeiro, utilizadas para a prática agrícola apenas nos curtos períodos de inverno do Sertão nordestino. É assim, que o trabalho temporário na fruticultura irrigada se converteu em uma opção, ainda que reforce e expresse uma situação de dependência deste campesinato à propriedade empresarial, visto que dadas as condições locais, o trabalho no próprio lote agrícola é em grande medida incapaz de garantir a reprodução social da família. Desta forma, no contexto nordestino, as famílias rurais são muito mais dependentes do mercado para garantir a sua segurança alimentar.

Por outro lado, em Pelotas os agricultores possuem em grande medida os meios de produção que viabilizam a sua condição de agricultores, especialmente, terras agricultáveis em quantidade suficiente que assegura àquelas famílias rurais desenvolveram a policultura e a criação de animais. Desta forma, no contexto gaúcho, a produção para autoconsumo assume um papel importante e expressa a autonomia da família camponesa, pois a produção da própria alimentação reduz a dependência em relação ao mercado, aliando ainda a vantagem de que a produção para o autoconsumo gera a conservação de saberes e fazeres relacionados a hábitos alimentares culturalmente constituídos.

Seu Jairo, por exemplo, assegura orgulhosamente que 80% dos alimentos consumidos por sua família provem da produção própria de alimentos obtidos da propriedade de 16 hectares, localizada na colônia de Pelotas, onde a família cultiva alimentos como frutas, verduras, legumes, e cria porcos e galinhas, além de produzir alimentos processados artesanalmente como pães, cucas⁷⁹, bolachas e doces coloniais. No entanto, Seu Jairo explica que os hábitos alimentares da família também mudaram, e na atualidade produtos de origem industrial foram agregados ao cardápio da família:

Hoje em dia pra alguém chegar aos 77 anos não é fácil comendo esse monte de porcaria. Eu brigo muito aqui em casa com tipo refrigerante, a gente usa refrigerante aqui, mas é só fim de semana. Aí um não gosta disso, aí a gente varia. Aqui no campo assim, já mudou muito as coisas, hoje em dia se come esse negócio de lanche, bauru⁸⁰, cachorro-quente, pizza, essas coisas assim. Tchê já mudou né. E já entrou ketchup, mostarda, essas coisas não tinha no nosso cardápio primeiro né. Só que entra muita coisa de fora, como se diz, hoje em dia se faz essas comidas diferentes né.

Na visão de Seu Jairo os alimentos industrializados não são os de melhor qualidade, no entanto, ele argumenta que se consumidos com parcimônia e com uma dieta equilibrada com produtos da roça, não haveria problemas para a saúde em consumir alguns produtos industrializados. Seu Jairo procura ainda justificar o consumo de alguns produtos processados em função da praticidade e em favor de uma dieta mais diversificada e menos monótona. Alguns produtos, especialmente, os refrigerantes, parecem ter uma aceitação maior entre os agricultores gaúchos, ainda que o seu excesso seja considerado perigoso, já em finais de semana e momentos festivos o seu consumo é percebido como socialmente aceitável, é o que explica Dona Pamella:

Refrigerante é veneno. Agora claro final de semana, num aniversário, acompanhado com churrasco até que é gostoso, só não pode exagerar. Meu pai era muito de Coca-Cola, ele chegava a levar o litro pra beira da cama, pra tomar de noite, só que eu disse “tu tá velho”, ele já botou uma prótese no quadril, eu disse “quanto mais Coca-Cola tu vai tomar, mais problema tu vai ter com os teus ossos”. Então agora ele tá moderado na Coca-Cola, ele abre só final de semana uma Coca-Cola.

⁷⁹ A cuca é um prato preparado à base de farinha, ovos e manteiga, leva cobertura de açúcar e, em algumas de suas variações, é recheada com frutas. Cabe ressaltar que apesar de sua origem germânica a cuca é hoje uma receita muito popular no Sul do Brasil, e está presente na mesa de famílias de diferentes origens étnicas.

⁸⁰ Bauru é um tipo de sanduíche.

Portanto, apesar da importância da produção local de alimentos e das muitas críticas e desconfianças sobre as propriedades dos alimentos industrializados, não há entre os agricultores gaúchos uma atitude permanente de recusa ao consumo de alimentos processados industrialmente, situação muito similar à observada no Vale do São Francisco, entre as famílias do assentamento Mandacaru.

No assentamento Mandacaru é muito comum as compras da feira envolverem a aquisição de enlatados, biscoitos recheados, processados, farinhas, salgadinhos, refrigerantes, e em alguns casos até mesmo verduras e frutas fazem parte das compras semanais de muitas das famílias rurais do local, ou seja, a crítica aos *alimentos da rua*, tal qual como em relação aos produtos industrializados entre os agricultores gaúchos analisados, parece não encontrar necessariamente correspondência nas práticas alimentares cotidianas das famílias do assentamento, uma vez que não existe um comportamento de recusa a esses alimentos.

Contudo, embora seu consumo seja comum, a maioria dos interlocutores gaúchos e nordestinos estudados não fez menção sobre características positivas dos alimentos industrializados, preferindo ressaltar seus aspectos negativos. Ainda que novos estudos precisem ser feitos para elucidar esse paradoxo é possível apresentar aqui algumas hipóteses para este comportamento ambíguo.

Nessa perspectiva, vale mencionar o interessante estudo de Balžekienė et al. (2014), sobre a relação entre percepção de risco e a compra de alimentos industrializados entre consumidores da Lituânia. Com base em uma pesquisa nacional e com dados do Eurobarometer⁸¹, os autores demonstraram que apesar de os lituanos terem um nível de preocupação sobre a segurança dos alimentos industrializados muito maior do que cidadãos de outros países da Europa, isso não se reflete nos seus padrões de consumo. Os autores ressaltam que existe entre os lituanos uma percepção de que os produtos produzidos durante o regime soviético eram mais seguros e saudáveis, e essa relação têm sido explorada pela indústria de alimentos que oferece produtos com o rótulo “à moda soviética”, associando a ideia de que estes produtos não possuem conservantes ou outros aditivos químicos. Entretanto, Balžekienė et al. (2014) afirmam que esta ação da indústria não passa de uma estratégia de marketing na qual os consumidores estão sendo enganados.

Em outro trabalho, inscrito no âmbito dos estudos do consumo, e analisando as

⁸¹ O Eurobarometer é composto por uma série de pesquisas levadas a cabo de forma periódica pela Comissão Europeia desde 1973. Seu principal objetivo é analisar e sintetizar a opinião pública sobre determinados temas entre a população dos países da União Europeia.

embalagens de produtos industrializados em supermercados da cidade de Pelotas, Wille e Menasche (2015) apontam como imagens que remetem a um rural e um natural idealizado têm sido apropriados pela indústria como estratégia para fazer frente aos anseios e medos contemporâneos em relação à comida industrializada. As autoras argumentam que muitos produtos provenientes da indústria alimentar procuram, por meio “da linguagem gráfica de embalagens e publicidades, representar um status natural e saudável [aos produtos industrializados], seja por meio de tomates suculentos, frutas frescas ou vacas bucólicas” (WILLE; MENASCHE, 2015, p. 88).

Se no caso lituano os produtos do antigo regime soviético aparecem como símbolo de alimentos mais saudáveis e tradicionais, no caso brasileiro o rural e o natural parecem ser as características mais apreciadas e trabalhadas pela indústria agroalimentar. Estes estudos lançam luz sobre o modo como a indústria agroalimentar vem jogando com esse imaginário do risco alimentar, que pode possivelmente influenciar as aquisições alimentares dos consumidores, uma vez que a indústria busca de alguma forma ludibriar os consumidores imprimindo sobre os seus produtos imagens que remetem a um conjunto de qualidades desejadas por estes. Cabe recordar, por exemplo, o caso mencionado por Seu Jairo, reproduzido anteriormente, quando o interlocutor conta o fato de ter se sentido ludibriado ao comprar um frango que acreditara ter as qualidades de uma galinha colonial, quando na verdade foi “traído” pela embalagem do produto.

4.5.1 O Trabalho Feminino e o Consumo de Alimentos Industrializados

Há que considerar ainda que a própria dinâmica de dupla jornada de trabalho das mulheres tem influenciado na aquisição de produtos industrializados, pré-preparados ou já prontos para consumo, visto que a entrada das mulheres para o mercado de trabalho não se reverberou numa divisão igualitária das tarefas domésticas. Estudos históricos e etnográficos mostram que na maior parte das sociedades as mulheres têm assumido o papel de cuidar das atividades culinárias. Particularmente, no contexto camponês, as mulheres participam de praticamente todas as fases da produção de alimentos e possuem um papel importante na garantia da segurança alimentar de suas famílias (CHÁVEZ; RODRÍGUEZ, 2017). Porém, ainda que algumas atividades ou etapas do processo culinário possam ser atribuídas aos

homens, de forma majoritária cabem às mulheres – além de assumir atividades produtivas nas lavouras – a responsabilidade de preparar a comida cotidiana, e de elaborar uma série de alimentos caseiros como biscoitos, doces, geleias, manteigas, massas, pães, queijos, entre outros.

Todavia, com a industrialização e a urbanização um número cada vez maior de mulheres passou a assumir empregos urbanos e assalariados, razão pela qual a natureza do trabalho urbano, com longas jornadas de trabalho, acabou reduzindo os tempos dedicados à preparação de alimentos, impactando diretamente em hábitos tradicionalmente estabelecidos. A incorporação das mulheres no mercado de trabalho não replicou necessariamente em uma equidade do compartilhamento das atividades domésticas e culinárias com os homens, em virtude de que as mulheres continuam como as principais responsáveis pelas atividades culinárias. Contreras e Gracia (2011) ressaltam que uma das consequências dessa dinâmica de dupla jornada de trabalho das mulheres está na aquisição de “alimentos-serviço”, isto é, alimentos de preparo rápido e fácil produzidos pela indústria. Os autores esclarecem que quando as mulheres adquirem um “alimento-serviço” não estão comprando apenas um produto, mas o tempo que precisam para realizar outras tarefas. Deste modo é a indústria que assume parte do tempo dedicado à cozinha, liberando as mulheres para exercer outras atividades.

Em Pelotas, ainda que o trabalho fora da unidade de produção familiar não tenha o mesmo peso que aquele observado entre as famílias nordestinas estudadas, é possível verificar que muitas mulheres trabalham regularmente nas fábricas de doces e conservas da região, sendo que a própria atividade doceira demanda considerável tempo do trabalho feminino.

Já no Vale do São Francisco a prática de dupla jornada de trabalho está muito presente no assentamento Mandacaru, onde várias mulheres acordam ainda de madrugada para preparar o café da manhã de suas respectivas famílias, antes de saírem de casa para assumir suas atividades assalariadas na fruticultura irrigada. Dona Andrea (44 anos), moradora do assentamento Mandacaru, trabalha como diarista no distrito de irrigação Nilo Coelho, geralmente nos cultivos de uva, e me explica que ela é a primeira da família a acordar, quando nas horas iniciais da manhã deixa pronta a primeira refeição do dia, frequentemente preparando cuscuz com ovo, acompanhado de manteiga, café preto e leite, porém em outras ocasiões ela afirma *“tem dia que só dá mesmo tempo de dar bolacha e leite com Nescau [achocolatado] pros meninos, muitas vezes eu deixo umas bolachinhas recheadas ou uma*

rapadura pra eles”. Dona Andrea conta ainda que seguidamente chega cansada em casa e, por isso nem sempre consegue adiantar o almoço do dia seguinte para Seu Geraldo (o marido, 48 anos) – que além de trabalhar na roça da família, também atua eventualmente fazendo pequenos reparos e obras para moradores do assentamento – razão pela qual seu marido prefere muitas vezes encomendar marmita pronta, fato que gera desconforto para Dona Andrea.

De fato, as práticas de consumo das famílias gaúchas e nordestinas estudadas, evidenciam que ainda que haja o medo de consumir os alimentos industrializados, por outro lado há a comodidade de usá-los como meio de poupar tempo e facilitar o trabalho doméstico feminino. Esta ambiguidade que envolve o comportamento de crítica e ao mesmo tempo de consumo de alimentos industrializados, pode também estar sendo “resolvida” pela indústria agroalimentar que, ao oferecer alimentos apresentados como saudáveis e naturais, talvez esteja em alguma medida apaziguando a consciência dos consumidores. Ramos (2007), por exemplo, em trabalho etnográfico em que procura apreender memórias relacionadas à alimentação de famílias rurais do município de Maquiné, no Rio Grande do Sul, situa o fato de existir uma espécie de hibridismo alimentar na mesa camponesa. Segundo a autora ainda que no cardápio cotidiano das famílias rurais a comida da roça seja marcada por saberes e práticas relacionadas a uma tradição rural, atualmente uma série de outros produtos industrializados passou a compor o cardápio da gente do campo.

Bens, objetos, ideias, valores e inclusive os alimentos compõe um contínuo de circularidade entre o mundo rural e urbano e, nesta perspectiva, a alimentação das famílias rurais reflete essa circularidade entre campo e cidade. Soma-se a isso ainda o inevitável fato de que as sociedades contemporâneas estruturaram e delegaram para a indústria a responsabilidade na produção de alimentos e nem mesmo os agricultores – detentores de uma expertise na produção alimentar – escaparam da influência da industrialização alimentar. É desta maneira que apesar do desgosto pelos alimentos da *rua* Dona Lourdes reconhece que *“bom seria se a gente pudesse produzir tudo que a gente vai gastar assim sem vir nada de coisa [de fora do assentamento], mas acho que seja quase impossível, precisaria ter uma estrutura muito grande”*.

Em suma, é possível afirmar então que o discurso de crítica aos alimentos industrializados não se reverbera em um comportamento de recusa absoluta ao consumo destes produtos. Isto decorre, primeiramente, pela própria inevitabilidade de que nem todos os

alimentos podem ser produzidos pela unidade de produção familiar, sujeitando, parte das demandas alimentares da família no acesso ao mercado. Não obstante, um grau muito elevado de dependência em relação ao mercado, pode ser visto como uma diminuição da condição camponesa, haja vista que a produção para autoconsumo é um princípio ético que marca o modo de produção camponês. Por fim, apesar de os alimentos industrializados emergirem como fonte de preocupação, eles suportam vantagens como a praticidade, reduzindo o tempo e facilitando o trabalho feminino, isto é, comportam riscos, mas que são considerados socialmente aceitáveis por trazerem benefícios, legitimando assim o seu consumo.

4.6 A COMIDA DA ROÇA

Se no imaginário social das famílias rurais estudadas os alimentos provenientes da moderna indústria agroalimentar possuem atributos negativos, e são percebidos geralmente como potencialmente perigosos para o corpo biológico e social desses sujeitos, especialmente, em razão das propriedades químicas desconhecidas presentes na sua composição, cabe agora compreender a visão destas famílias a respeito das qualidades preferencialmente desejadas de um bom alimento.

As falas reproduzidas anteriormente, já deram algumas pistas para entender que, seja no contexto empírico gaúcho ou nordestino desta pesquisa, o alimento desejável ou o bom alimento é aquele cujos processos de produção e elaboração – da roça até a mesa – estão sobre o domínio da família camponesa. É assim que a produção de alimentos voltada para o autoconsumo, cujos processos de produção são familiares e os alimentos estão livres de elementos químicos estranhos, comportam a ideia de uma dieta mais saudável. As falas de Dona Lourdes e Dona Roberta, moradoras do assentamento Mandacaru, são representativas dessa visão:

A [comida] boa seria aquela que a gente pudesse comer sem nenhum agrotóxico, tudo produzido em casa, tudo produzido no quintal. Você puder colher ali sem ter nada de conservante. Até mesmo o óleo que você pudesse dizer assim: “esse não tem conservante, é natural” (Roberta).

Rapaz é o seguinte eu não gosto de compra muito não, eu prefiro comer as minhas coisinhas que eu cuido que eu sei da onde vem (Lourdes).

Os agricultores gaúchos observados, também parecem compartilhar com os seus pares nordestinos as mesmas representações a respeito da superioridade da alimentação provinda da roça camponesa, é assim, que ao comparar a alimentação das pessoas da cidade com aquela encontrada no meio rural, Seu Matteus (49 anos) e Seu Mário (59 anos), agricultores do município gaúcho de Canguçu, comentam:

Pelo que a gente vê a alimentação das pessoas da cidade em qualidade é bem inferior do que a que a gente come aqui fora, a maior parte, aqui eu acho que a gente come mais natural (Mário)

Tem coisas que tu nem tem como comparar, como, vamos dizer a carne, saladas, desde a última safra que eu colhi tomate eu não comi mais um pedaço de tomate, não sendo colhido em casa por nós eu não pego um pedaço de tomate. Tu pode ver que a pessoa que planta uma coisa, que come alguma coisa natural, o jeito dele, a ação dele, a vivência dele, até a pele dele é bem diferente. Olha galinha dessas compradas, mas nem fala em botar no meu prato, eu não como, por nada do mundo, não tem jeito. Olha um troço, uma carne mole, uma carne sem gosto. Eu vendo muita galinha da colônia pra feira aqui também. Eu crio frango, sempre tenho uma remessa assim. Eu crio solto aqui assim. E é outra carne, muito melhor (Matteus).

O fato é que em contraste com a alimentação urbana, associada geralmente a alimentos industrializados, a comida camponesa é marcada pela presença de um conjunto de produtos frescos em que cada alimento está envolvido em saberes como preparar a terra, plantar, colher, carnear, cozinhar (RAMOS, 2007). Por isso, as famílias rurais controlam através da produção própria de alimentos um conjunto de saberes e práticas conhecidos e associados às suas tradições alimentares, cuja produção tem o potencial tanto para ser comida como para ser vendida, agregando-se ainda às ações de reprodução social do grupo, uma vez que a produção para autoconsumo reduz a dependência ao mercado. Nesse sentido, a *comida da roça* passa então a compor as qualidades desejadas de um bom alimento, e, é assim, que Seu Antônio, (42 anos), agricultor do assentamento Mandacaru, enumera alguns atributos positivos associados à comida da roça:

Eu gosto muito da hortalíça natural, a couve, eu gosto muito de couve, de repolho, aí a gente se preocupa muito com isso né. Às vezes a gente precisa comprar uma coisa assim, mas a gente dá ênfase mais é no natural, no que é da gente, a coisa mais saudável, pura e limpa né. Eu dou mais ênfase às coisas naturais. A galinha de capoeira⁸², galinha de quintal, bode de quintal, porco de quintal, é o sabor é diferente, mesmo porque a alimentação dele é outra, e ele tá solto, e ele tá em movimento, ele não sofreu aquele stress, ele não fica confinado, ele vive natural, sai come aquilo que ele quer e coisa tal. Sem dúvida nenhuma o sabor é outro, é bem melhor. É uma coisa mais natural, mais tranquila.

⁸² A galinha de capoeira também é conhecida como galinha caipira em outras regiões do Brasil.

Essa fala de Seu Antônio revela a percepção de que a alimentação para o autoconsumo incorpora a ideia de alimentos limpos, puros e naturais, se opondo, claramente aos atributos dos alimentos industrializados, vistos como artificiais e perigosos em razão da sua composição conter elementos químicos desconhecidos. Caber recuperar também, outra fala reproduzida anteriormente, quando Dona Roberta já havia dito que seu feijão feito em casa era melhor e mais saudável do que aquele que ela havia comido na *rua*, em um restaurante, pois ela acreditara que seu feijão tinha propriedades *naturais*.

Já entre os produtores de doces de Pelotas, o *artesanal* e o *caseiro* são algumas das características valorizadas na produção doceira. Porém, da mesma forma como no Vale do São Francisco, entre os agricultores gaúchos estudados, o *natural* também emerge como uma qualidade desejada, e especialmente, no contexto gaúcho, está associado a um traço distintivo do doce colonial de boa qualidade, como explica Seu Jairo:

A gente gosta de fazer os nossos doces o mais natural possível. As conservas é só vinagre, sal e deu. A gente não bota conservante. E dura porque a gente dá pressão. Esse nosso pepino aqui eu garanto que dura 3 anos com certeza. Nosso doce é assim, é só a fruta e açúcar, a gente não bota corante, tem gente que bota aquela glicose que rende mais, tipo doce de melancia mesmo, né, tu pega aquele doce de melancia, tu dá uma fervura nele, tu mistura com glicose ele afirma, né, mas a gente não faz. Então eu prefiro ganhar menos do que usar uma coisa artificial. Olha desses doces industriais, não é 100% natural, mais que eles usam né, corantes, acidulantes, eu nem sei o que é acidulante coisa assim, que eles usam. E conservador, essas coisas que eles usam tal de conservador, é uma coisa que a pessoa diz: “ah por que não usa?”. Eu digo não, não quero, uma vez aconteceu de estragar um pote de doce, mas se tu bota o conservador ele dura mais, mas é muita química, não gosto nada disso. E uma que é o nosso diferencial, não adianta eu fazer, não adianta eu usar esse conservador, sei lá o que eles têm. Se tu bota o acidulante, tu corta as fatiazinhas de figada bem pequeninhas e não gruda, o nosso tu vai cortar, gruda na faca. Por quê? Porque é natural, é gostoso e é saudável. E outra, química é inviável, a gente trabalha em pequena escala, tu vai fazer às vezes um meio tacho de doce. É o mais natural possível.

Já Seu Viniccius faz uma interessante analogia e me conta que, o doce artesanal de *Schmier*, feito por sua esposa em um tacho de cobre (item proibido pela legislação sanitária) no quintal de casa, se assemelha ao sabor *natural* de comer a fruta direto do pé, se diferenciando, portanto do doce industrial, cujas propriedades, segundo o interlocutor, se assemelham a de um perfume de péssima qualidade:

Aí a Alicia fez a Schmier aqui, ganha disparado contra essas de sabor que vêm em tablete, que aquilo eles acrescentam um sabor artificial para ficar bem forte pra provocar as pessoas. Ela fez aqui assim, as pessoas que comiam tinha vontade de levar. Que coisa bem boa tchê. A mesma coisa que tu tá comendo a fruta assim. Eu

digo acho que errou, não pode ser tão bom esse troço aí. Por causa que tu comer uma Schmier e ser a mesma coisa que comer uma fruta natural assim na hora, apanha do pé e come, é difícil de encontrar. Assim é um suco, não me lembro onde eu tomei um suco também, que aquilo era a mesma coisa que tá comendo a uva, natural também. Eu digo tudo, tudo tem a ver, às vezes um vinho, feito em casa de acordo com a variedade da uva, tu toma aquele vinho aí é a mesma coisa que estar debaixo da parreira, tu sente o cheiro da uva assim né, a hora que tu tá tomando. É um gosto gostoso e natural, mais puro, porque o artificial é aquele sabor que eles botam ali assim, aquilo é igual ao um perfume ruim, as primeiras vezes é bom, o perfume é vagabundo, depois começa a escapar o cheiro. E esse natural aí, essa coisa ainda hoje fica, não sai aquela coisa, fica aí, tu come, passa três, quatro dias tu volta a comer de novo tá o mesmo sabor, não perde o paladar né.

Nas descrições fornecidas pelos interlocutores fica evidente uma das principais características atribuídas aos alimentos considerados de boa qualidade, isto é, a ideia de alimentos mais próximos de um status supostamente natural. Nesse sentido, o atributo positivo do alimento *natural* se opõe às propriedades designadas aos alimentos provenientes da indústria agroalimentar, considerados artificiais. É assim, que em Pelotas o doce colonial, de origem caseira, produzido a partir de ingredientes considerados conhecidos e naturais se distingue dos produtos de origem industrial, cujas propriedades químicas artificiais são desconhecidas.

Já no Vale do São Francisco, cabe recordar que as famílias do assentamento Mandacaru são em grande maioria agricultores originários do Sertão, acostumados a reproduzir a sua condição social diante dos “tempos” da natureza, com largas estiagens e curtos períodos de inverno. No entanto, estas famílias assentadas estão inseridas no sistema da fruticultura irrigada, cujos processos de produção, extremamente artificializados, são estranhos à lógica camponesa e escapam da perspectiva do alimento *natural*. Desta forma, tanto em Pelotas como no Vale do São Francisco, para as famílias rurais estudadas, o bom alimento é aquele que obedeceu a uma suposta lógica natural das coisas, os discursos reproduzidos abaixo endossam essa visão, presente nos dois locais de pesquisa:

Na roça tudo tem o seu tempo, quando é ajeitado na roça, que cria o gado, aí a gente bota aquele feijão de arranca, engorda o porco, tempera o arroz com leite, é gostoso, tudo é diferente. Hoje em dia nem as galinhas serve mais, as galinhas crescem tudo por causa do adubo, das vacinas (Dona Lourdes, assentamento Mandacaru).

Hoje que nem galinha, pronto, frango a pessoa pra comer um pinto nós passa um ano pra esperar esse pinto crescer pra comer. O que eles fazem aí? Dentro de três meses a pessoa come pinto do tamanho de uma ema. Aí o pessoal pega uma galinha que espera crescer daqui pra botar numa panela, oh gosto que dá, é diferente, muito melhor. Por isso o pessoal tá tudo doente com câncer e tudo doido, fraco da cabeça (Seu Jorge, assentamento Mandacaru).

Aí que eles inventam as coisas pra complicar a natureza das pessoas, hoje a técnica quer mudar, fazer as coisas artificial, as coisas naturais, o doce da colônia que fica ali no tacho cozinhando naturalmente é muito melhor, tudo que é natural é muito melhor (Seu Vinícius, Pelotas).

Dentro desta concepção de mundo, diferentemente do que ocorre na produção da indústria agroalimentar regida pelo tempo manipulado pelas demandas do mercado e do capital, a produção alimentar camponesa aparece como que determinada pelo ritmo do tempo da natureza. É assim, que o porco deve viver naturalmente; o bode se cria solto e busca o seu alimento na caatinga; a galinha cisca e passa um ano para estar pronta para o abate; e o bom doce colonial é aquele que tem o sabor natural da fruta tirada do pé. Além disso, como demonstrado pelo estudo de E. Woortmann e K. Woortmann (1997, p. 65) com sitiantes nordestinos, há uma ética camponesa que orienta a relação entre a produção agrícola e a natureza:

Nas representações dos sitiantes estabelece-se uma relação de troca entre o homem e a terra: o homem investe trabalho e em troca recebe a produção, mas a natureza deve ser respeitada, não deve ser agredida com corretivos químicos, pois ela pode “vingar-se”, “envenenando o mantimento”. O modelo camponês procura realizar as potencialidades da natureza diante das demandas do homem.

Dentro dessa visão de mundo camponês o ideário do bom alimento se expressa na suposta obediência aos processos e ritmos considerados naturais. Assim, dentro dessa visão, o alimento que obedeceu a esse ritmo natural de produção, encarna o ideal de alimento saudável e desejável. Não obstante, é preciso deixar claro que estes mesmos alimentos oriundos da produção camponesa, que nas representações destes agricultores seriam produzidos *naturalmente*, também passaram em alguma medida por processos de artificialização. Como já mencionado anteriormente, ainda que em menor escala quando comparado à propriedade empresarial, o uso de agroquímicos também é uma prática presente nos dois universos empíricos estudados, evidenciando a preocupação dos agricultores em aumentar a produtividade de seus cultivos e criações. Portanto, as famílias camponesas também se valem de instrumentos e tecnologias modernas para artificializar, aumentar e acelerar os processos produtivos. A despeito disso, é evidente que os camponeses trabalham com uma temporalidade distinta daquela imposta pelo capital. Desta forma, a partir das representações das famílias rurais observadas, é possível concluir que o bom alimento não é necessariamente aquele que obedeceu aos ritmos e tempos da natureza, mas sim o alimento que se submeteu ao tempo ideal camponês, um tempo ideologicamente construído pelo grupo.

Contudo, há que enfatizar que ainda que no imaginário das famílias rurais a produção camponesa incorpore a ideia de uma comida *natural*, não há nada na alimentação humana que possa ser considerada autenticamente natural. Um exemplo disso é o caso dos doces de frutas de Pelotas, os quais os interlocutores preferiram atribuir propriedades naturais. Estes doces, na realidade, não possuem quase nada de natural, e são o resultado de um processo inventivo e de manipulação de ingredientes artificiais como, por exemplo, o açúcar. Como buscam mostrar Contreras e Gracia (2011) as civilizações humanas sempre tiveram um grande apreço pelo sabor doce, e buscaram de diversas formas domesticar, preservar e reproduzir o seu sabor indefinidamente, ou seja, os seres humanos procuraram diversas formas de artificializar o sabor açucarado, manipulando e extraíndo da natureza o seu sabor. Há que recordar também que muito antes das atuais tão propaladas biotecnologias da indústria agroalimentar, camponeses já praticavam melhoramentos genéticos e modificações no meio natural. Desde tempos imemoráveis camponeses domesticaram plantas e animais, retirando-os do seu ambiente natural, realizando o processo de seleção das melhores sementes e animais com objetivo de produzir alimentos com determinadas características e qualidades adaptadas aos seus gostos e desejos.

A busca por um ideal de alimentação natural, parece estar associada à noção de pureza e integridade que, por sua vez, está ligada a uma utopia de equilíbrio entre o ser humano e a natureza, uma espécie de busca do jardim do Éden, como ressalta Poulain (2004). Dentro de uma concepção ocidental judaico-cristã a natureza, em seu estado original seria produto da criação divina, e refletindo, portanto ordem e perfeição, enquanto as manipulações feitas pelo homem, nas propriedades originais da natureza gerariam desequilíbrios e imperfeições. É assim que Cavazza (2010, p. 204), em estudo que analisa a retórica do natural e do artificial entre consumidores italianos, argumenta que existe uma:

ideia de que a natureza é intrinsecamente equilibrada e dotada de mecanismos capazes de conservar o estado de equilíbrio de maneira automática. A intervenção do ser humano pode, sobretudo, quebrar esse equilíbrio e causar danos que se voltam contra ele mesmo. Por essa razão, a responsabilidade pelos acontecimentos que causam efeitos nefastos sobre a saúde é atribuída à própria humanidade e à sua sede incontrolável e desenfreada de conseguir riquezas e satisfazer seus desejos.

Já Rozin (2010), em trabalho que compara a preferência pelo natural entre consumidores dos Estados Unidos e de países da União Europeia, afirma que noções a respeito do natural e do artificial devem ser contextualizadas e compreendidas como

construções ideológicas, datadas no tempo e no espaço, uma vez que variam dentro da história e de uma sociedade para outra. Para o autor as razões pela preferência do natural estão na crença de que os produtos naturais estão na sua forma original, próximo do estado de natureza e, portanto, anteriores aos estados manipulados pela civilização humana. No entanto, Rozin (2010) lembra que ainda que o natural seja um atributo considerado positivo e socialmente valorizado em praticamente todo o mundo, as pessoas preferem os medicamentos artificiais quando estão doentes.

Inegavelmente nos contextos rurais estudados recai sobre a noção de natural a ideia de conhecido, autêntico, puro, integral, ordem, enquanto o artificial emerge como uma noção oposta, símbolo de impureza, desequilíbrio, desordem, desconhecido. Por isso, na visão das famílias rurais estudadas a produção própria de alimentos, impregnada pelo ideal do natural, produzida a partir de um conjunto de conhecimentos camponeses, assume o status de um alimento de qualidade superior em comparação com a produção oriunda da indústria agroalimentar, cujos métodos de produção são desconhecidos e estranhos à lógica camponesa, nutrindo medos e ansiedades sobre as suas propriedades químicas e as qualidades morais imaginadas.

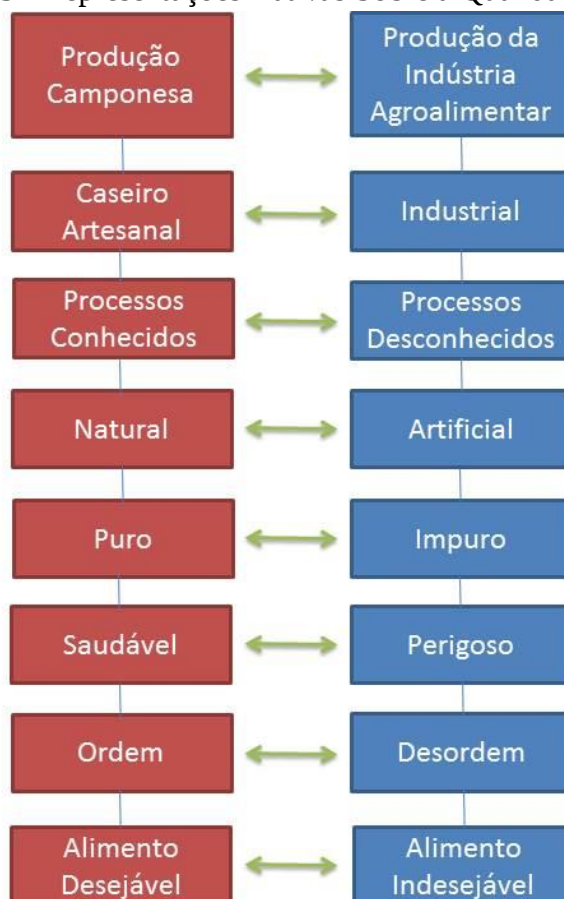
Por fim, chegando ao final deste capítulo, há elementos suficientes para ordenar as observações realizadas aqui, de modo que passo agora a apresentar o esquema geral das classificações nativas discutidas, e que informam e distinguem as principais qualidades ou valores atribuídos aos alimentos pelas famílias rurais estudadas.

Este esquema classificatório, conforme ilustrado pela Figura 23, identificado no discurso cotidiano das famílias rurais gaúchas e nordestinas observadas, mostra que os termos classificatórios são estabelecidos através de pares de oposição⁸³ que definem distintos atribuídos aos alimentos. Deste modo, as setas duplas apontando direções opostas, conforme cada um dos valores reconhecidos busca evidenciar que é possível imaginar uma linha

⁸³ Tal reflexão tem inspiração nos estudos de Lévi-Strauss que, influenciado pela linguista estrutural, buscou mostrar que o pensamento humano opera a partir de pares de oposição. Nesta perspectiva compreende-se que os pares de oposição refletem princípios de classificação que orientam e organizam as práticas e as ideias de uma sociedade. O autor procurou comprovar esta tese analisando mitos de diferentes sociedades humanas, apontando a existência de situações análogas, evidenciado que os modos classificação das sociedades procedem por pares de contraste que exprimem ideias antitéticas (LÉVI-STRAUSS, 1989; 2004).

continua por onde se movem estas representações, desde um polo máximo de confiança na qualidade dos alimentos, expressa na produção camponesa de alimentos, até o extremo oposto de mínima percepção de qualidade e confiança, verificado na produção da indústria agroalimentar.

Figura 23 - Representações Nativas Sobre a Qualidade dos Alimentos



Fonte: Elaborado pelo autor.

Os dados discutidos aqui permitem inferir, então, que os alimentos que se originam na produção camponesa, são por excelência alimentos que *informam*, em razão de que os saberes e práticas envolvidos em sua produção compõem um conjunto de conhecimentos tradicionais mantidos e reproduzidos pelas famílias camponesas. Ao mesmo tempo é possível afirmar que estes alimentos fruto da produção própria *formam* e *forjam* a própria identidade e condição camponesa, já que a sua produção converge em hábitos culturalmente estabelecidos que expressa sentimentos de identidade e pertencimento.

Por outro lado, a produção da indústria agroalimentar, aparece nas representações das famílias camponesas estudadas, como aquela que *desinforma*, uma vez que há uma lacuna de

informação, visto que a origem e os processos de produção da indústria agroalimentar são desconhecidos e estranhos à lógica camponesa. Por essa razão esses produtos estão associados a ideias de impureza, poluição, sujeira, desconhecido e desordem, reverberando em sentimentos de ansiedade e perigo.

A partir da apreensão e compreensão da lógica de funcionamento destas classificações nativas é possível afirmar que, se a produção agrícola camponesa é aquela produzida a partir de práticas e saberes conhecidos, que obedecem a uma suposta lógica natural das coisas, cujos produtos podem ser tanto comidos como vendidos, maximizando a independência e autonomia dos agricultores, aumentando ainda as chances de reprodução social destas famílias, prontamente, fica compreensível por que seja em Pelotas ou no Vale do São Francisco, esses agricultores seguem resistindo aos padrões produtivos e tecnológicos impostos pelo Estado e pelo capital.

Este capítulo foi dedicado ao exercício de compreensão das qualidades desejadas e indesejadas dos alimentos, a partir do ponto de vistas das famílias rurais, cabe agora passar ao próximo passo, que é o de compreender quais são as qualidades impostas e proibidas pelas organizações do sistema agroalimentar nos distintos contextos empíricos observados.

5 AS QUALIDADES IMPOSTAS E PROIBIDAS DOS ALIMENTOS: NORMAS SANITÁRIAS E CERTIFICAÇÕES

No capítulo anterior, ao analisar as representações e atitudes das famílias gaúchas e nordestinas estudadas diante das práticas de produção e consumo de alimentos, procurei lançar luz sobre o fato de que os alimentos que possuem origem na produção própria de alimentos, cujos processos de produção são conhecidos e informam práticas associadas à identidade e ao modo de vida camponês, encarnam o ideal da boa alimentação. Este fator é assim constituído pelo fato de que estes alimentos possuem atributos socialmente valorizados como, por exemplo, o caráter caseiro e supostamente natural dos alimentos, cujas propriedades, os interlocutores acreditam trazer benefícios à saúde humana. Por outro lado, nas representações sociais destas famílias rurais os alimentos produzidos pela indústria agroalimentar emergiram associados a atributos considerados negativos, geralmente reverberando em sentimentos de angústia e medo, especialmente retratados pela desconfiança em torno da artificialização dos métodos de produção e da composição química destes alimentos.

Entretanto, apesar do desgosto pelos alimentos da indústria agroalimentar, manifestado pelas famílias gaúchas e nordestinas observadas, o fato é que estas famílias rurais encontram-se inseridas em sistemas produtivos que estão sujeitos às legislações e às normas impostas justamente pela lógica de produção da indústria agroalimentar. No último século verificou-se o surgimento de uma nova governança da produção e comercialização de alimentos, em que Estado e capital passaram a ter um papel ativo na normatização da produção agroalimentar. É assim que um imenso aparato burocrático de normas e leis foi desenvolvido pelo Estado com objetivo de controlar, dirigir e vigiar a produção contemporânea de alimentos. Ademais, com o aprofundamento da globalização do sistema agroalimentar, novos instrumentos e ferramentas de vigilância e controle foram aprimorados, aumentando o poder das grandes corporações agroalimentares em impor estilos de produção. Neste contexto, as famílias rurais estão cada vez mais pressionadas a entender os parâmetros hegemônicos de qualidade impostos pelo Estado e pelo capital, criando uma situação ambígua, pois ao mesmo tempo em que desprestigiam os alimentos da indústria agroalimentar, estes agricultores são submetidos e avaliados em função dos parâmetros da indústria agroalimentar.

Este capítulo almeja dar conta do terceiro objetivo específico proposto nesta tese, isto é, o de realizar um exame dos instrumentos de controle e dos parâmetros de qualidade instituídos pelo Estado e pelo capital, bem como a análise de seus impactos sobre a vida dos atores sociais observados. Portanto, o que norteia o presente capítulo é compreender de que forma Estado e capital vêm dirigindo, controlando, vigiando e disciplinando a produção agroalimentar, revelando os impactos e contradições desse processo nos respectivos universos de pesquisa estudados. Desta forma, buscarei evidenciar a forma como Estado e capital se esforçam em impor certas qualidades aos alimentos, ao mesmo tempo em que desprestigiam ou até mesmo proíbem e ilegalizam certas formas tradicionais de produção mantidos pelas famílias rurais.

Primeiramente, analisarei de que modo o Estado subvencionou o modelo industrial de produção, prescrevendo o uso de instalações, equipamentos e insumos industriais, associando a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos às tecnologias modernas da indústria. Neste contexto, buscarei demonstrar como os produtores de doces de Pelotas são pressionados e disciplinados pelo Estado na adoção do modelo industrial de produção, em uma situação que se reverbera na deslegitimação e ilegalização de práticas e saberes tradicionais. Por fim, observarei como no Vale do São Francisco as novas ferramentas desenvolvidas pelo capital para auferir confiança e segurança ao sistema agroindustrial de produção, a exemplo das certificações e selos de qualidade, têm sido usadas não apenas para enfatizar determinadas qualidades almejadas, mas, sobretudo têm sido utilizadas como forma de coordenar o sistema agroalimentar, aumentando o poder de controle das grandes corporações na imposição de estilos de produção excludentes, impactando diretamente sobre a vida de agricultores e trabalhadores rurais.

5.1 O EMBATE ENTRE INDUSTRIALIZAÇÃO E A TRADIÇÃO DOS DOCES COLONIAIS

Mennell, Murcott e Otterloo (1994), em trabalho que analisa as mudanças tecnológicas na produção de alimentos, apontam que a industrialização da alimentação em larga escala tem pouco mais de um século. Segundo os autores, depois de 1800, novos desenvolvimentos no campo da química, biologia e fisiologia conduziram a vários tipos de especializações, inspirando o surgimento das chamadas ciências da nutrição e da microbiologia, de modo que

os novos desenvolvimentos da ciência permitiram conhecer a exata composição dos alimentos, abrindo caminho para novas inovações no campo da industrialização agroalimentar.

É assim que ao longo do século XX, o modelo de desenvolvimento agrícola adotado ao redor do mundo foi fortemente influenciado pela industrialização. Principalmente após a Segunda Guerra Mundial, os conhecimentos relacionados à produção e à elaboração de alimentos passaram a ser influenciados diretamente pelos progressos técnicos e científicos no campo da produção alimentar. No setor da produção primária de alimentos, houve a difusão de uma série de novas tecnologias, que tinham como objetivo induzir a modernização agrícola e aumentar a produção, promovendo o acesso a um pacote tecnológico baseado na utilização de insumos industriais e na mecanização, permitindo assim um aumento recorde da produção de alimentos em todo o mundo.

Friedmann e McMichael (1989) argumentam que as dietas alimentares, assim como os fenômenos econômicos, sociais e políticos que tiveram lugar durante os séculos XIX e XX, resultaram em três diferentes regimes alimentares globais. O primeiro deles influenciado pelo domínio britânico – entre o final do século XIX até meados da Segunda Guerra Mundial – foi essencialmente marcado pela importação europeia de gêneros alimentícios dos territórios invadidos pela colonização europeia. No pós-guerra as relações de produção e consumo passaram a estar fortemente controlados pelo Estado, levando ao surgimento de um segundo regime alimentar global comandado pelos Estados Unidos, e influenciado pelo modelo fordista americano de produção em massa, gerando a necessidade de estabelecer padrões internacionais homogêneos de qualidade. Para os autores um terceiro regime se estabelece a partir da década de 1980, baseado no modelo neoliberal, que corresponde à situação atual de globalização dos mercados agroalimentares.

Ademais, para Goodman, Sorj e Wilkinson (1990), estes processos que tiveram lugar em meados do século XX, especialmente a partir do período do segundo regime alimentar global, refletem a tentativa do capital de dominar a natureza, a partir de um duplo movimento de industrialização da atividade agrícola e de transformação do produto final na indústria. Nesse sentido busca-se artificializar o meio natural, aumentando a validade dos alimentos e reduzindo os tempos dos ritmos naturais, ou seja, procura-se adequar a natureza aos ritmos e tempos da indústria. Desta forma é que subvencionado pelo Estado o modelo industrial (acoplado aos avanços técnicos da ciência), foi imposto no último século como o padrão

hegemônico de produção de alimentos.

Mintz (1986) lembra, por exemplo, que poucos séculos atrás a ampla maioria dos alimentos era obtida localmente, produzida pelas próprias pessoas, em pequenas unidades de produção agrícola, uma vez que os alimentos básicos da dieta alimentar não se moviam muito longe do local original de produção, e apenas grupos sociais privilegiados consumiam alimentos raros que tinham origem em locais mais distantes. No entanto, na atualidade, grande parte da produção alimentar passou para as mãos da indústria, os circuitos curtos de circulação de alimentos deram lugar em grande medida a uma enorme cadeia produtiva por onde circulam os alimentos desde a sua produção, transformação, até a comercialização em grandes redes de supermercados espalhados pelo mundo inteiro. Os progressos tecnológicos observados especialmente na área das telecomunicações, assim como na produção, conservação e transporte de alimentos fizeram com que o tempo e a distância entre as diferentes regiões do globo diminuíssem (CAVALCANTI; DIAS, 2015), garantindo o escoamento rápido e ágil da produção alimentar.

Diante disso, respondendo às demandas do capital, as novas legislações a respeito da produção de alimentos passaram a focar em modelos industriais de produção, frequentemente prescrevendo estruturas, instalações e equipamentos de porte industriais, bem como induzindo a utilização de materiais e insumos industriais como, por exemplo, luvas e tocas sintéticas, materiais inoxidáveis, etc. É assim que no último século a qualidade dos alimentos passou a estar diretamente associada ao processo de industrialização e modernização.

Vale situar ainda que é dentro desse quadro que parâmetros microbiológicos e de higiene criados pela ciência passaram a focar na inocuidade e esterilização dos processos de produção, situação que colocou em cena novos atores, a exemplo de laboratórios, médicos, nutricionistas e especialistas em segurança alimentar, de modo que os parâmetros científicos foram assumidos como parâmetros legais pelo Estado. Desta forma é que a união entre Estado, indústria e ciência potencializou a constituição de um imenso emaranhado institucional e o desenvolvimento de normas, leis, cargos, instrumentos e dispositivos de controle sobre a produção de alimentos.

No Brasil este processo se reflete, por exemplo, na constituição da primeira regulamentação associada à inspeção de alimentos, que entrou em vigor através da promulgação do Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952, que pôs em vigor o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), estabelecido

pela Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, bem como pelo desenvolvimento do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS).

O SNVS é um sistema de vigilância estruturado nos diferentes níveis de poder do Estado (federal, estadual e municipal), cujas responsabilidades são compartilhadas entre as esferas do poder público. No nível federal está a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que coordena a Política Nacional de Vigilância Sanitária, conforme definido no artigo 2º da Lei nº 9782 de 26 de janeiro 1999. A Anvisa exerce controle sobre todos os produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, tais como alimentos, medicamentos e cosméticos, além de atuar no controle sanitário em portos, aeroportos e fronteiras. A Anvisa é responsável por coordenar o SNVS, fomentando estudos e pesquisas na sua área de atuação. A agência também estabelece normas e padrões gerais de produção, e determina os níveis tolerantes de contaminantes e resíduos tóxicos em alimentos. Os núcleos estaduais do sistema são responsáveis por ações de implementação de serviços de vigilância sanitária, geralmente atuando em caráter complementar às atividades municipais.

Contudo, são os órgãos municipais os principais executores das políticas de vigilância sanitária, geralmente vinculados às secretarias de saúde. Os órgãos municipais são responsáveis, entre outras coisas, pela liberação de alvarás de funcionamento, bem como pela fiscalização de estabelecimentos comerciais e unidades fabris. O fato de os municípios serem os principais executores das políticas de controle leva, frequentemente, a situações ambíguas, particularmente, nos municípios de pequeno e médio porte, uma vez que em contextos de proximidade, fiscais e produtores, apesar de ocuparem posições antagônicas e conflituosas, compartilham, muitas vezes, as mesmas práticas alimentares e possuem valores comuns constitutivos do modo de vida local. Soma-se a isso o fato de que os fiscais sanitários são frequentemente figuras públicas conhecidas e próximas dos produtores, e não raras vezes são também assíduos clientes das famílias rurais⁸⁴.

Cabe enfatizar que a própria palavra “vigilância” usada para se referir a estes órgãos expõe o seu papel policialesco de vigiar, disciplinar e punir. Segundo Woiski (2013), o termo “vigilância” tem origem no contexto da saúde pública do final do século XIX, com os estudos

⁸⁴ Tal situação foi verificada por Muchnik, Biénabe e Cerdan (2005), em Sergipe, onde inspetores do serviço de fiscalização sanitária compravam Queijo Coalho de produtores que não cumpriam todos os requisitos legais e sanitários exigidos pelo Estado. Contradição maior ainda parece ser aquela encontrada na região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, onde, em pesquisa anterior (KRONE, 2009), em que estudei a realidade de produtores artesanais do Queijo Serrano, que viviam em uma situação de informalidade e de conflito com a legislação sanitária, pude verificar que fiscais sanitários do município de Bom Jesus também eram produtores do Queijo Serrano.

de microbiologia e os novos descobrimentos a respeito das doenças infecciosas, e está historicamente associado aos conceitos de saúde e doença. Eduardo (1998, p. 250), em uma publicação que reúne um conjunto de manuais, produzido para orientar gestores municipais da área da saúde, procura definir a vigilância sanitária como um conjunto de ações, cujo âmbito seriam:

práticas de saúde coletiva, assentadas em várias áreas do conhecimento técnico-científico e em bases jurídicas que lhe conferem o poder de normatização, educação, avaliação e de intervenção, e que têm por objetivo controlar e garantir a qualidade dos processos tecnológicos utilizados na produção e reprodução das condições de vida, trabalho e saúde dos cidadãos.

A definição de Eduardo (1998) enfatiza que o papel da vigilância sanitária é o de “normatizar”, “educar”, “avaliar”, “intervir”, “controlar” e “garantir” a qualidade e a saúde da população, tudo isso tomando por pressuposto os parâmetros dos conhecimentos técnico-científicos, apropriados em grande medida pela indústria, e que se articulam então ao poder jurídico, atestando a tentativa do Estado de governar todo o processo produtivo a partir de parâmetros homogêneos de higiene. É assim que se multiplicam na legislação sanitária brasileira regras e normas que procuram disciplinar nos mínimos detalhes cada etapa do processo produtivo.

O estudo de Latour (1993) sobre o sucesso das ideias de Louis Pasteur na França, cujas pesquisas realizadas na metade do século XIX no campo da bacteriologia revelaram que as bactérias transmitem doenças, mostra a escalada da higiene ao poder. Latour (1993) lembra que o movimento higienista que se estabeleceu na França após as descobertas de Louis Pasteur passou décadas aspirando ao poder, porém durante muito tempo a “higiene” era um movimento fraco, sem voz e nem poder. Foi somente após um longo processo de convencimento de outros atores sociais, especialmente, médicos, físicos, químicos e políticos, que então, em meados do início do século XX, o movimento higienista triunfa, é a partir desse momento que a higiene torna-se um poder disciplinar e se estabelece como uma forma de controle social⁸⁵. É assim que prescrições higienistas passam a ser incorporadas em uma vasta gama de normas e leis que compõe o aparato burocrático do Estado, estabelecendo novas

⁸⁵ Um exemplo de como a higiene se estabeleceu como um movimento disciplinar e de controle social pôde ser observado durante a campanha de vacinação da varíola, promovida pelo governo federal do Brasil no início do século XX. Em 1904 o governo brasileiro tornou obrigatória a vacinação contra a varíola, brigadas sanitárias, acompanhadas por policiais, aplicavam a vacina à força na população. A resistência popular de higienização à força do governo desencadeou em uma revolta violenta na cidade do Rio de Janeiro, fato que ficou conhecido como a *Revolta da Vacina*.

funções de policiamento sanitário (LATOUR, 1993, p. 141).

Nesse sentido, as formulações de Weber (2004) sobre a burocratização do Estado parecem pertinentes para analisar a questão do controle estatal sobre a produção alimentar. Weber (2004) observa que uma das formas de dominação dos Estados modernos sobre a sociedade está baseada em uma ordem racional-legal que, por sua vez, repousa sobre um aparato burocrático do Estado que procura dirigir e impor normas e regras ao conjunto da sociedade. Para Weber (2004), a produção de um conhecimento específico surge como pressuposto necessário ao funcionamento da administração burocrática, visto que a dominação legal está amparada na competência técnica dos funcionários, legitimada pela racionalização do conhecimento. Na produção de alimentos estes processos se reproduzem na imposição de regras de produção, que na atualidade estão cada vez mais amparadas em regulamentos internacionais, supostamente baseados em critérios técnico-científicos, e no conhecimento especializado de funcionários públicos que têm autoridade legal para punir e sancionar produtores que cometem infrações à ordem legal vigente.

É neste sentido que Bourdieu (2004, p. 165) observa que a luta por poder é em grande medida uma batalha baseada na legitimação simbólica da autoridade dos atores sociais, sendo estruturada por campos culturais, científicos e políticos, de modo que o resultado mais característico:

da razão do estado é o efeito de codificação que atua em operações tão simples como a outorga de um certificado: um expert, doutor, jurista, etc., é alguém que recebeu um mandato para produzir um ponto de vista que é reconhecido como transcendente em relação aos pontos de vista singulares, sob a forma de certificados de doença, de inabilitação ou de habilitação, um ponto de vista que confere direitos universalmente reconhecidos ao detentor do certificado. O estado aparece assim como o banco central que garante todos os certificados. Pode-se dizer do Estado, nos termos que Leibnitz empregava a propósito de Deus, que ele é o “geometral de todas as perspectivas”. É por essa razão que se pode generalizar a famosa fórmula de Weber e ver no estado o detentor do monopólio da violência simbólica legítima. Ou, mais precisamente, um arbítrio, porém muito poderoso, nas lutas por esse monopólio.

É assim que no último século o Estado passou a conferir a laboratórios, cientistas e especialistas, o poder de impor um ponto de vista sobre a realidade social. No campo da alimentação isso se reflete na cristalização de instrumentos de poder em que o conhecimento científico se articula com o Estado na formação de novos dispositivos de vigilância, segurança e controle sobre a produção agroalimentar. Por isso, o jaleco branco tão costumeiramente presente nas ações de fiscalização sanitária, assim como os diplomas, selos e emblemas da

Anvisa e/ou das Secretárias Municipais da Saúde conferem uma espécie de outorga ou certificado simbólico que legitima as ações dos fiscais sanitários, bem como garante a autoridade para produzir discursos de verdade. Neste mundo de outorgas, selos e certificados simbólicos conferidos por experts, a “verdade” é um jogo complexo, acessível apenas ao conhecimento de especialistas. É assim que Foucault (1987, p. 73), ao abordar o tema dos mecanismos jurídicos de punição do Estado, afirma “que a relação verdade-poder é essencial a todos os mecanismos de punição, e se encontra nas práticas contemporâneas da penalidade”.

Ademais, como enunciado por Foucault (1997), o que faz com que o poder se mantenha é o fato de que ele produz formas de saber que reproduzem discursos de verdade. Para Foucault (1997, p. 99), a verdade está associada a discursos científicos fabricados por instituições, assim sendo a verdade está submetida aquilo que o filósofo francês denomina de “incitação econômica e política”, isto é, a verdade é uma necessidade para a produção econômica tanto quanto para o poder político. Neste sentido, o autor concluiu que as verdades científicas são difundidas por instâncias educativas e formativas da sociedade, e estão sobre o controle dominante de grandes aparelhos políticos e econômicos, tais como universidades, exército e os meios de comunicação.

Portanto, com base nas reflexões de Foucault é possível apontar que as normas sanitárias funcionam também como uma espécie de “regime de verdade”, uma vez que esta verdade está “circularmente ligada a sistemas de poder, que a produzem e apoiam, e a efeitos de poder que ela induz e que a reproduzem” (FOUCAULT, 1997, p. 14). No entanto, estas instituições responsáveis por produzir discursos de verdade não estão isentas de interesses, os conhecimentos e verdades criadas pela ciência também estão imbricadas e são atravessadas por interesses políticos e econômicos.

Latour (2000) alega que quando determinados conhecimentos científicos se estabilizam como verdadeiros e indubitáveis estes se apresentam como verdadeiras “caixas-pretas”, não sendo mais alvo de questionamento e aceitos como verdades absolutas, sendo reproduzidos indefinidamente. O debate em torno da higiene dos alimentos pode muito bem se enquadrar nesta categoria das “caixas-pretas” da ciência. Notam-se seguidamente especialistas em segurança alimentar proferir discursos que afirmam que a esterilização de alimentos e a ausência de microrganismos seriam benéficas para a saúde humana e que, portanto, produtos artesanais que não seguem este modelo seriam impróprios ao consumo e uma grande ameaça à saúde pública, sendo recomendável a sua destruição. Pois bem, Cintrão

(2016) ao analisar a polêmica dos queijos de leite cru em Minas Gerais, afirma que análises laboratoriais indicam a presença no comércio mineiro de um alto número de queijos considerados “impróprios para o consumo” e totalmente fora dos padrões sanitários recomendados pelo conhecimento técnico-científico e que, portanto era de supor que esta situação reverberaria em inúmeros surtos e problemas de saúde para a população consumidora. Contudo, a autora destaca que apesar do alarde em torno dos queijos artesanais de leite cru, supostamente “contaminados”, os casos registrados de intoxicação alimentar são praticamente inexistentes.

Cintrão (2016) argumenta que existe um efeito circular entre as normas sanitárias e a ciência, visto que os conhecimentos técnico-científicos são colocados em “caixas-pretas”, como verdades intocáveis, ecoando na construção de parâmetros de qualidade que são convertidos em parâmetros legais do Estado. Desta forma, a autora concluiu:

O fato de existir algum caso conhecido no mundo, em que um microrganismo é associado a uma pessoa doente, atesta a veracidade dos indicadores. Ou seja, não é preciso investigar se, de fato, há ou não intoxicações e com qual taxa de incidência: pressupõe-se que elas existem e não são notificadas. (...) Em nenhum momento são colocados em questão os próprios parâmetros da legislação, tomada como uma espécie de ‘verdade inquestionável’ (CINTRÃO, 2016, p. 50).

Além do mais, a polêmica em torno dos queijos de leite cru vem de longa data, e é um caso significativo, por isso extremamente útil para compreender de que modo disputas em torno de regras sanitárias escondem agendas políticas e econômicas na aplicação de normas e leis. Um exemplo disso pode ser tomado do fato ocorrido em 26 de agosto de 2016, quando a Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina emitiu uma nota técnica, em que alerta a população para os supostos perigos do consumo de derivados lácteos fabricados a partir de leite cru (queijos, iogurtes, manteigas, etc.), alegando que a produção desses alimentos contraria as normas sanitárias que obriga a pasteurização do leite e, portanto sugere a inutilização destes alimentos. Ainda que sejam desconhecidos os fatos que motivaram a emissão da nota técnica, não se pode descartar a possibilidade de que a divulgação da nota tenha sido motivada e influenciada em razão de interesses políticos e econômicos, uma vez que tramitava naquele estado um projeto de regularização da produção de queijos artesanais. O que chama atenção na ação da Vigilância Sanitária de Santa Catarina é o fato de que, ao contrário do que diz a nota técnica, a legislação brasileira não veta a fabricação de queijos de leite cru, desde que respeitados o período de 60 dias de maturação. Curiosamente, um ano e

cinco meses após a divulgação da norma técnica que condenava o consumo destes produtos, a produção e venda de queijos de leite cru em Santa Catarina foi aprovada, através da Lei nº 17.486, sancionada em 17 de janeiro de 2018⁸⁶.

Cabe ressaltar que no final da década de 1940, nos Estados Unidos, o *Food and Drug Administration*⁸⁷ (FDA) determinou que queijos de leite cru só poderiam ser comercializados após um prazo mínimo de 60 dias de maturação. A norma estabelecida pela FDA influenciou vários outros países, inclusive o Brasil, a adotar parâmetro semelhante. No entanto, defensores dos queijos de leite cru sempre criticaram a arbitrariedade e a falta de clareza na definição do critério de 60 dias (CRUZ; MENASCHE, 2014).

Além disso, cabe mencionar que desde os anos de 1990 a *Codex Alimentarius*⁸⁸ vem recomendando a pasteurização de todos os produtos de origem láctea, alegando riscos no consumo de produtos derivados do leite cru. Contudo, na Europa, particularmente em países como a França, onde a produção de queijos de leite cru possui uma larga tradição, diversos ativistas e movimentos sociais vêm lutando na defesa dos métodos tradicionais de produção de queijos de leite cru. Bérard e Marchenay (2004 apud CRUZ, 2012) alertam, por exemplo, para o fato de que os americanos são a maioria no *Codex Alimentarius*, e que representantes de indústrias dos Estados Unidos possuem membros nos comitês relativos às normatizações, indicando que mais do que questões sanitárias o que está sendo colocado em jogo é o poder de regulamentar o mercado, criando privilégios para os setores industriais e barreiras aos produtores artesanais.

A polêmica em torno dos queijos de leite cru evidencia o fato de que os discursos científicos de verdade em torno da higiene, supostamente baseados na neutralidade científica, escondem frequentemente agendas políticas e econômicas na definição de regras e normas sanitárias. É assim que o controle através da higiene se converteu em um exercício do poder, uma vez que as exigências em torno da higiene criam barreiras econômicas, tecnológicas e jurídicas à entrada de certos atores sociais.

⁸⁶ A nova lei define queijo artesanal como aquele elaborado com leite cru da própria fazenda, ou propriedades vizinhas, com métodos tradicionais, com vinculação ao território de origem, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) estabelecido para cada tipo e variedade, sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas desde que atendam todas as normas sanitárias pertinentes.

⁸⁷ O FDA é um órgão que regulamenta e normatiza as legislações sobre medicamentos e produção de alimentos nos Estados Unidos.

⁸⁸ A *Codex Alimentarius* é uma comissão formada por vários países e criada pela FAO em parceria com a Organização das Nações Unidas (ONU). O órgão procura estabelecer padrões e guias internacionais, tanto para determinar a ingestão máxima aceitável e/ou recomendável de algum aditivo alimentar, quanto para determinar parâmetros e riscos microbiológicos dos alimentos.

5.1.1 O Poder da Higiene e a Ilegalização das Receitas Tradicionais

Inegavelmente a legislação sanitária brasileira adotou critérios internacionais, tomados de empréstimo de outras realidades; a legislação nacional foi elaborada a partir do modelo das grandes plantas industriais, e desenvolvida com forte ênfase nas exigências tecnológicas, equipamentos, instalações e infraestruturas dos padrões industriais de produção⁸⁹. Neste sentido, não por acaso, a construção da noção de higiene parece também estar indubitavelmente combinada a estruturas, instalações e insumos de base industrial. Deste modo é que não raramente os equipamentos e métodos tradicionais usados pelas famílias rurais produtoras de doces coloniais são vistos pelos fiscais sanitários não apenas como símbolo de atraso tecnológico, mas também de risco à qualidade dos alimentos. No entanto, ainda que a legislação sanitária pressione os produtores de doces a adotar sistemas cada vez mais industrializados de produção, e ainda que estas unidades de produção de doces sejam comumente chamadas de “fábricas”, as famílias rurais buscam desvincular a produção de doces coloniais da imagem de produção industrializada.

É assim, por exemplo, que pressionada pela vigilância sanitária, Dona Brenda teve que se desfazer dos seus antigos tachos de cobre, substituindo-os por tachos de inox industriais, movidos a vapor. Já Dona Pamella foi obrigada a abandonar o processo tradicional de secagem dos pêssegos ao sol – método em que os pêssegos eram colocados em telas e expostos ao sol para desidratação – passando agora a adotar um sistema de estufa industrial, modelo que segundo a interlocutora é considerado mais “moderno” pela vigilância sanitária. Pois bem, pressionadas a adotar sistemas considerados mais “modernos” aos olhos do Estado, Dona Brenda e Dona Pamella investiram consideráveis recursos na adaptação a sistemas semi-industriais de produção. No entanto, apesar do investimento em formas mais industriais de produção, ambas interlocutoras fazem questão de negar a natureza industrial do processo, buscando enfatizar o caráter artesanal da produção de doces:

Não é indústria, então é tudo manual. Caseiro, caseiro, artesanal. Por causa que quase tudo com a mão. Artesanal, artesanal. O figo é bom. E ele é bem caseiro. Esse daqui é bem caseiro (Dona Brenda).

⁸⁹ A relação entre a indústria e a legislação sanitária aparece muito bem expressa na própria nomenclatura dada pelo Estado a muitas destas normas, a exemplo da Lei nº 9.712 de 20 de novembro de 1998, na qual o Presidente da República Fernando Henrique Cardoso procura acrescentar dispositivos de controle à chamada “inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal e animal” (grifos nossos).

Olha, eu continuo fazendo as coisas mais caseira possível, entendesse? Por causa que se eu faço uma pessegada, no caso, eu estou usando pêssego e açúcar. Pra ficar uma coisa bem caseira como diz o outro (Dona Pamella).

Para muitos a intromissão dos órgãos de fiscalização, determinando novas formas de produzir, influenciados em grande medida pelos parâmetros industriais de produção, tem gerado uma perda de qualidade dos doces coloniais, dado que do ponto de vista das famílias rurais os métodos artesanais de produção são percebidos como superiores àqueles aplicados pela indústria. O Sr. Manuel (44 anos), dono de uma fábrica de doces herdada de sua mãe, argumenta que as obrigatoriedades em tecnologias e novas práticas de produção, impostas pela inspeção sanitária vêm levando à deterioração da qualidade dos doces e, em muitos casos, ao desaparecimento de certas receitas. Assim, Seu Manuel explica:

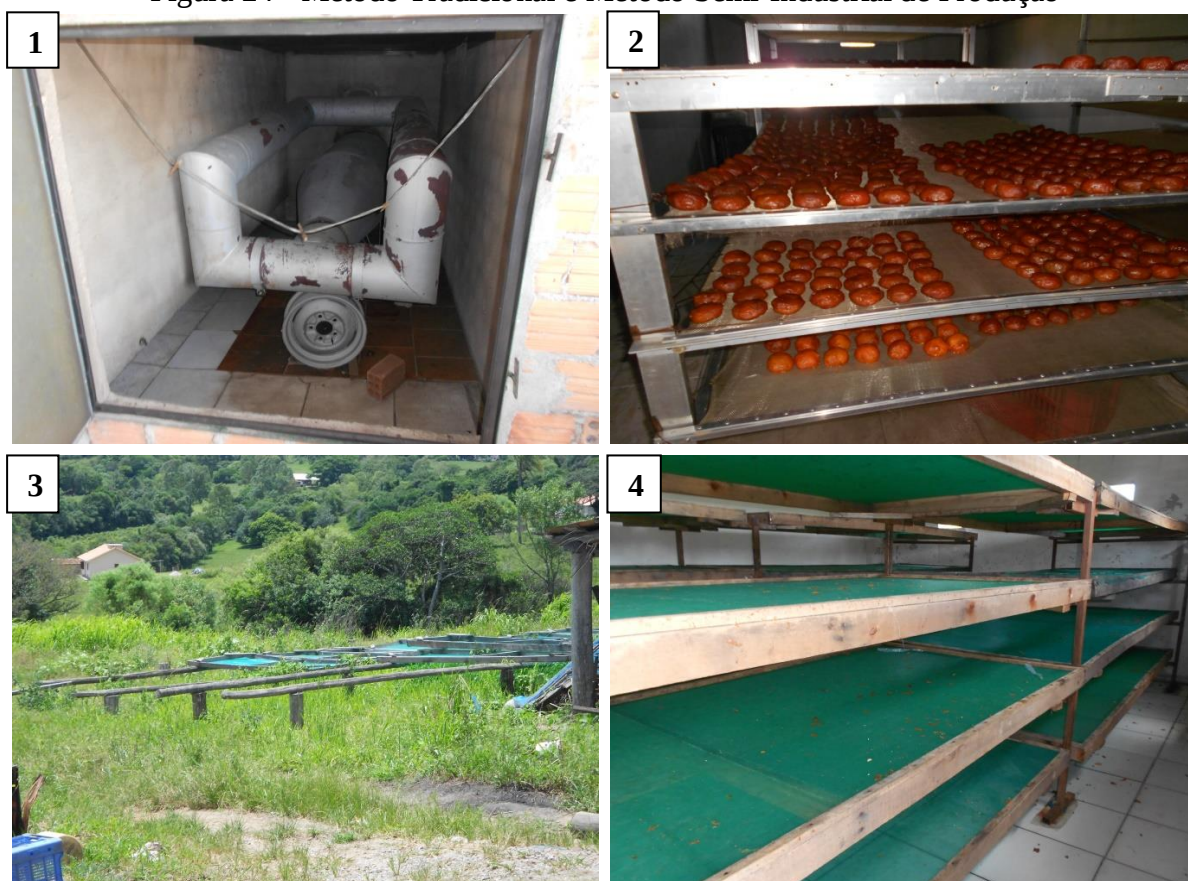
A passa de pêssego, de goiaba, de figo, tem que necessariamente ir ao sol. Tu podes secar em estufa, mas ela ainda tem que ir ao sol pra ficar com qualidade. Não tem jeito, senão ele não cria uma casquinha que protege o doce pra não estragar. Aí tu coloca ela no sol, cria aquele açúcar na volta e por dentro ela fica molhada. Ela mantém a umidade interna, enquanto que na estufa ela só desidrata, desidrata e murcha. O pessoal da legislação diz o que? Não pode fazer secagem ao sol, não pode. Aí hoje quase ninguém tá fazendo mais. Eu não estou conseguindo fazer a muito tempo. Não adianta, vou me incomodar. É um doce que quase ninguém está mais fazendo, vai desaparecer daqui a pouco. Se tu perguntar para outros aí eles vão te dizer a mesma coisa: isso tem data pra acabar.

Seu Arnaldo (50 anos) cresceu vendo seus pais produzirem passas no método tradicional, fato que o motivou a entrar no ramo de passas de pêssegos, no entanto, a pressão da vigilância sanitária pela legalização o levou a desistir da atividade. Resignado, Seu Arnaldo afirma: “*eu não sei como seca em estufa, não deve ficar a mesma coisa, e os meus pais fizeram e eu cresci vendo eles fazerem, e agora não posso mais vender, por isso abandonei, não dá mais*”.

Para estes interlocutores as estufas reduzem a qualidade do doce produzido, e tampouco conseguem imitar o método tradicional de secagem ao sol, além disso, são estruturas extremamente caras e seu funcionamento demanda muito investimento e trabalho, visto que estes equipamentos funcionam com a queima de lenha, através da qual se produz o calor necessário para desidratar as frutas. Se no método tradicional o sol realizava o processo natural de desidratação das frutas, na nova modalidade imposta pelo Estado, os agricultores dependem de novos e mais caros insumos e equipamentos, o que tem em grande medida inviabilizado economicamente a produção.

A fábrica de Dona Pamella é uma das poucas unidades de produção legalizadas que segue produzindo passas no novo método. Ela adaptou uma estrutura preexistente na propriedade, ou seja, uma antiga estrutura usada para secar as folhas de fumo foi transformada em uma estufa para desidratação das frutas, barateando assim o processo de adaptação ao novo modelo. Na atualidade, os novos equipamentos presentes na fábrica de Dona Pamella contrastam com a imagem de abandono das antigas estruturas utilizadas no método tradicional, que permanecem presentes na propriedade da família, como demonstrado na Figura 23.

Figura 24 - Método Tradicional e Método Semi-Industrial de Produção



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2016.

Legenda: (1) Estrutura por onde passa o vapor que aquece a estufa. (2) Estufa com passas de pêssgo em estrutura de inox. (3) Estrutura desativada utilizada para secagem de passas ao sol. (4) Telas em estrutura de madeira abandonadas.

Não obstante, cabe esclarecer que ainda que as fábricas de doces legalizadas tenham praticamente abandonado a produção de passas, alguns agricultores seguem produzindo o doce informalmente, seguindo o método tradicional, fato que parece atestar que a

informalidade é em muitos casos, o único meio de preservar a produção doceira, frente às exigências tecnológicas da inspeção sanitária que frequentemente inviabilizam sua produção.

Estes agricultores vivem um dilema, enquanto o Estado procura prescrever modelos industriais de produção para os doces coloniais, as famílias rurais lutam para preservar a tradição doceira próxima das receitas originais, cujos processos de produção são considerados superiores, e foram apurados e aprimorados na prática cotidiana de fabricação de doces coloniais durante décadas. É assim, por exemplo, que os produtores de doces coloniais da região têm manifestado seguidamente sua indignação em relação à interdição do uso de equipamentos como tachos de cobre, colheres e pás de madeiras, tradicionalmente usados na produção dos doces.

Os tachos de cobre são utensílios que fazem parte não apenas da cultura local, mas são uma realidade bem presente na cozinha de vários estados brasileiros, e no contexto estudado são usados na fabricação de vários doces coloniais. No entanto, a Anvisa proibiu o uso de utensílios de cobre na produção alimentícia com o argumento de que a absorção excessiva do metal poderia provocar danos à saúde dos consumidores. Desde então os utensílios em inox passaram a ser exigidos pela vigilância sanitária, de modo que nas fábricas de doces registradas os tachos de cobres deram lugar aos tachos de inox, como é possível observar na Figura 18, reproduzida anteriormente no Capítulo 3.

Segundo Ferreira, Cerqueira e Rieth (2008), muitos dos tachos de cobre usados pelos colonos foram trazidos diretamente da Europa pelos primeiros imigrantes, e posteriormente também foram adquiridos localmente de comerciantes ciganos. Entre as famílias gaúchas estudadas pude verificar que muitos tachos de cobre haviam sido herdados, alguns possuíam origem na época da imigração, atestando o fato de que estes equipamentos circulam a gerações entre os agricultores. Pude verificar que em alguns casos os tachos de cobre, já muito antigos e danificados pelo longo tempo de uso, não servem mais à atividade doceira, no entanto eles seguem sendo preservados pelas famílias como verdadeiras relíquias, muitas vezes usados de forma ornamental. Este é o caso de Seu Carlos, que mesmo não podendo usá-los na fábrica de doces, me mostrou com orgulho a sala em que mantém sua pequena coleção de tachos de cobre herdados ou doados por familiares, alguns deles com idade secular. Por isso, os tachos de cobre mais do que simples equipamentos de trabalho, eles possuem também uma vida social e uma memória afetiva, ligada à imigração e aos antepassados, razão pela qual, possivelmente, mesmo a despeito da pressão dos órgãos de vigilância e dos anunciados

riscos à saúde, muitas famílias rurais seguem mantendo a produção de doces em tachos de cobre.

O fato de o cobre liberar substâncias químicas e envolver certos riscos para a saúde não parece ser uma novidade para estes agricultores, uma vez que a maioria dos interlocutores mostrou ter um conhecimento profundo sobre o tema, como é o caso de dona Brenda que me explicou “o tacho de cobre possui zinabre [nome popular do Azinhavre⁹⁰], é tipo uma camada tóxica esverdeada que se forma no tacho, ele se forma por conta da oxidação do metal”. Ao longo do tempo estes agricultores desenvolveram um conjunto de medidas profiláticas visando garantir a higienização dos tachos e a qualidade dos doces feitos nestes equipamentos. É desta forma que Dona Irena (82 anos), moradora de Pelotas, fez questão de me demonstrar como realiza a higienização do seu tacho de cobre, conforme ilustrado pela Figura 25. Assim, Dona Irena me explica:

O tacho de cobre na hora que vai fazer vamos dizer a Schmier o tacho de cobre é lavado com limão e ele fica bem amarelinho, lavado com quatro limões e vinagre também dá, e aí fica bem amarelinho e aí bota a fruta ali, bota no fogo.

Figura 25 - Higienização do Tacho de Cobre



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2016.

Legenda: Dona Irena realizando a higienização do tacho de cobre com limão e vinagre.

⁹⁰ Camada verde que se forma na superfície de objetos de cobre por conta da oxidação.

Outra medida mencionada pelos interlocutores para garantir a segurança e a qualidade do doce produzido em tacho de cobre é a retirada do produto do recipiente logo que o doce fica pronto, segundo os interlocutores o doce deve ser retirado ainda quente do tacho e em hipótese alguma deve ser deixado dentro do utensílio de cobre. Cabe ressaltar ainda que há de modo geral entre as famílias rurais a percepção de que o doce feito no tacho de cobre é de melhor qualidade que aquele produzido em tachos de inox ou alumínio, opinião expressa por Seu Jairo que garante que o doce da sua mãe, feito em tacho de cobre, é melhor do que aquele produzido na sua fábrica de doces:

A mãe tem tacho de cobre, aqui na fábrica não. Aqui só alumínio e agora inox. Por que o alumínio tu pode deixar de um dia para o outro, o inox tu pode deixar de um dia pro outro e o cobre não. Agora bom é o doce feito no tacho de cobre. A mãe tem e dá diferença no doce. A gente faz o doce de melancia [de porco], no caso as receitas são as mesmas, que a minha mãe que aprendeu com a mãe dela, com a sogra dela, então é da família. O doce da família o que manda é o ponto, é o açúcar que tu bota. Só que aí um bota um pouco mais de açúcar, outro bota um pouco menos de açúcar. A mãe faz o doce no tacho de cobre desses antigos e o doce fica bem amarelinho e o nosso fica verdinho, fica a cor da melancia [de porco], é a diferença do tacho.

Portanto, ainda que proibidos pela vigilância sanitária, os tachos de cobre estão muito presentes na atividade doceira, porém são mantidos informalmente pelas famílias rurais. Por outro lado é possível observar que um número considerável de colonos também já não os utiliza mais. Ao que pude apurar, durante a pesquisa de campo, os tachos de cobre tornaram-se uma raridade no comércio da cidade, pois na atualidade há praticamente apenas tachos de inox ou alumínio à venda, com exceções encontram-se tachos de cobre usados à venda em feiras e biques do comércio local de Pelotas, por serem tratados como antiguidade rara, estes são vendidos a preços geralmente muito elevados.

Vale citar que encontrei um tacho de cobre de tamanho médio à venda em uma feira de antiguidades da cidade de Pelotas, cujo comerciante queria R\$ 1.000,00 pela peça. Ao que tudo indica quando a opção ocorre pelos tachos de inox ou alumínio, a escolha não se dá em razão da preferência por este tipo de equipamento, mas pela pressão da vigilância sanitária, e também pela própria impossibilidade de conseguir novos tachos de cobre, pois como menciona o Sr. Jairo: “bom é o de cobre, só que tá difícil de conseguir, eu até queria comprar um tacho de cobre, mas é caríssimo e quase não se acha mais”. Diante dessa situação, é possível supor que nesse ritmo, gradativamente os tachos de cobre devem dar lugar aos de inox ou alumínio, em um processo que deve levar ao desaparecimento ou a uma sensível

diminuição do uso dos tachos de cobre. Na Figura 26, reproduzida abaixo, são apresentados os dois tipos de tachos em uso na região.

Figura 26 - Tachos de Cobre e de Alumínio



Fonte: Acervo GEPAC, 2012.

Legenda: (1) Tacho de cobre com *Schmier* de melancia de porco. (2) Tacho de alumínio com *Schmier* de figo com melancia de porco.

Outro importante foco de controvérsia que vem mobilização as tensões entre a vigilância sanitária e os produtores de doces coloniais, envolve a utilização de materiais feitos de madeira. A Anvisa veta o uso de instrumentos de madeira na preparação de alimentos, com o argumento de que a higienização dos instrumentos de madeira não seria tão segura quanto àquela realizada em superfícies lisas, recomendando assim o uso de materiais como o plástico, polietileno, inox, etc. Em Pelotas, pás e colheres de madeira costumam ser usados para mexer e misturar o doce feito dentro do tacho. Em algumas receitas como, por exemplo, as *Schmiers* o doce precisa ser mexido com movimentos constantes de modo a evitar que o produto grude no fundo do tacho, por isso as pás de madeira são as preferidas pelas famílias rurais, em virtude de que o cabo longo de madeira não aquece no contato com o calor, além disso, permite que a pessoa possa trabalhar a uma distância confortável do tacho e do calor produzido pela fogueira, como é possível observar na Figura 27. Nas fábricas de doces registradas, esta questão parece estar solucionada, haja vista que boa parte das fábricas possui tachos elétricos ou a vapor, com pás em inox, que realizam o processo de mistura mecanicamente.

Figura 27 - Pá de Madeira e Misturador Automático



Fonte: (1) Acervo GEPAC, 2012. (2) Própria, pesquisa de campo, 2016.

Legenda: (1) Método tradicional com o uso de pá de madeira. (2) Tacho de inox com pá misturadora automática.

No entanto, a madeira também está presente em outros materiais como as caixinhas utilizadas como embalagem para armazenar os doces em pasta, a exemplo das pessegadas, figadas, bananadas, goiabadas, conforme é possível observar nas Figuras 12 e 13, reproduzidas anteriormente no Capítulo 3. Há uma pressão dos órgãos de vigilância sanitária para que as caixinhas de madeira sejam substituídas por outras embalagens de origem industrial como plástico ou isopor. Contudo, os agricultores argumentam que os doces em pasta precisam ser enformados ainda quentes, ou seja, o doce é colocado e moldado ainda quente dentro da embalagem de madeira, em virtude de que o doce endurece assim que esfria, dificultando o seu manuseio. Para a vigilância sanitária as embalagens industriais de plástico e isopor são melhores do que as de madeira, por outro lado para os agricultores estas embalagens são consideradas de péssima qualidade, visto que dificultam o trabalho, já que é impossível enformar o doce quente dentro deste tipo de embalagem. Essa imposição por materiais de base industrial se reflete perfeitamente dentro das fábricas de doces registradas, como é o caso da fábrica da Sra. Pamella, que conta:

Antigamente se trabalhava com tacho de cobre, aquela coisa toda, com tabuleiro de madeira. Não pode mais nada. Todas essas coisas, nós temos caldeira, o tacho são todos a vapor ali, é tudo inox. Os vasilhames são plásticos ou alumínio. Colher de madeira não se usa mais, nada dessas coisas, então a gente procura fazer o que eles pedem né. Mas tu sabe, não adianta a gente querer manter aquela tradição lá de traz que tu fazia, porque não tem como fazer. No momento que a vigilância sanitária chegar aqui eles te proíbe um monte de coisa. Então aquela coisa de tu mexeres uma pessegada com pazinha de madeira, no fogãozinho a lenha, aquele tachinho de cobre, não pode mais. Até tu sabe que até a caixa de madeira os caras [vigilância sanitária] não querem que use. Olha com muito sacrifício eu consegui convencer eles [vigilância sanitária] que não dava pra usar a embalagem de isopor.

Como é que vou enformar o doce quente na embalagem de isopor ou na de plástico? Vai derreter tudo. Aí dei a ideia de colocar papel-celofane dentro da embalagem de madeira, pra depois passar o [papel] filme por cima, mas olha foi uma briga pra convencer o pessoal da vigilância.

A pressão pelo uso de materiais industriais em detrimento dos instrumentos de madeira, parece se refletir também em certas arbitrariedades cometidas pelos fiscais. Dona Pamella me contou que por conta da pressão da vigilância sanitária está tendo que substituir suas prateleiras de madeira (usadas para secar passas) por outras de inox. O que chama atenção é que a estrutura de madeira das prateleiras de Dona Pamella não entra em contato com as passas – como observado na Figura 23, reproduzida anteriormente – em razão de que as frutas ficam sobre uma tela de polietileno e de modo algum tocam a madeira. Não há nenhuma norma que vete o uso destas estruturas de madeira, a Anvisa restringe o uso da madeira em situações em que há contato direto entre o alimento e os instrumentos de madeira, o que não é o caso das prateleiras de madeira de Dona Pamella. Ainda que a legislação brasileira permita o uso de prateleiras de madeira, os produtores de doces vêm sendo pressionados de modo crescente pela adoção de materiais inoxidáveis, e inadvertidamente realizam adaptações ordenadas pelos fiscais quando estas sequer são necessárias. Situação similar foi identificada por Cruz (2012), entre agricultores gaúchos produtores de Queijo Serrano, que foram obrigados a trocar ou adaptar as prateleiras de madeira, ainda que a legislação permitisse o armazenamento do queijo neste tipo de equipamento.

Cabe lembrar que instrumentos de madeira, particularmente, pás, colheres, formas, tábuas, tinas, pipas e tabuleiros são utensílios cujos usos possuem uma história milenar. Vale citar que Gilberto Freyre (2007, p. 56-57) também já notara a importância dos instrumentos de madeira na culinária brasileira, particularmente, na doçaria tradicional do Nordeste:

No Nordeste, do doce mexido, durante sua feitura, com outra colher que não seja a de pau, dizem as doceiras tradicionais que corre o risco de não adquirir verdadeiro gosto. Há, assim, uma íntima aliança entre a arte da doçaria nordestina mais regional, além de mais tradicional, e o vasilhame e, sobretudo, a colher de mexer – ortodoxamente, a de pau – que se empreguem no seu preparo. Nas feiras da região, a colher de pau, como cuia e a farinheira, também de pau, o alguidar e a panela de barro continuam a ter compradores não só rústicos como sofisticados. Os sofisticados, pelo fato de reconhecerem que, neste particular, para o resguardo do sabor castiço de certos alimentos, quer na sua feitura quer na sua conservação, a razão está com os adeptos do vasilhame e das colheres telúricas. Compreende-se que estando ainda vivas, entre alguns brasileiros do Nordeste, tais tradições, sintam eles uma invencível repugnância pelo doce de lata; e só compreendam como verdadeiro doce o feito em casa e com aquele material telúrico e segundo ritos até litúrgicos que, no preparo de vários doces, são ritos quase religiosos.

Vemos, portanto, nas palavras de Gilberto Freyre⁹¹ a centralidade da madeira e a importância histórica e cultural destes instrumentos na cozinha brasileira, e a despeito da visão higienista hegemônica de que a madeira é uma ameaça à qualidade dos alimentos, alguns estudos têm apontado no sentido contrário, ressaltando os benefícios da madeira na produção de vários alimentos. Particularmente, na produção de queijos e vinhos, o tipo de madeira utilizado pode acrescentar atributos positivos ao paladar e à qualidade dos produtos (E. FERREIRA, C FERREIRA, 2011; LORTAL et al., 2009).

Cabe enfatizar ainda que em 2015, os instrumentos culinários de madeira foram centrais na campanha *Comida é Patrimônio*, promovida pelo Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN), uma entidade criada em 1998, e que articula movimentos sociais e instituições de pesquisa na luta pela Segurança Alimentar e Nutricional (SAN⁹²). Em um documento intitulado *Manifesto da Colher de Pau* (DIAS, 2015), a FBSSAN reivindicava maior respeito com os acervos culinários das cozinhas regionais e tradicionais do Brasil, identificados em utensílios de madeira, fibra trançada, cerâmica, entre outros, cujos objetos são fundamentais nos ofícios de fazer comida de diversos grupos sociais brasileiros. O objetivo da campanha foi o de promover um debate a respeito da salvaguarda das práticas alimentares tradicionais, ao mesmo tempo em que denunciava a perseguição da Anvisa aos utensílios tradicionais e a estigmatização das culturas alimentares brasileiras, reivindicando, portanto, normas sanitárias mais inclusivas e ajustadas à dinâmica da produção familiar e artesanal. O autor do documento, o antropólogo e museólogo Raul Lody, idealizador do Museu de Gastronomia Baiana, definiu o manifesto como “um sinal de cuidado, atenção e entendimento da diversidade, respeitando-se a longa experiência de sanidade e do consumo de alimentos” (DIAS, 2015).

Ademais, em Pelotas muitos produtores de doces consideram exagerados e irracionais

⁹¹ Cabe lembrar ao leitor que Gilberto Freyre se insere no campo intelectual de meados do século XX em que estavam em discussão temas como o regionalismo e o modernismo. Gilberto Freyre era um expoente do movimento regionalista e esta sua preocupação se traduziria na exaltação à comida regional e na crítica ao doce de lata industrializado, visto como um elemento exterior capaz de macular a identidade regional.

⁹² O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foi construído no Brasil no quadro das Conferências Nacionais de SAN, realizadas no início dos anos 2000, com aportes dados pelos movimentos sociais (MALUF, 2007). Neste sentido, o Estado brasileiro incorporou o conceito definido nestes fóruns e o legitimou através da Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, que definiu que “a segurança alimentar e nutricional consiste na 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”.

as exigências da vigilância sanitária, especialmente, quanto ao uso dos instrumentos de trabalho tradicionais que vêm sendo usados há gerações por essas famílias. É assim, que Dona Brenda busca questionar a suposta superioridade das pás de plástico, exigidas pela vigilância sanitária, e apesar de considerar importante o trabalho de fiscalização sanitária, por outro lado ela considera que há uma verdadeira “*paranoia da higiene*”:

Eu precisei de uma pazinha de madeira e fui mandar fazer num senhor que tem 92 anos aqui em Pelotas, e aí falamos o que eu disse pra ele, pois é eu digo “a gente tem que fazer pá de technyl que a saúde [fiscalização sanitária] não deixa madeira” aí ele disse “ah mais eles que vem aqui falar comigo”, imagina 92 anos o velho “eles que vem aqui falar comigo que a madeira é remédio”. E toda vida se usou pá de madeira, agora eles não querem mais. Então eles têm uma verdadeira paranoia da higiene e outro o que acontece com o technyl, o technyl gasta e onde fica aquilo ali? Fica no doce. Se tu fica mexendo, toda hora tem que dá uma mexida, cada vez que tu faz isso tá saindo um pouquinho do technyl e o technyl tá ficando no doce, alguém vai comer aquilo. E com a madeira não acontece isso.

Esta “*paranoia da higiene*” que Dona Brenda fala é frequentemente tratada com certo deboche pelos produtores de doces coloniais da região. A ironia e o deboche parece ser uma forma comum com que os agricultores buscam lidar com os discursos de que os seus produtos artesanais, consumidos há gerações, são uma ameaça à saúde pública⁹³. Giddens (1991, p. 122), em trabalho em que discute o tema do risco em sociedades modernas, também notara que o “cinismo é um modo de amortecer o impacto emocional das ansiedades através de uma resposta humorística ou enfastiada com o mundo”. É neste mesmo sentido que, em tom de ironia, o Sr. Manuel comenta:

Se o cobre e a madeira fizesse mal a colônia tava toda dizimada já, nós já tudo morto [risos]. Não sei de ninguém que morreu comendo doce da colônia nessa vida. Meus bisavôs, meus avôs, meus pais, todo mundo se criou assim comendo esses doces. Eu me lembro de quando a gente era pequeno, não tinha geladeira, a gente fazia doce e aquilo conservava. Os meus bisavôs tanto paterno como materno morreram com 77 anos, a minha avó morreu com 82 anos, comendo isso aí, então eu não acredito que faz mal, não acredito. Por causa que as pessoas hoje não vivem mais que isso aí também, né.

Castiel, Guilam e Ferreira (2010) discutem a necessidade de uma visão crítica a respeito da proliferação de discursos técnico-científicos sobre os riscos sanitários, pois estes apontam frequentemente para conjecturas catastróficas. Os autores reconhecem que os novos

⁹³ Situação também ilustrada no documentário *O Mineiro e o Queijo* (2011), em que Luciano, um produtor de queijos artesanais afirma: “O tanto de queijo que o povo [mineiro] come, se isso fizesse mal, nós teríamos uma epidemia de queijo!”.

conhecimentos trazidos à tona pelas pesquisas biomédicas e epidemiológicas contribuíram para aumentar a sensação de insegurança, em razão de que os sujeitos se tornam conscientes de que incertezas e inseguranças fazem parte do nosso cotidiano. Desta forma, Castiel, Guilam e Ferreira (2010, p. 21) apontam que os mecanismos de controle da vigilância sanitária atestam o exagero na definição dos riscos, refletindo processo que indica uma *hiperprevenção* ou *riscofobia*, isto é, uma “excessiva normatividade preventiva no campo sanitário”, em que os riscos são determinados a partir de indicadores técnico-científicos, em uma tentativa inaplicável de controlar todos os perigos.

Como reconhece Dona Brenda, os fiscais sanitários possuem uma visão exagerada e catastrófica de situações que segundo ela não deveriam demandar tanta atenção ou preocupação:

Olha, chegam [os fiscais sanitários] aqui e ficam procurando, procurando até achar alguma coisa, aí anotam tudo e botam no papel que aquilo é com urgência, que vão fechar a fábrica, que não sei o que. Se tiver uma frestinha sem tela ou se tem um buraquinho na tela das janelas, meu deus, o mundo vai acabar, imagina só se entrar uma abelha na fábrica então, pronto, é o apocalipse pra eles [fiscais sanitários].

Há também uma visão crítica entre os produtores de doces coloniais de que as normas sanitárias não visam, necessariamente, garantir a segurança e a qualidade dos alimentos, mas, que antes de tudo elas refletem disputas políticas e econômicas que objetivam proteger as grandes indústrias. É deste modo que muitos produtores questionam as normas sanitárias impostas, visto que ao mesmo tempo em que o Estado proíbe o uso de utensílios domésticos tradicionais, por outro lado permite o uso de agrotóxicos na produção de alimentos, bem como a aplicação de tecnologias consideradas suspeitas pelos interlocutores. É assim, por exemplo, que Seu Matteus se queixa, afirmando:

Essas boas práticas na realidade elas só beneficiam as grandes empresas. Se a vigilância sanitária chegar aqui e me pegar fazendo doce, não pode. Me apreende, não pode. Mas se eu quiser aplicar Roundup⁹⁴ [agrotóxico], que mata até os passarinhos, aí eu posso. Se eu quiser plantar transgênico, que ninguém ainda sabe direito o efeito disso na saúde, eu posso. Então como a gente pode levar a sério isso? Tipo, eu não posso usar uma pá de madeira, mas posso encher de veneno a minha chácara de pêssego.

⁹⁴ Roundup é o nome comercial de um herbicida comercializado pela companhia multinacional Monsanto. Inúmeros estudos levados a cabo nas últimas décadas têm apontado a alta toxicidade do produto e os perigos para a saúde humana (FRANCE PRESSE, 2009).

A fala de Seu Matteus parece refletir o descrédito e a desconfiança dos agricultores em relação aos discursos científicos, e a forma como os indicadores e parâmetros de higiene são construídos pela ciência e adotados pelo Estado. Na visão das famílias rurais estudadas há um exagero nas definições de higiene e de risco, uma vez que o consumo de doces coloniais é uma prática mantida há muito tempo nesta região. Além disso, como já frisado no capítulo anterior, para estes agricultores é justamente o modelo agroindustrial de produção de alimentos, envolvido em inúmeros escândalos de contaminação nas últimas décadas, que é fonte de preocupação. Igualmente, como observa ainda o Sr. Jairo, a vigilância sanitária parece estar muito mais preocupada com que os produtores adotem estruturas e instalações industriais do que realmente interessada na garantia da qualidade da composição dos doces produzidos. Este fato indica a visão do Estado de que a suposta superioridade dos instrumentos e instalações industriais seria condição *sine qua non* para garantir a segurança e qualidade da produção.

Essas burocracias incomodam bastante. Que eu conheço muita gente que querem se legalizar só que eles exigem coisas de mais, é frescura demais. Que nem eles [fiscais sanitários] na verdade falam em qualidade, mas eles não olham a qualidade do meu produto, eles querem ver se eu tenho o equipamento “x” ou “y” que a lei diz que eu tenho que ter, olham se tá marcado o peso, validade, o dia da embalagem, o preço, se o tacho é inox, azulejo em tudo, toquinha na cabeça. E tu é obrigado a fazer do jeito que eles querem. Aí eu disse assim, “o que adianta vocês [fiscais sanitários] vir aqui, vocês não olham o meu produto” (...) “ah tá com a etiquetinha, tá com luva, toca, tem tacho de inox, azulejo não sei o que”. Agora se esse produto tiver podre, tiver estragado, mas foi feito lá no tacho de inox a vapor, na sala com azulejo até em cima, tiver a etiqueta certinha no produto, não dá nada, passa. Isso eu acho errado. Eu acho assim, eles deviam me multar se eles pegassem esse meu produto e fizesse uma análise, se ele tivesse estragado, então me multa (Seu Jairo).

Nesta conjuntura as famílias rurais produtoras de doces coloniais são doutrinadas pelos agentes públicos de que suas práticas, saberes, modos de produção e instrumentos de trabalho são tecnologias atrasadas e anti-higiênicas, associando a qualidade e a higiene à suposta superioridade dos modelos industriais de produção, pautados em uma visão técnico-científica da produção de alimentos. Associa-se qualidade alimentar à modernização tecnológica, e acima de tudo à industrialização agroalimentar. É assim, que contrariando em grande medida os próprios valores culturais, os proprietários de fábricas de doces legalizadas precisaram se adequar às normas da vigilância sanitária, atestando uma situação de conflito entre Estado, ciência e cultura. Contudo, esse processo se reverbera também em ações de resistência, especialmente entre os produtores informais de doces coloniais, que à revelia dos

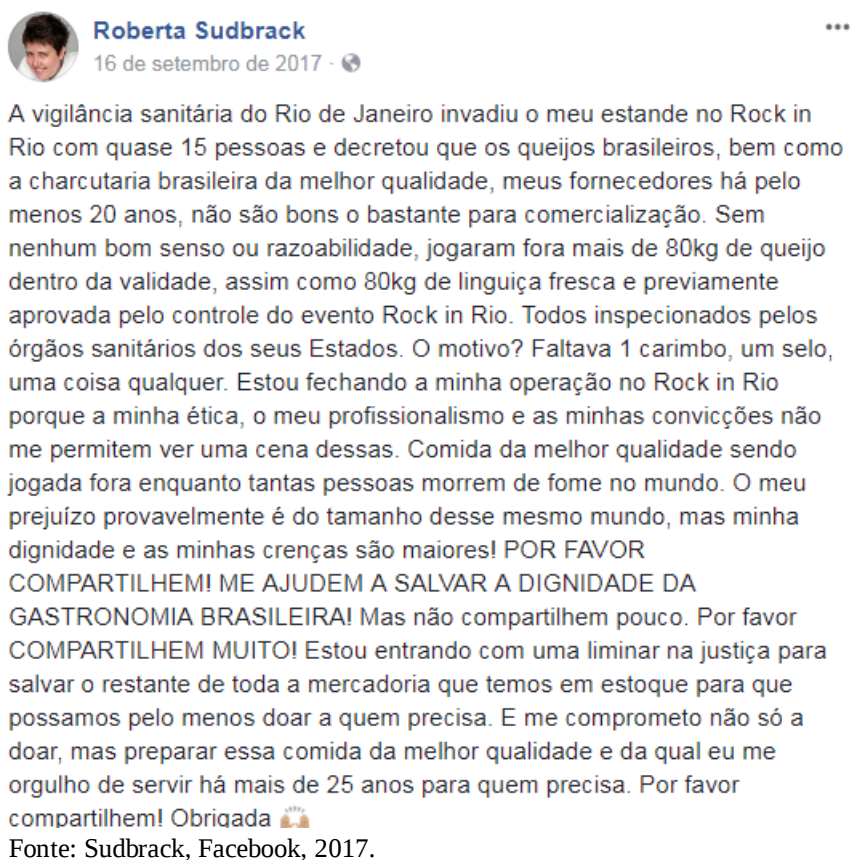
controles estatais seguem produzindo doces no modo tradicional, situação que aprofundarei no próximo capítulo.

5.1.2 O Poder de Polícia da Vigilância Sanitária e a Repressão aos Produtores

Não obstante, ainda que boa parte das ações da vigilância sanitária seja de ordem educativa, normativa e doutrinária, salta aos olhos também o poder de polícia conferido a estes órgãos da máquina pública que possuem a autoridade de autuar produtores, fechar estabelecimentos, oferecer denúncias, confiscar e inutilizar produtos. Este poder de polícia da vigilância sanitária se mostrou, especialmente, evidenciado durante a edição de 2017 do festival de música Rock in Rio, a partir de uma situação que ecoou fortemente pelas redes sociais e que colocou em xeque as normas do controle sanitário brasileiro. Em setembro de 2017, a renomada chef de cozinha Roberta Sudbrack, conhecida por utilizar produtos artesanais em suas receitas, teve 160 quilos de alimentos apreendidos por uma ação da vigilância sanitária da cidade do Rio de Janeiro, durante a realização do festival de música Rock in Rio. Esse fato motivou uma forte reação da chef e de defensores de produtores tradicionais.

Segundo a chef, os alimentos apreendidos (queijos e linguiças) estavam dentro do prazo de validade, bem como haviam sido aprovados pelo controle interno do Rock in Rio, e também tinham aprovação dos órgãos de inspeção sanitária dos estados de origem dos produtos. Em tom de indignação Roberta Sudbrack relatou a ação da vigilância sanitária do município do Rio de Janeiro em um post nas redes sociais, compartilhado por cerca de 90 mil pessoas (Figura 28). De acordo com as informações divulgadas pela mídia, os alimentos apreendidos eram de agricultores familiares do município de Gravatá, interior do Estado de Pernambuco, fornecedores da chef há pelo menos 20 anos (RONCOLATO, 2017), e haviam sido aprovados pela vigilância sanitária daquele estado. Ao que tudo indica a falta do carimbo de inspeção federal foi a única razão que motivou a inutilização dos 160 quilos de alimentos, uma vez que os produtos estavam no prazo de validade e tinham aprovação para comercialização em Pernambuco.

Figura 28 - Post da Chef Roberta Sudbrack



Do ponto de vista legal, para produtos de origem animal, como no caso dos queijos e linguiças apreendidos, o sistema de vigilância está alicerçado em três níveis. Para comercialização apenas dentro do próprio município de origem é necessário o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), para comercialização intermunicipal dentro do estado de origem é necessário o registro junto ao Serviço de Inspeção Estadual (SIE), já para o comércio interestadual ou para exportação torna-se necessário a aprovação pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), coordenado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Portanto, este caso atesta o fato de que não raras vezes este complexo emaranhado institucional de normas e leis que procura dirigir a produção de alimentos no país, gera conflitos entre diferentes órgãos e situações muitas vezes ambíguas.

Tomando uma situação hipotética, é possível imaginar, por exemplo, um produto alimentar que possui registro no Serviço de Inspeção Municipal de Petrolina. Este produto registrado localmente pode ser comercializado legalmente na cidade de Petrolina, no entanto se cruzar para a margem baiana do rio São Francisco, em Juazeiro, este produto pode vir a ser considerado impróprio para o consumo. Nessa situação hipotética o mesmo produto pode

considerado próprio ou impróprio para o consumo dependendo de que margem do rio estiver⁹⁵ e de quem o fiscaliza.

Segundo informações da mídia, a comissão organizadora do Rock in Rio tentou convencer Roberta Sudbrack a manter a sua banca no evento, no entanto sugeriu a chef que substituísse os produtos artesanais por outros de origem industrial, prática que a chef negou a realizar e abandonou o evento. Roberta Sudbrack denunciou a perseguição aos produtores artesanais e alimentou o debate a respeito das normas da vigilância sanitária brasileira que privilegiam modelos industriais de produção. Em artigo publicado na versão digital do jornal Folha de São Paulo, a jornalista e especialista em gastronomia Luiza Fecarotta endossou o apoio a chef afirmando que

estamos diante de uma legislação burocrática e desatualizada que aplica as mesmas regras higienistas severas para a grande indústria e para o pequeno produtor. Vê-se, assim, um poder público que persiste em impor obstáculos legais e fere a produção artesanal agroalimentar e os modos de vida tradicionais de famílias rurais. Ameaça, assim, não só a sobrevivência da cozinha brasileira como também o seu desenvolvimento e triunfo. Graças à movimentação da chef e ativista Roberta Sudbrack, o caso reverberou nas redes sociais, mobilizou cozinheiros, produtores e formadores de opinião. Resta saber se o setor terá força política para mudar a lei (FECAROTTA, 2017).

Seguramente a repercussão desse caso se deu pelo fato de se tratar de uma chef de cozinha famosa, em um evento da classe média brasileira, com grande cobertura midiática. No entanto, situações como essas fazem parte da realidade cotidiana vivenciada por milhares de famílias rurais brasileiras, que têm seguidamente suas práticas deslegitimadas pelos agentes do Estado que procuram disciplinar produtores artesanais nos métodos industriais de produção. É assim, por exemplo, que em Pelotas vários produtores artesanais de doces preferem ficar no anonimato, é o que sugere Dona Maristela (23 anos), que vende passas em uma banca na feira do bairro Fragata em Pelotas, mas não quis me revelar o nome do seu fornecedor: *“na verdade eu não posso te dizer o nome, é um senhor que mora na colônia, mas eu não posso te dizer, pois ele não quer muita publicidade”*.

Cabe destacar que ainda que eu tenha garantido aos interlocutores o anonimato na minha pesquisa, obtive algumas negativas de produtores de doces coloniais que decidiram não conceder entrevistas com medo de serem “descobertos” pela vigilância sanitária. Para alguns

⁹⁵ Há, pelo menos, uma década tenta-se implantar um sistema integrado de vigilância no Brasil, o chamado Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). No entanto, problemas de ordem econômica e gerencial ainda têm limitado o acesso a essa nova modalidade.

produtores de doces a invisibilidade surge como uma forma de resistência às ações da vigilância sanitária. No entanto, produtores que vendem diretamente nas feiras livres ficam visivelmente mais expostos às ações da vigilância sanitária, fato atestado pela história contada por Seu Jairo:

Aí a gente foi lá em São Lourenço do Sul e lá tem uma feira nos sábados, e nós fomos à feira e chegou a vigilância, tu acredita que eles apreenderam ovo, mel, Schmier, galinha da colônia que eles vendiam, linguiça, apreenderam tudo porque não tinha carimbo. Até os consumidores se revoltaram, por pouco não deu briga, agora lá o pessoal de São Lourenço eles são mais tímido, do interior, não tem coragem para peitar os caras, se fosse aqui em Pelotas o pessoal tinha botado os fiscal pra correr. Recolheram tudo. Aqueles colonos do interior, o pessoal chorava. Imagina tu mata ali um porco, tu vai lá faz a tua linguiçinha, faz a tua cuca, o teu doce, apreenderam tudo.

Cintrão (2016) argumenta que os fiscais sanitários internalizam o modelo industrial como dogma ao mesmo tempo em que cada detalhe definido pela legislação dá margem a diferentes interpretações, de modo que cada agente opera a partir de sua interpretação da lei, o que implica aos produtores estar à mercê de sucessivos gastos com reformas, adaptações e mudanças nos processos produtivos, motivadas por diferentes interpretações da lei. Em Pelotas, tal situação foi explicitada por Dona Brenda, que se queixou das sucessivas adaptações à fábrica de doces da família e das visões, muitas vezes, contraditórias dos fiscais:

E eu tenho aquele buraco lá que aquilo ali é pra ventilação, aí é muito alto pra colocar tela e eu tinha botado e ficou um pouquinho sem, e aquilo era um erro gravíssimo pra eles [fiscais]. Aí essa porta ficava uma frestinha, ela [fiscal] me fez botar uma outra porta no lugar, depois veio uma [fiscal] diferente e me disse que a porta tava no lugar errado, me fez fechar aqui e abrir a parede em outro lugar, olha vou te dizer, é um horror. Que eles vão voltar aqui pra ver seu eu fiz. Agora eu tinha uma casinha separada com os botijões, botijões P13. Por que o P13? Se eu não tiver dinheiro pra comprar seis, eu compro dois, vai funcionar e vou continuar trabalhando igual, me fizeram botar o gás encanado. Aí tá o encanado, gastei com os bombeiros, aí tu tem que pagar um engenheiro pra fazer o projeto, eu gastei mais de 3 mil reais, porque eles [fiscais] me ameaçaram tirar minha licença e aí eu não podia mais vender na Fenadoce esse ano. Me pergunta se eles [fiscais] vieram aqui ver? Nada. Não me admiro que daqui a pouco vão vir aqui e mandar desfazer tudo de novo. Eles mesmos não se entendem, cada um que vem diz uma coisa diferente.

Diante disso, produtores que procuram manter o modelo tradicional de produção encontram sérias dificuldades para se adaptar às exigências legais, especialmente no âmbito das estruturas, instalações e equipamentos, visto que são pressionados a adotar infraestruturas industriais, geralmente onerosas, que apenas se tornam viáveis através do aumento da escala de produção. Porém, boa parte dos produtores de doces coloniais mantém a atividade doceira

em uma escala de produção muito pequena, visto que a produção de doces é uma entre outras atividades mantidas por essas famílias rurais. Contudo, a não adequação às normas significa estar à mercê da força de polícia da vigilância sanitária, o que envolve estar sobre o jugo de multas e apreensões. Neste contexto, muitas práticas e saberes tradicionais de produção de doces coloniais passaram por um processo de ilegalização, e a informalidade tornou-se um meio de não apenas preservar as características originais da produção doceira, mas também a única forma de se manter na atividade. Neste sentido, o poder da higiene aliado ao poder de polícia da vigilância sanitária se articula em um processo de opressão e de ilegalização dos métodos tradicionais de produção, situação que se reverbera na exclusão de um conjunto de agricultores que não possuem condições para se adequar aos padrões de qualidade impostos sobre o molde da industrialização.

5.2 A VIRADA DA QUALIDADE E AS CERTIFICAÇÕES NO VALE DO SÃO FRANCISCO

O caso da produção de doces coloniais mostra como o Estado passou a articular aparatos jurídicos, punitivos e de segurança na tentativa de adequar a produção de alimentos aos padrões técnico-científicos da indústria, punindo, criminalizando e marginalizando outras formas de produção. No entanto, apesar de na atualidade a articulação entre Estado, ciência e indústria ter permitido um controle sobre a higiene e a qualidade dos alimentos nunca antes visto na era moderna, as atitudes do comensal frente ao alimento industrializado parecem exprimir comportamentos ambíguos e sentimentos de ansiedade e perda de confiança, situação atestada entre os agricultores gaúchos e nordestinos estudados, que demonstraram suas apreensões e anseios a respeito dos alimentos industrializados. O fato é que com a globalização da cadeia agroalimentar e o aprofundamento da separação entre produtores e consumidores, a confiança antes mediada por relações de proximidade perdeu força, dando lugar em grande medida a um novo aparato institucional complexo que procura conferir segurança ao sistema de produção de alimentos da indústria agroalimentar. No entanto, nas últimas décadas, as sucessivas crises alimentares e os escândalos de contaminação de alimentos têm minado a confiança neste setor da economia globalizada.

É dentro deste quadro de incertezas que Beck (1997, p. 19) procura compreender as transformações contemporâneas e aponta que as sociedades industriais estão caminhando em

direção a uma *modernidade reflexiva* ou *sociedade do risco*, ou seja, “a sociedade torna-se reflexiva (no sentido mais estrito da palavra), o que significa dizer que ela se torna um tema e um problema para ela própria”. Segundo Beck (1992), este processo se reflete no fato de que as sociedades industriais vivem atualmente em uma era do risco global, onde a ciência tem um papel ambivalente, uma vez que os progressos técnico-científicos, outrora fonte de esperança de melhorias são hoje motivo de preocupação, de modo que os riscos técnico-científicos tendem, muitas vezes, a escapar do controle das instituições (BECK, 1992). Neste sentido, a modernidade reflexiva seria uma etapa de uma nova forma de modernidade em que a ciência e a tecnologia estariam sendo “desmistificadas” (GIDDENS, 1997), perdendo grande parte da autoridade que tiveram no passado. Neste processo de confrontação os indivíduos leigos perderam a “inocência” e são capazes de reconhecer que o processo de modernização produziu ameaças em escala global.

No campo da alimentação o reconhecimento da reflexividade está na admissão de que os escândalos da indústria agroalimentar, bem como problemas no sistema de produção, circulação e comercialização de alimentos podem impactar na proliferação de riscos de escala global. Ao analisar o tema da reflexividade e o sentimento de nostalgia alimentar entre consumidores britânicos, Beardsworth (2010) argumenta que a pessoa que come de modo reflexivo paga o preço da perda da inocência e, por conseguinte tem um aumento da sensação de ansiedade e de culpa ao comer. Segundo este sociológico britânico, as certezas tradicionais não existem mais para o consumidor reflexivo, a obsessão moderna com a gestão dos riscos reúne as condições para suscitar uma nostalgia pela estabilidade e confiança nos modos tradicionais de produzir e comer.

É assim, por exemplo, que ao estudar a relação entre alimentação e as concepções de identidade nacional de consumidores americanos e franceses, a antropóloga Shields-Argelès (2010) percebeu que o local associado ao passado alimentar, seja na França ou nos Estados Unidos, é o mundo rural. Desta forma, a vida no campo está associada à ideia de ausência de produtos químicos e a presença de alimentos frescos, naturais, onde tudo seria supostamente mais simples. Neste sentido, Shields-Argelès (2010, p. 267) alega que “o passado agrícola representa o eu ‘primordial’ das sociedades altamente urbanizadas e industrializadas”, de modo que certa “nostalgia de uma alimentação passada pode ser lida, então, como uma resposta à modernidade alimentar partilhada por essas nações industrializadas”. As reflexões de Shields-Argelès parecem encontrar respaldo também no contexto brasileiro, em estudos

como os de Menasche (2003), que identificou nas visões de mundo e práticas de consumo de moradores da cidade de Porto Alegre um rural idealizado e valorizado positivamente. Para a antropóloga brasileira a valorização do rural e do natural é uma resposta à ansiedade urbana e contemporânea em relação à alimentação industrializada, fruto em grande medida dos escândalos do sistema agroalimentar.

É nesse contexto de incertezas e percepções de riscos que nas últimas décadas os atributos associados à produção local e de origem conhecida têm-se sobressaído na demanda por alimentos que enfatizam qualidades como tradição, localidade, ruralidade, aspectos naturais e a ausência de produtos químicos. Seguramente a crise de confiança na indústria agroalimentar abriu espaço para a emergência daquilo que alguns autores vêm denominando de *redes alternativas de alimentos* (GOODMAN, 2003; AURIER, FORTE, SIRIEIX, 2005; SONNINO, MARSDEN, 2006; NISTOR, 2015).

Diante disso, a qualidade dos alimentos determinada pela indústria agroalimentar, fundamentada especialmente em uma visão técnico-científica de produção dos alimentos, tem sido posta em xeque por movimentos sociais, produtores e consumidores interessados na valorização de produtos artesanais, caseiros, de origem conhecida, vinculados a um território, tradição e cultura específicas. A noção de *quality turn* (virada da qualidade), termo cunhado por Goodman (2003), expressa esse movimento em direção a outro tipo de qualidade, associado à criação de redes alternativas de alimentos que buscam reconectar consumidores e produtores.

Um dos desdobramentos deste movimento foi a criação no final da década de 1980 da organização não governamental *Slow Food*, fundada pelo italiano Carlos Petrini. O *Slow Food* procura promover a produção de alimentos que além de bom sabor, devem ser cultivados de maneira limpa, sem prejudicar a saúde, o meio ambiente ou os animais, incentivando a ideia de que os produtores devem receber o que é justo pelo seu trabalho, reforçando também o processo de ressocialização e reconexão entre produtores e consumidores⁹⁶ (SLOW FOOD, 2007).

Outro exemplo de rede alternativa de alimentos é o movimento *Gruppi di Acquisto Solidale* (GAS – Grupo de Compra Solidária), surgido na Itália em meados dos anos de 1990. Maria Fonte (2016) mostra que na década de 1990 se consolidaram na Itália várias iniciativas

⁹⁶ O *Slow Food* organiza feiras, mercados e eventos locais e internacionais. Atualmente o movimento conta com mais de 100 mil associados e possui apoiadores em 150 países (SLOW FOOD, 2007).

que visavam reconectar produtores e consumidores, sendo os Grupos de Compra Solidária uma das iniciativas de maior sucesso. Segundo a autora, os GAS se consolidaram através de grupos de famílias que cooperam entre si para comprar alimentos diretamente de produtores, formados por atores sociais que compartilham críticas ao modelo dominante de produção de alimentos, e que possuem o objetivo de construir uma economia alternativa, pautada em uma nova prática social de compra de alimentos. Para Fonte (2016), os GAS procuram construir relações de comércio por fora ou ao lado da economia de mercado, assim “as necessidades e demandas sociais, no lugar apenas do lucro, são forças impulsionadoras dessas iniciativas, e a reciprocidade e o trabalho voluntário coexistem com intercâmbios monetários” (FONTE, 2016, p. 127). Outras práticas de redes alternativas de alimentos vêm sendo promovidas ao redor do mundo, particularmente, através da promoção de feiras locais ou regionais de produtores, feiras orgânicas, festivais gastronômicos, hortas comunitárias, entre outros.

Contudo, apesar de a industrialização alimentar ter se imposto no último século como o modelo hegemônico de produção de alimentos, práticas e formas tradicionais de produção e comercialização de alimentos continuaram a ter um papel importante no mundo contemporâneo. O comércio direto entre produtores e consumidores, bem como através de espaços como feiras locais ou regionais sempre fizeram parte do cenário contemporâneo brasileiro, inclusive em grandes áreas urbanas⁹⁷. Por isso Cruz (2012) enfatiza que em regiões em que a modernização tecnológica da produção de alimentos não foi tão intensa, as redes alternativas estão presentes de forma espontânea em razão de que o “alternativo” é alternativo apenas pelo fato de não ter acompanhado o processo de modernização.

Sonnino e Marsden (2006) argumentam que com o surgimento das redes alternativas de alimentos, o setor contemporâneo de produção de alimentos está cada vez mais se bifurcando em duas zonas principais de produção, por um lado a produção de alimentos padronizados pela indústria agroalimentar, e por outro a produção localizada de alimentos especializados, ajustada com base em qualidades socialmente valorizadas, enfatizando aspectos de ordem ambiental, nutricional, assim como promovendo as características históricas e culturais de determinados produtos alimentares. Portanto, é possível afirmar que as redes alternativas de alimentos procuram em grande medida se opor ao modelo hegemônico de produção de alimentos da indústria agroalimentar, sublinhando características

⁹⁷ A Feira de Caruaru em Pernambuco, assim como o Mercado Ver o Peso em Belém do Pará são alguns exemplos de feiras situadas em grandes núcleos urbanos no Brasil.

como localidade, territorialidade, confiança, origem conhecida, justiça social, diversidade, preservação do ambiente, tradição e cultura.

Entretanto, muitos autores têm dirigido críticas às abordagens que apontam o modelo alternativo como idealmente antagônico ao modelo hegemônico de produção da indústria agroalimentar. Sonnino e Marsden (2006) afirmam, por exemplo, que em alguns casos, embora distinções entre os modelos alternativo e convencional possam ser feitas, muitas vezes, não há clareza das fronteiras entre os dois modelos. Os autores citam o caso da agricultura orgânica da Califórnia, Estados Unidos, em que o setor convencional optou por adotar práticas alimentares alternativas, promovendo o que Guthman (2004 apud SONNINO; MARSDEN, 2006) chama de uma “convencionalização da agricultura orgânica”.

Por isso, muitos autores não consideram o “alternativo” e o “convencional” como modelos totalmente antagônicos, uma vez que estes operam em espaços contínuos, interseccionados e, frequentemente estão sobrepondo-se (FONTE, 2010). Desta forma, como demonstrado por Wilkinson (2002) embora as redes alternativas de alimentos tenham se estabelecido como um contraponto ao modelo convencional, grandes empresas do setor de alimentos⁹⁸, atentas ao movimento de *quality turn*, passaram a se reposicionar na procura por atender as novas demandas por produtos “alternativos”, de modo a garantir maiores lucros enfatizando o apelo ao saudável, ao original, ao tradicional, ao caseiro, evidenciando a grande capacidade de adaptação do setor às mudanças no sistema agroalimentar.

Esta é uma situação que pode observar, por exemplo, em Cardiff, nas iniciativas realizadas pela rede de supermercados Lidl – uma empresa alemã do setor de supermercados que possui unidades em vários países da Europa – que semanalmente promovia atrações como a *Spanish week*, *Greek week*, *Italian week*, *Scottish week*, *French week*, etc. Na Figura 29, reproduzida abaixo, é possível observar que o que norteia as promoções é a associação entre alimentos tradicionais e sua identidade nacional conhecida. É assim que a empresa convida o consumidor a conhecer “a grande coleção de sabores escoceses” ou a apreciar os “autênticos sabores da Espanha e de Portugal”, acrescido ainda do slogan “*Big on Quality Lidl on Price*” (Grande na Qualidade Lidl⁹⁹ no preço), mostrando a preocupação da empresa em oferecer produtos “alternativos” aos seus clientes.

⁹⁸ Refletindo a preocupação de captar as novas demandas dos consumidores por produtos saudáveis, em fevereiro de 2018, a Nestlé – a maior empresa de alimentos do mundo – anunciou o lançamento no Brasil da sua primeira linha de produtos orgânicos, composto por flocos e farelos (REUTERS, 2018).

⁹⁹ O slogan é um jogo de palavras que brinca com o nome da empresa Lidl, cuja pronúncia é parecida com a da palavra *little* (que significa pequeno em inglês).

Figura 29 - Promoções com Enfoque em Identidades Nacionais



Fonte: Weekly Offers Online, 2017.

Seguramente a indústria agroalimentar não tem condições de reconectar consumidores e produtores em uma relação face a face, da mesma forma como ela acontece nos canais curtos de comercialização, a exemplo das feiras locais e regionais. Porém, como mostrado por Sylvander (1994), em estudo que analisa a construção social da qualidade dos alimentos, as crescentes incertezas sobre a composição dos alimentos industrializados, fomentaram novas estratégias do capital para preencher a lacuna de confiança criada pela crise de fidedignidade do setor agroindustrial de produção de alimentos. Certamente, as certificações e selos de qualidade, muito presentes na realidade do Vale do São Francisco, são exemplos de novos instrumentos criados pelo mercado para enfatizar certos aspectos de confiança e qualidade da produção agroalimentar. No entanto, antes de entrar na realidade das certificações da fruticultura irrigada, cabe aqui aprofundar o entendimento a respeito de que modo o capital busca auferir confiança ao consumidor com o uso de selos de qualidade, baseado em um sistema de “compromissos sem rosto”.

5.2.1 Os Sistemas Abstratos de Confiança e os “Compromissos Sem Rosto”

Nas últimas décadas as novas demandas por alimentos de qualidade diferenciada têm se materializado em estratégias do capital como, por exemplo, no uso de certificações e selos de qualidade que buscam enfatizar valores “alternativos” aos alimentos da indústria agroalimentar. Essas ferramentas desenvolvidas pelo capital são baseadas em elementos visuais e simbólicos, tais como rótulos, embalagens e selos de qualidade, e podem muito bem ser consideradas como uma espécie de *sistema abstrato de confiança*.

Para Giddens (1991), nas sociedades tradicionais a confiança é permeada por “compromissos com rosto”, isto é, a partir de relações sociais mantidas e expressas em situações de copresença, enquanto nas sociedades industriais contemporâneas ela é mediada por “compromissos sem rosto”, em razão de a confiança estar baseada em sistemas abstratos de conhecimento. A capacidade de compreensão e funcionamento dos sistemas abstratos escapa do alcance do sujeito leigo, em virtude de que os conhecimentos peritos que o embasam são desconhecidos para a maioria dos indivíduos.

Desta forma, Giddens (1991, p. 35) define e compreende sistemas peritos como “sistemas de excelência técnica ou competência profissional que organizam grandes áreas dos ambientes material e social em que vivemos hoje”. No mundo contemporâneo, as populações humanas estão o tempo todo inseridas em cenários de conhecimento perito. Por exemplo, quando um sujeito leigo embarca em um avião, ele tem apenas uma ideia muito vaga a respeito da mecânica de funcionamento da aeronave, porém é a confiança na natureza do conhecimento perito que faz com que diariamente milhões de pessoas utilizem aviões que se deslocam a centenas de quilômetros por hora. Por isso, Giddens (1991) procura enfatizar que a confiança na modernidade é mediada por peritos e especialistas, a partir de sistemas abstratos, uma vez que não há encontro entre os sujeitos ou grupos que são responsáveis por estes sistemas de conhecimento. Contudo, o autor alerta que este sistema abstrato construído sobre a égide do conhecimento perito, baseado em uma visão técnico-científica, tem sido seguidamente confrontado pela modernidade reflexiva, posto que nas últimas décadas a ciência responsável para criar muitas certezas, tem também sido fonte de desconfiança em razão da produção de riscos advindos das novas tecnologias.

Giddens argumenta, então, que os sistemas peritos funcionam como meios de desencaixe dos sistemas sociais, fenômeno compreendido como um “deslocamento” das

relações sociais de contextos locais de interação e sua reestruturação através de extensões indefinidas de tempo-espço” e ressalta que a modernidade arrancou de forma crescente “o espaço do tempo fomentando relações entre ‘ausentes’, localmente distantes de qualquer situação dada ou interação face a face” (GIDDENS, 1991, p. 22-24). Neste sentido, é possível compreender, o sistema da fruticultura irrigada do Vale do São Francisco como um exemplo de um *desencaixe* criado pela globalização do sistema agroalimentar, uma vez que os sistemas produtivos desenvolvidos neste território e as relações sociais ali presentes não são mais determinados e influenciados localmente, mas estão controlados por agentes externos, distantes no tempo e no espaço, cuja interação face a face é praticamente inexistente, já que há um controle à distância sobre este território.

Pois bem, em seu trabalho Giddens (1991) busca afirmar que o *desencaixe* se reproduz na confiança em sistemas abstratos, produzindo compromissos sem rosto, e numa relação de fé com as instituições modernas que regulam e produzem os sistemas peritos de conhecimento. Contudo, no campo da produção de alimentos, para enfatizar a confiabilidade nos sistemas abstratos, não raramente empresas buscam também elaborar campanhas de publicidade com artistas famosos (figuras públicas geralmente admiradas). Estas ações de marketing reforçam os *compromissos com rostos familiares*, buscando assim gerar um sentimento de confiança e segurança entre os consumidores, especialmente, quando os atores e atrizes são mostrados em situações corriqueiras do dia a dia, como, por exemplo, comprando no balcão de um supermercado, preparando algum alimento em um ambiente íntimo como uma cozinha doméstica, ou mesmo dando depoimentos positivos sobre a qualidade de determinado produto. Assim, estas campanhas publicitárias buscam reforçar a confiabilidade no sistema perito, desenvolvido pela indústria agroalimentar, através da afirmação de *compromissos com rostos* conhecidos. Desta forma, figuras públicas são apresentadas como representantes do sistema, a exemplo das campanhas publicitárias ilustradas na Figura 30. Entretanto, escândalos de contaminação como o recente caso da operação Carne Fraca, mostram que estes escândalos podem também minar a confiança dos consumidores nos seus artistas-propaganda, uma vez que a crise da marca tende a atingir também os seus representantes e anunciantes¹⁰⁰.

¹⁰⁰ Após a divulgação do escândalo de adulteração de alimentos envolvendo as empresas JBS e BRF, figuras como Fátima Bernardes, Tony Ramos e Roberto Carlos, artistas-propaganda de vários produtos das empresas denunciadas, foram lembrados e associados às marcas, ridicularizados em memes que circularam pelas redes sociais. Por conta da repercussão negativa, a atriz e apresentadora Fátima Bernardes, assim como o ator Tony Ramos, anunciaram o rompimento do contrato de publicidade com as marcas pertencentes à empresa JBS.

Figura 30 - Compromissos com Rostos: Campanhas Publicitárias



Fonte: Google Imagens, s. d.

Legenda: Ator Tony Ramos como garoto-propaganda da marca Fribói; e a apresentadora e jornalista Fátima Bernardes em anúncio publicitário da marca Seara.

Ainda que a confiança nos sistemas abstratos não pressuponha contato com os seus representantes, há pontos de acesso entre atores leigos e os representantes dos sistemas abstratos. Nos pontos de acesso, segundo Giddens (1991), atores leigos podem construir “compromissos com rosto” impactando em relações sociais de amizade e intimidade com os representantes dos sistemas abstratos. No campo alimentar, os pontos de acesso são os fornecedores de “carne e osso” do sistema agroalimentar, sujeitos com quem é possível interagir face a face, seja no supermercado, padaria, açougue ou em algum restaurante. Nestes pontos de acesso a confiança no sistema pode ser refutada ou mesmo reforçada, sendo, portanto um espaço de vulnerabilidade para os sistemas abstratos de confiança.

Contudo, com os sucessivos avanços tecnológicos apropriados pelas empresas, os pontos de acesso entre consumidores e os representantes dos sistemas abstratos estão sendo reduzidos cada vez mais. Neste sentido, cabe aqui abrir parênteses para mencionar o meu “choque cultural” com a dinâmica de funcionamento dos supermercados no Reino Unido, durante o meu período de doutorado sanduíche naquele país. Ao entrar pela primeira vez em um supermercado da cidade de Cardiff me deparei com a possibilidade de comprar, registrar e pagar minhas compras do supermercado totalmente sozinho, sem qualquer tipo de interação humana, situação que eu ainda não havia experimentado no Brasil. Nos “autocaixas” em vez de o cliente pegar os produtos na prateleira e entregá-los a um funcionário, o próprio consumidor passa os produtos por um leitor de código de barras, registra as compras e efetua o pagamento com cartão, dinheiro ou mesmo com moedas, e caso seja necessário, a máquina ainda expelle o troco para o cliente. Neste sistema, um único funcionário supervisiona todos os

“autocaixas” e apenas interfere caso algum cliente inábil com a tecnologia precise de ajuda para efetuar o pagamento. No entanto, ainda que de forma muito reduzida, boa parte dos estabelecimentos no Reino Unido também mantém “caixas humanos” simultaneamente aos “autocaixas”, porém pude observar que os atendentes humanos eram apenas utilizados para reduzir a fila dos “autocaixas” quando esta se estendia demasiadamente em períodos de pico, ou seja, o atendimento humano era apenas uma força complementar ao funcionamento das máquinas.

Em contextos específicos, de baixa interatividade como o mencionado, a confiança no sistema abstrato torna-se fundamental para o capital, uma vez que como enfatizado por Giddens (1991, p. 78) “o verdadeiro repositório de confiança está no sistema abstrato, e não nos indivíduos que nos contextos específicos o ‘representam’”. É assim, por exemplo, que os consumidores urbanos têm muitas vezes uma noção muito vaga sobre a origem e os processos de produção dos alimentos, e tampouco possuem contato com os atores sociais envolvidos em sua produção, porém depositam a sua confiança no funcionamento do sistema abstrato e do conhecimento perito de produção de alimentos da indústria. Neste contexto, tornam-se fundamentais os instrumentos simbólicos como rótulos, carimbos e selos de qualidade, ferramentas visuais desenvolvidas pelo mercado para avaliar a segurança e confiança na produção de alimentos.

É possível identificar neste aparato instrumental símbolo, desenvolvido pela indústria agroalimentar, aquilo que Giddens (1991, p. 25) define como *fichas simbólicas*, isto é, “meios de intercâmbio que podem ser circulados sem ter em vista as características específicas dos indivíduos ou grupos que lidam com eles em qualquer conjuntura particular”. Nesse sentido, os selos de qualidade funcionam como fichas simbólicas, pois atuam como meios de intercâmbio, que permitem que produtos agroalimentares circulem desconectados dos grupos ou locais em que foram produzidos. Por isso, cabe agora, analisar os impactos dessa *ficha simbólica* presente no sistema da fruticultura irrigada do Vale do São Francisco, uma vez que as certificações de qualidade têm se popularizado nas últimas décadas como uma forma de enfatizar confiança e as novas demandas por alimentos de qualidade diferenciada.

5.2.2 As Certificações de Qualidade na Fruticultura Irrigada

De grosso modo certificações podem ser definidas como declarações e/ou selos formais, concedidos por uma empresa terceirizada ou agência governamental que ratificam que determinado produto foi elaborado seguindo certos padrões e normas técnicas, auferindo determinadas qualidades. No processo de certificação as empresas certificadoras realizam auditorias periódicas independentes, coletam amostras e realizam análises de produtos de modo a confirmar, renovar ou cancelar a certificação. O modelo francês de *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC) é uma das primeiras formas modernas de certificação de produtos alimentares. Em 1935 o governo francês criou o Instituto Nacional de Denominações de Origem, órgão encarregado de administrar um sistema de proteção aos vinhos franceses, criando assim o selo AOC que ratifica a origem, região, localidade e os processos de produção de cada produto. O sistema inicialmente projetado para a produção de vinhos foi posteriormente alargado para outros produtos agrícolas, e acabou servindo de modelo para o desenvolvimento de vários outros mecanismos similares de proteção e certificação, adotados hoje em praticamente todo o mundo, inclusive regulamentados pela Organização Mundial do Comércio (OMC).

Ainda que as certificações tenham uma larga tradição na Europa, apenas nas últimas três décadas elas se popularizaram e se estabeleceram como importante instrumento de coordenação do mercado agroalimentar, refletindo, portanto as próprias mudanças engendradas pela globalização do sistema agroalimentar. Como mostram Tregear et al. (2007), a literatura que trata do tema enfatiza que produtos regionais são conceitualizados como uma forma de capital cultural, que pode angariar benefícios econômicos e sociais em áreas rurais a partir de sistemas de proteção como as de indicação geográfica. Contudo, Garcie-Parpet (2004), em trabalho que analisa o caso da produção vinícola francesa, enfatiza que o reconhecimento do selo AOC reforçou diferenças de qualidade entre as zonas de produção de vinho na França. A autora destaca o esforço das empresas pelo poder de regular e impor estilos de produção, de modo que o poder político e econômico das corporações vem sendo utilizado para criar barreiras tecnológicas ou mesmo jurídicas que limitam a entrada de outros atores na cadeia. Neste contexto, as certificações e selos de qualidade têm sido apropriados por empresas não apenas para enfatizar confiança e qualidade nos seus produtos, mas, ao mesmo tempo, servem como instrumentos de regulação e exclusão do mercado.

Cabe mencionar que durante o período do estágio doutoral no Reino Unido pude perceber a relevância do uso de vários tipos de selos de qualidade, bastante realçados pelas redes de supermercados, mas, muitas vezes, presentes também em pequenos estabelecimentos comerciais, como evidenciado através do cartaz reproduzido na Figura 31, presente em uma pequena cafeteria da cidade de Glasgow, e que enfatiza o uso de cafés certificados pelo selo *Fairtrade*, buscando criar assim um vínculo entre produtores e consumidores.

Figura 31 - Selo *Fairtrade* em Cafeteria do Reino Unido



Fonte: Própria, Estágio Sanduíche, Museum of Religious Life and Art, Glasgow, Reino Unido, 2017.

Van der Gripp, Marsden e Cavalcanti (2005), em estudo que analisa o programa de certificações de frutas do Vale do São Francisco, argumentam que os novos instrumentos do mercado como as certificações de qualidade, mais do que construir a confiança e a qualidade dos alimentos também têm sido usados como meio de aumentar o domínio das grandes corporações que mantêm um rígido controle sobre os produtores e trabalhadores rurais. Se no passado as certificações envolviam um ato voluntário, geralmente associado a uma estratégia

de valorização e proteção à propriedade intelectual de determinado produto, na atualidade as certificações são praticamente uma imposição e funcionam como uma espécie de “passaporte” (CAVICCHIOLI; PUPIN; BOTEON, 2005), uma vez que sem as certificações, particularmente, as internacionais, produtores são impedidos de exportar a produção agrícola. Como mostram Sonnino e Marsden (2006), os países europeus desenvolveram um sistema legal de proteção que gira em torno de marcas de propriedade privada em uma abordagem para a governança dos alimentos, de tal modo que o acesso ao mercado desses países passa pela aprovação das certificações. Desta forma, no Vale do São Francisco as certificadoras internacionais, companhias multinacionais, grandes redes de supermercado e setores varejistas introduziram novas regulamentações que definem sabor, cor, formato e peso que as frutas exportadas devem ter (MARSDEN; CAVALCANTI; IRMÃO, 1996).

Diante disso, a qualidade no Vale do São Francisco está na atualidade estritamente atrelada e determinada por agentes exteriores à realidade local. Como mostrado pelo estudo de Marsden, Cavalcanti e Irmão (1996), os processos de produção de frutas do Vale do São Francisco estão globalizados de tal forma que o controle sobre a produção alimentar se expande para além das fronteiras locais e nacionais. Desta forma, diferente do caso de Pelotas, em que as regulações sobre a produção de doces estão muito mais sobre o comando do Estado, no Vale do São Francisco são as grandes corporações internacionais (com o suporte de empresas certificadoras) que mantêm o controle sobre este território, impondo modos de produção e impactando diretamente sobre as relações sociais locais.

Atentas ao movimento de *quality turn* as grandes corporações vêm buscando adaptar os sistemas produtivos do Vale do São Francisco, de modo a atender as demandas de um mercado consumidor cada vez mais preocupado não apenas com a origem e composição dos alimentos, mas também com as questões sociais e ambientais. Nesse sentido, Bonanno e Cavalcanti (2011) argumentam que as certificações têm sido usadas para demonstrar a qualidade e o frescor dos alimentos, ao mesmo tempo em que buscam ressaltar a singularidade dos produtos oferecidos. As empresas procuram, assim, enfatizar preocupações sociais e ambientais, por isso os autores concluem que há uma nova forma de competitividade no mercado globalizado de alimentos, baseada no oferecimento de produtos certificados que garantem a obtenção de alimentos seguros, saudáveis e produzidos sobre os princípios da proteção do meio ambiente e do reconhecimento dos direitos dos trabalhadores.

No mercado existem hoje várias certificações, com diferentes abordagens e objetivos, porém como mostra Moraes (2016), há no Vale do São Francisco seis principais instrumentos de certificação (Quadro 1), usadas por produtores de diferentes níveis sociais, são elas: *Tesco Nurture*, *Global Good Agricultural Practices* (GLOBALGAP), *Ethical Trading Initiative* (ETI), *Fairtrade*, Produção Integrada de Frutas (PIF) e Orgânico Brasil.

As exigências que orientam as principais certificações em uso no Vale do São Francisco estão claramente voltadas a atender valores contemporâneos que, não por acaso estão associadas à imagem do alimento “alternativo”, enfatizando aspectos como territorialidade, tradição, confiança, preocupações sociais e ambientais. Contudo, ainda que estes selos de qualidade busquem garantir a preocupação com as questões ambientais e sociais envolvidas na produção das frutas no Vale do São Francisco, por outro lado as exigências em torno das certificações têm aprofundado ainda mais o processo de desigualdade social. Desse modo, os produtores são pressionados constantemente a investir em novas tecnologias de modo a atender as condições impostas pelas certificadoras. Neste sentido, a certificação não é apenas um instrumento para auferir confiança e garantir a qualidade das frutas, mas é, sobretudo um poderoso instrumento econômico utilizado pelas empresas para coordenar o sistema da fruticultura irrigada. A magnitude do investimento na adequação às condições impostas pelas certificadoras, além das limitações burocráticas, tornaram as certificações uma ferramenta de exclusão, haja vista que pequenos e médios produtores não possuem capital econômico para dar conta das exigências, situação muito bem expressa por Seu Ezequiel (49 anos), um microempresário do distrito de irrigação Nilo Coelho:

Pra você exportar, pô menino, aqui querer exportar, é meio mundo de coisa. Têm os certificados aí, chamado Eurogap [GlobalGap], não sei se você já ouviu falar, isso é um certificado a nível internacional. Quem quer exportar tem que ter esse certificado senão não exporta, pra Europa, Estados Unidos. Então essa turma tem se meter pra fazer isso, é bem exigente, é muito complicado, quer dizer o pequeno não tem acesso não. Eu não tenho acesso não. E é caro. Muito dispendioso. E no final pra nós que é pequeno pra exportar não dá certo. Eu perdi uma feira recente agora porque eu não tinha o certificado Eurogap ou Globogap.

Quadro 1 - Principais Certificações do Vale do São Francisco

- O **Tesco Nurture** é um certificado conferido por empresas terceirizadas vinculadas à empresa Tesco, uma empresa multinacional que possui desde pequenas lojas a hipermercados, sediada no Reino Unido. Esse certificado é obrigatório a todos os fornecedores da cadeia Tesco de produtos frescos (frutas, vegetais e saladas), e o principal objetivo da certificação é assegurar que os produtores cumpriram boas práticas agrícolas, em sistemas ambientalmente responsáveis e comprometidos com a saúde e bem-estar dos trabalhadores rurais.
- O **GlobalGap** é um protocolo normativo de boas práticas agrícolas, que aborda a rastreabilidade, técnicas de produção (uso controlado de agrotóxicos), preservação do meio ambiente e dos recursos nacionais, incluindo o controle de aspectos higiênico-sanitários e de ambientes adequados de trabalho. Esse certificado é exigido pelo *Euro Retailer Group*, um dos principais grupos varejistas de alimentos da Europa.
- O **Ethical Trading Initiative** é baseado em um código de práticas de trabalho, fundamentado no respeito às normas da Organização Internacional do Trabalho (OIT), que aborda temas como salários, horas de trabalho, saúde, segurança e o livre direito de filiação sindical.
- A **Produção Integrada de Frutas** é um processo público de certificação, coordenado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, cujo objetivo é aprimorar os sistemas produtivos, minimizando os usos de agroquímicos, promovendo práticas de uma agricultura mais sustentável.
- A finalidade da certificação **Fairtrade** é garantir aos consumidores que os produtos adquiridos foram produzidos respeitando determinadas normas sociais, econômicas e ambientais, a exemplo do respeito às normas trabalhistas, gestão democrática dos produtores em associações e cooperativas, e ambiente de trabalho seguro.
- Por fim, o selo **Orgânico Brasil** visa assegurar ao consumidor que o produto com este certificado é de fato um produto produzido dentro dos princípios da produção.

Bonanno e Cavalcanti (2011) salientam ainda que apesar das certificações serem supostamente baseadas em critérios científicos e técnicos na verdade elas escondem agendas políticas que favorecem os interesses corporativos das empresas compradoras. Neste contexto, os autores observam que a implementação de programas privados de certificação no Vale do São Francisco tem impactado de forma negativa sobre grupos sociais mais frágeis, particularmente, sobre pequenos e médios produtores, uma vez que são os próprios produtores que precisam arcar com os custos da certificação. Por isso, a incapacidade de lidar com este sistema de controle pode significar a exclusão. Contudo, são os trabalhadores rurais assalariados os mais atingidos, pois para compensar os custos derivados da certificação muitos empresários têm aumentado a exploração sobre os trabalhadores com redução salarial, jornadas mais longas de trabalho e aumento da adoção do trabalho temporário. É assim que seguramente a partir da introdução das certificações de qualidade, importantes mudanças na organização do trabalho e da produção tiveram lugar no Vale do São Francisco, reverberando, especialmente, sobre os trabalhadores rurais que são, sem dúvida, o elo mais frágil dessa rede agroalimentar global. Diante disso, Cavalcanti e Bendini (2014) buscam mostrar como as certificações têm impactado sobre as atividades dos trabalhadores na fruticultura irrigada do Vale do São Francisco:

Certification has been instrumental in the advancement of practices that increase labor tasks, workloads, and time worked. The workers are required not only to produce agricultural commodities but also to transform them into exportable food. [...] Through its requirements, certification created more work in the cultivation phase and even more in the post-harvest phases such as in the selection and packing of products for export. Workers denounced the multiplicity of tasks that they now need to perform and the additional required work that goes beyond what they were accustomed to do previously. These new tasks of selection and packaging require extreme attention, time, and the application of new skills that make the work experience harsher and stressful. Increased workloads are associated with pay by the piece and longer work times. These are practices that discount labor for workers are paid less for more work. In line with the increased flexibilization of labor, certification is used by firms to increase productivity and production without increasing labor cost (CAVALCANTI; BENDINI, 2014, p. 11).

Os relatos ouvidos durante a pesquisa de campo no Vale do São Francisco parecem reforçar a existência das situações narradas pelas autoras, já que pressionados pelos custos das certificações, bem como pelas demandas colocadas pelas “janelas de mercado”, empresários da região vêm intensificando as jornadas dos trabalhadores rurais. Como mostram Bonanno e Cavalcanti (2011), as grandes corporações constroem os “tempos” em que a produção deve estar pronta e colocam os empresários e trabalhadores rurais em uma situação de submissão

aos seus interesses. No momento em que outras regiões do mundo estão em período de entressafra os empresários do Vale do São Francisco buscam aproveitar “janelas” do mercado para exportar as frutas. Para atender as exigências das grandes corporações globais os empresários são pressionados a acelerar as colheitas, especialmente, nos períodos em que se estabelece uma demanda substancial pelas frutas do Vale do São Francisco.

Desse modo, os trabalhadores rurais são diretamente afetados pela imposição de uma dinâmica em que há uma compressão do tempo e ocorre a aceleração dos processos produtivos. Para dar conta de atender as demandas *just in time* do mercado global de frutas os empresários submetem os trabalhadores rurais a jornadas mais longas de trabalho, muitas vezes, em feriados e finais de semana, e em condições frequentemente desumanas, como evidenciado na situação narrada por um trabalhador rural, morador do assentamento Mandacaru:

Na empresa que eu trabalho me elegeram como delegado sindical (...). Lá é uma desorganização muito grande nessa empresa, aí quando foi num dia eu tava botando uva e lá se veio um trator jogando veneno em cima das mulheres raleando. Rapaz eu fiquei cego de raiva, eu joguei a tesoura no mato e diz: “oh tira esse trator daí e vocês não podem fazer uma coisa dessas não, matar o pessoal desse jeito que vocês estão fazendo não”. Aí o cara disse: “eu sou só um tratorista, estou fazendo o que o patrão tá mandando, vá falar com o patrão”. Eu digo: “é verdade, você tem razão, vou falar com ele agora”. Cheguei lá: “ei, por favor, tira esse trator daí de cima dessas mulheres que essas mulher são sobrevivente, elas são gente e não estão obrigadas a ganhar uma mixaria pra morrer daqui pra amanhã não, coberta de veneno”. Ele disse: “eu não posso tirar não porque a uva tá começando e tem que botar o veneno e ela também tá começando a ficar dura, tem que ralear”.

Segundo este interlocutor, somente diante da ameaça de denúncia junto ao Sindicato dos Trabalhadores Rurais¹⁰¹ é que o trator foi realocado para outra área se afastando do local em que as mulheres trabalhavam. Este episódio mostra como os ritmos de produção são acelerados de modo a atender às demandas do capital, expondo os trabalhadores a situações precárias de trabalho.

Por isso, ainda que as certificações procurem garantir que as frutas estejam sendo produzidas sobre a ótica do respeito aos recursos naturais e em condições laborais dignas para os trabalhadores rurais, na realidade, o trabalho das certificadoras é apenas protocolar, pois

¹⁰¹ Vale comentar que segundo Scott e Santos (2014), na opinião dos sindicalistas locais o documento mais difícil de um trabalhador obter é um atestado médico reconhecendo o adoecimento em razão do contato com agrotóxicos, já que os médicos da região não querem se indispor com os empresários.

elas se limitam a verificar se os empresários estão seguindo as leis trabalhistas e ambientais vigentes no país¹⁰². Não se questiona o fato, por exemplo, de que as empresas estão ampliando a jornada de trabalho, pagando menos aos trabalhadores, ao mesmo tempo em que vêm aumentando a intensidade das atividades laborais. Como a fiscalização das empresas certificadoras é simplesmente pontual e protocolar, tampouco se questiona se as leis trabalhistas do país garantem a devida segurança e proteção aos trabalhadores rurais¹⁰³, uma vez que as auditorias procuram apenas observar o cumprimento burocrático da norma.

Cabe enfatizar ainda que as certificações têm permitido um aumento do controle e da vigilância sobre os trabalhadores. Como mostra a tese de Feitosa (2016), realizada em *packing houses*¹⁰⁴ do Vale do São Francisco, a rastreabilidade é uma das dimensões mais importantes das certificações, cuja função envolve rigorosos mecanismos de controle. Desse modo, todos os procedimentos de produção das frutas são registrados em mínimos detalhes, desde o campo até o empacotamento e à distribuição. Feitosa (2016) argumenta que para oferecer ao consumidor final e às empresas compradoras, frutas com a condição de rastreabilidade, os instrumentos e mecanismos de controle sobre a produção e os trabalhadores foram ampliados. Estas ações se refletem, por exemplo, no reconhecimento individual de cada trabalhador, ao ponto em que, como mostrado pelo autor, cada embaladora é identificada e rastreada de modo que é possível conhecer a hora de execução da atividade e a linha de embalamento em que se encontrava. Neste contexto, caso algum problema seja identificado em um lote de frutas na Europa ou Estados Unidos, os trabalhadores envolvidos no erro podem ser identificados, situação que certamente ecoa em um sentimento de vigilância permanente, mesmo quando os trabalhadores se encontram à noite em suas residências, pois de certa forma eles estão sendo observados à distância, de forma ininterrupta.

Outro aspecto de controle é a ação disciplinar sobre os corpos dos trabalhadores. Se

¹⁰² Vale comentar que em 2018, a Cutrale, uma das maiores vendedoras de suco de laranja do mundo, recebeu o selo *Rainforest* (uma certificação socioambiental) de “boas práticas”, mesmo estando no cadastro do governo brasileiro de empregadores responsabilizados pelo crime de trabalho escravo. Apesar de a *Rainforest* proibir formas de trabalho forçado, as normas que regem o selo não mencionam qualquer impeditivo derivado da participação na lista do trabalho escravo do governo brasileiro, razão pela qual não houve obstáculo para a empresa receber o selo (PENHA, 2018).

¹⁰³ Esta é uma questão especialmente crítica para o caso brasileiro, principalmente após a entrada em vigor (em novembro de 2017) da reforma trabalhista, cujos impactos só poderão ser avaliados no futuro. No entanto, inúmeros críticos da reforma trabalhista têm apontado que um dos seus prováveis efeitos será o aprofundamento ainda maior da precarização das condições de trabalho no país, com a ampliação do trabalho temporário, terceirizado e intermitente.

¹⁰⁴ *Packing house* é uma instalação onde as frutas são recebidas, processadas, selecionadas e embaladas antes da distribuição ao mercado.

em Pelotas a preocupação em torno da higiene se faz, especialmente visível, em torno da prescrição de equipamentos, instalações e insumos industriais, em razão da produção estar associada ao processamento e transformação das frutas em doces, no Vale do São Francisco, em que a comercialização das frutas se dá na forma in natura, o controle da higiene parece incidir muito mais sobre os corpos dos trabalhadores. É assim, por exemplo, que Dona Amélia, agricultora do assentamento Mandacaru, explica que a fiscalização nas áreas de produção envolve a prescrição de medidas de higiene corporal:

Todo mundo tem que tá com os cabelos enrolados, eu já cortei meu cabelo curto assim por causa disso, já para não me incomodar com o patrão, unhas cortadinhas, não pode ter anel, não pode ter esmalte nas unhas, brinco, nada, ficam de olho se não falta equipamento de segurança, essas coisas. E quando vem os auditores da certificação, vixe, aí sim eles são bem chatos com isso.

Desta forma, os controles impostos buscam tirar em grande medida a autonomia dos trabalhadores em relação aos seus corpos, disciplinando-os dentro dos padrões higiênicos considerados corretos pelas certificadoras e empresas. Nesse sentido, em trabalho que busca refletir sobre as políticas de resistência elaboradas por trabalhadores assalariados da fruticultura irrigada do Vale do São Francisco, Silva (2016, p. 115), argumenta de que menos do que garantir as boas condições de trabalho, as regras das certificações representam, sobretudo “o controle sobre os corpos e as atividades realizadas pelos trabalhadores, como forma de garantir que os produtos não sejam contaminados e apresentem os padrões estéticos necessários”. É possível sugerir que estas prescrições em relação aos corpos dos trabalhadores se dão pela visão que associa o “natural” como algo intrinsecamente equilibrado e bom, de modo que o perigo reside sobre a “natureza” dos homens. Neste sentido, as frutas comercializadas na sua forma in natura, ou seja, em seu suposto estado natural, não representariam tamanha ameaça quanto o perigo representado pela impureza dos corpos dos trabalhadores¹⁰⁵.

Contudo, a despeito de todo esse controle, as entrevistas realizadas no assentamento Mandacaru, com agricultores que também atuam como trabalhadores da fruticultura irrigada revelaram o fato de que não raras vezes as empresas procuram burlar as certificadoras, aumentando o controle e o cuidado durante o período de vistorias, e flexibilizando normas trabalhistas em outros períodos. As falas de Dona Amélia e Dona Roberta, moradoras do

¹⁰⁵ Sobre a ideia de “natural” recomenda-se rever a discussão realizada no Capítulo 4.

assentamento Mandacaru, e que trabalham regularmente como diaristas em fazendas nos perímetros irrigados são reveladoras desta situação:

Eles [patrões] só se preocupam quando vêm os auditores. Aí é todo um corre-corre, falam como a gente tem que se comportar quando eles aparecem e o que dizer se eles perguntarem alguma coisa. Só que muita coisa é só aparência (Amélia).

Falam que tem aquele selo que respeitam os direitos do trabalhador, mas aí exploram o povo, querem que a gente trabalhe domingo, final de semana, até dia santo. (...) Eu cansei de ver gente trabalhando debaixo do veneno aí, às vezes eles passam aquele veneno do lado da gente, aquilo é como uma chuvinha fininha assim que cai, e aí passa aquele vento e a gente sente aquilo pingando na pele da gente (Roberta).

Portanto, ainda que os selos de qualidade procurem auferir para o consumidor elementos como segurança e confiança, garantindo ainda que os empregadores vêm cumprindo compromissos ambientais e de respeito aos direitos dos trabalhadores, as certificações parecem antes de tudo aprofundar ainda mais as contradições. Além de excluir um conjunto de produtores incapazes de fazer frente as exigências tecnológicas e econômicas impostas, as certificações vêm sendo utilizadas pelas grandes corporações como instrumento de controle sobre o território, a produção agrícola, os empresários locais e principalmente os trabalhadores rurais. Desta forma, é possível concluir que existe uma intrincada conexão entre os regimes de qualidade e as desigualdades sociais que são resultantes do processo de globalização (CAVALCANTI, 2004). Desse modo, através de sistemas privados de controle da qualidade, os países compradores do hemisfério Norte mantêm um controle à distância dos territórios produtores, impondo modos de produzir que impactam de forma negativa, especialmente, sobre grupos sociais mais fragilizados (VAN DER GRIPP; MARSDEN; CAVALCANTI, 2005).

Este é o caso observado das famílias do assentamento Mandacaru, uma vez que elas parecem viver uma dupla via de precarização. Primeiro através do Estado que, apesar de ter garantido acesso à terra para esses atores sociais, não viabilizou estruturas e políticas para os assentados na mesma medida em que viabilizou os projetos empresariais da fruticultura irrigada, situação que se reflete na precarização do assentamento e da condição de vida desses agricultores. Em segundo lugar, essa precarização se dá também pela vida do mercado, pois pelas dificuldades de manterem sua condição de agricultores, muitos foram transformados em mão de obra barata para o capital, reforçando a dependência a um modelo produtivo e tecnológico que, como visto no capítulo anterior, aparece no imaginário destas famílias como

fonte de desconfiança e medo, devido ao uso intensivo de agroquímicos. Soma-se a isso ainda a intensificação da jornada de trabalho sobre os trabalhadores, situação que reflete a tentativa de empresários da fruticultura de compensar os custos advindos das exigências produtivas e tecnológicas impostas pelas certificações.

Cabe ainda mencionar que durante a pesquisa de campo pude identificar claramente nos discursos proferidos por empresários, agrônomos, técnicos e pesquisadores da região, a internalização das normas e regras colocadas pelas certificações. Neste sentido, os atores sociais locais naturalizaram a ideia de que a qualidade das frutas está diretamente associada ao cumprimento das normas de controle e, sobretudo na capacidade de investimento em inovação e tecnologia. Desse modo, avalia-se a qualidade não tanto em função das propriedades das frutas, mas acima de tudo pelo nível de controle e de inversão em tecnologias consideradas modernas, aplicadas à fruticultura irrigada. É assim, por exemplo, que Seu Juca (54 anos) e Seu Silvino (48 anos), dois empresários da fruticultura irrigada do distrito Nilo Coelho, associam qualidade à inovação tecnológica:

Olha aqui no Vale [do São Francisco] tem as melhores tecnologias do mundo para produzir frutas de qualidade. Aqui os “gaúchos”, “japoneses” e “paulistas” são os que têm a melhor qualidade porque eles têm as melhores tecnologias. Os pequenos aqui não tem essa capacidade de investimento, eles não conseguem se adequar às certificações, então o grau tecnológico deles é bem menor, o que vai refletir também na redução da qualidade (Seu Juca).

Que nem o pessoal do Mandacaru que você está vendo lá, a produção de frutas deles é insignificante, nem sei se tem fruta lá, e a produção, com certeza, é de baixa qualidade, eles não têm esse controle que a gente tem com as certificações, então eles também não têm capacidade de investimento em tecnologias modernas, né? Não tem como (Seu Silvino).

Seu Silvino tem razão quando afirma que a produção de frutas do assentamento Mandacaru é insignificante, dado o fato que as famílias assentadas parecem muito mais preocupadas em produzir alimentos vinculados à sua dieta alimentar, a exemplo da criação de galinhas, porcos, cabras, bodes, assim como o plantio de feijão, macaxeira e legumes. Já as frutas parecem ter um valor apenas secundário para essas famílias. Contudo, a visão que associa a baixa qualidade da produção do assentamento à falta de tecnologias modernas, parece refletir opinião baseada em uma visão de superioridade do conhecimento técnico-científico, e que em grande medida busca deslegitimar as práticas e saberes tradicionais mantidas por agricultores familiares.

Neste sentido, é importante retornar ao trabalho de E. Woortmann e K. Woortmann

(1997), para refletir sobre esta associação entre tecnologia e qualidade. Em seu trabalho os autores relembram as tensões existentes entre extensionistas e sitiantes sergipanos, demonstrando como o saber-fazer camponês é alvo frequente de reprovação e condenação por parte de detentores de um conhecimento técnico, que observam nas práticas agrícolas e tecnologias camponesas símbolos do suposto atraso tecnológico das famílias rurais. No contexto rural observado pelos autores, os extensionistas concebiam tecnologia como uma produção da ciência moderna, de modo que negavam a própria existência de uma tecnologia camponesa. Diante disso, os extensionistas tentavam impor um

“pacote tecnológico moderno” aos sitiantes e denunciavam o homem de “não saber trabalhar”. Acusavam a mulher de não saber preparar os alimentos de maneira convenientemente e de ser ‘suja’, por desconhecer princípios de higiene (E. WOORTMANN; K. WOORTMANN, 1997, p. 178).

Desta forma, sem conseguir compreender a lógica do processo de trabalho, de produção e de consumo dos sitiantes, os detentores do saber técnico mantinham uma “atitude missionária” que se refletia na deslegitimação das práticas e saberes camponeses. Para os sitiantes esta intervenção no seu processo de trabalho era percebida como uma forma de dominação. Nesse sentido, E. Woortmann e K. Woortmann (1997, p. 180) buscam demonstrar que ao deslegitimar

a prática da agricultura [camponesa], deslegitima-se toda uma visão de mundo, pois não se trata apenas de “conhecimento agrícola”, mas de uma ordenação bem mais ampla. As ações da extensão e os textos que distribui podem ser vistos como uma espécie de “discurso colonial” que desvaloriza o colonizado. É um discurso – não menos sistêmico que a visão da natureza dos sitiantes que parte de uma percepção negativa do “produtor de baixa renda”, definido pelo que não é: não é alfabetizado, não usa técnicas modernas (“não tem tecnologia”), não tem hábitos de higiene, não sabe usar os serviços bancários, etc.

Mennell, Murcott e Otterloo (1994) argumentam que os desenvolvimentos tecnológicos na produção agroalimentar não são uma primazia da ciência moderna, uma vez que a invenção de tecnologias é tão antiga quanto a própria produção e preparação de alimentos. Os autores lembram, por exemplo, que caçadores e coletores inventaram e melhoraram técnicas de caça e coleta, posteriormente agricultores desenvolveram, testaram e inventaram novas técnicas de conservação dos alimentos. Alimentos fermentados como o queijo e o iogurte, assim como produtos defumados, são invenções elaboradas a partir de tecnologias camponesas, e seguem sendo consumidos em grande escala pela população na

atualidade.

Não obstante, os dados da pesquisa de campo permitiram concluir que no Vale do São Francisco associa-se a qualidade na produção de frutas a investimentos em tecnologias consideradas modernas, respaldando uma visão de superioridade do saber técnico-científico, de modo que as tecnologias e conhecimentos camponeses são frequentemente deslegitimados. É possível identificar aí um importante paralelo com a situação analisada em Pelotas, onde os fiscais sanitários buscam disciplinar os produtores de doces coloniais no uso de equipamentos, instalações e insumos modernos de base industrial. Desse modo, no contexto gaúcho, a qualidade também está associada no uso das tecnologias modernas da indústria agroalimentar. Já no caso do Vale do São Francisco, a “modernidade” parece estar associada na capacidade de artificialização dos processos naturais, a partir de técnicas e procedimentos como, por exemplo, o uso de agroquímicos que aceleram a produção das frutas; aplicação de agrotóxicos que eliminam insetos que atacam as frutas, e que permitem o controle da vegetação espontânea; aliado ainda ao uso de modernas técnicas da área da biotecnologia como a indução floral; e o uso de hormônios que regulam o crescimento das plantas, permitindo assim a sazonalização de acordo com o mercado e as estratégias produtivas da produção de frutas.

Desta forma, não surpreende o fato de que para os atores sociais inseridos nesta lógica empresarial da fruticultura irrigada, a exemplo dos empresários citados anteriormente, a produção do assentamento Mandacaru seja percebida como de baixa qualidade. Os agricultores assentados buscam racionalizar o uso de insumos modernos, e se valem de práticas agrícolas tradicionais, historicamente enraizadas na sua cultura e experiência de vida no Sertão, refletindo outra lógica de relação com a terra e a produção de alimentos. Cabe lembrar também, como já atestado no capítulo anterior, que no imaginário das famílias do assentamento Mandacaru são justamente as tecnologias modernas da fruticultura, fonte de preocupação e de desaprovação, uma vez que estas são percebidas como associadas ao adoecimento e enfraquecimento físico e moral dos sujeitos. Portanto, são visões diametralmente opostas, enquanto para as famílias do assentamento Mandacaru o bom alimento ou o alimento de qualidade é aquele provido pela roça camponesa e produzido com tecnologias conhecidas e tradicionais, já para outros agentes locais, especialmente, para os empresários vinculados à fruticultura irrigada, guiados por outra lógica, a não incorporação dos modernos “pacotes tecnológicos” se reflete na baixa qualidade da produção.

À guisa de conclusão deste capítulo é possível afirmar que há, portanto, uma lógica da “modernidade” que se impõe, seja pelo poder do Estado ou pela força do capital, pois tanto em Pelotas como no Vale do São Francisco as famílias rurais observadas têm suas práticas, saberes e técnicas tradicionais de trabalho deslegitimadas, uma vez que a qualidade é avaliada não tanto pelas características finais do produto, mas acima de tudo pela capacidade de incorporar tecnologias consideradas modernas. Neste contexto, as práticas, saberes e tecnologias camponesas aplicadas na produção de alimentos são frequentemente percebidas pelas organizações do sistema agroalimentar como atrasadas. Assim, os processos de produção camponeses são vistos como sujos e anti-higiênicos, dado o fato que os padrões tecnológicos da indústria norteiam em grande medida os parâmetros hegemônicos da produção de alimentos, bem como orientam as legislações contemporâneas e os instrumentos criados pelo mercado para gerir a produção de alimentos. Desta maneira, fica evidente que a ideia de “qualidade” que guia o modelo hegemônico da produção da indústria agroalimentar parte, essencialmente, de um contexto exterior às realidades locais estudadas, visto que Estado e capital, a partir das demandas do mundo urbano e globalizado, passaram a interferir e a definir os novos modos de produzir, trazendo impactos consideráveis na vida da população rural.

Seguramente, em Pelotas, o Estado aparece como o principal agente disciplinador da produção dos doces coloniais. Através do poder de polícia conferido aos órgãos de vigilância sanitária, os fiscais sanitários vêm impondo a industrialização como norma, alterando modos de produzir tradicionais, bem como punindo e marginalizando famílias rurais que não são capazes de se adequar ao oneroso modelo industrial de produção, promovendo, assim, a ilegalização de práticas e saberes que estão enraizadas no modo de vida, identidade e cultura destes colonos.

Já no Vale do São Francisco são as grandes corporações que através de sistemas privados de certificação vêm controlando este território, selecionando e excluindo produtores, ditando normas e impondo a produção de frutas em função de qualidades demandadas por um mercado consumidor externo. No contexto nordestino, as forças hegemônicas da globalização se aproveitaram das oportunidades criadas pelo Estado, e hoje são elas que em grande medida realizam a governança da produção agrícola deste território. Apesar dos investimentos

realizados nesse território serem em grande medida advindos de dinheiro público, os lucros são privados e apropriados por uma pequena camada social privilegiada, enquanto uma considerável parte da população local composta por trabalhadores e pequenos agricultores continuam empobrecidos, figurando à margem desse sistema, convertidos então em uma fonte barata de mão de obra.

No entanto, tanto em Pelotas como no Vale do São Francisco, as famílias rurais estudadas vêm desenvolvendo ações que envolvem adaptação, atualizações e movimentos de resistência aos modelos hegemônicos de produção. São justamente as formas de luta e resistência das famílias rurais, o foco central de observação do próximo capítulo.

6 ENTRE OS SABERES LOCAIS E OS CONTROLES EXTERNOS: AS FORMAS DE RESISTÊNCIA CAMPONESA

Os alimentos oriundos dos processos de produção da moderna indústria agroalimentar aparecem no imaginário social das famílias rurais estudadas como fonte de ameaça, perigo e desconfiança, enquanto os associados à produção de origem camponesa emergem como parâmetros da qualidade desejada. Contudo, como pude atestar no capítulo anterior, em uma visão diametralmente oposta, Estado e capital vêm procurando disciplinar a produção contemporânea de alimentos em parâmetros técnico-científicos da indústria agroalimentar, deslegitimando as práticas e saberes tradicionais dos agricultores, em um processo que se reverbera na imposição de estilos de produção. Diante disso, os atuais regimes de qualidade a que estes atores sociais estão submetidos são geradores de formas de exclusão e desigualdade social, o que traz uma série de implicações para a vida das famílias rurais estudadas.

Apesar das pressões exteriores e das inúmeras teses que afirmavam o desaparecimento do campesinato à luz das forças homogeneizantes do capital¹⁰⁶, historicamente o campesinato sempre foi uma classe social marcada pela sua capacidade de resiliência e de resistência (WANDERLEY, 2014). No Brasil, pode-se afirmar que a produção agrícola se estruturou em grande medida sobre a égide da grande propriedade monocultora. Não obstante a precariedade do acesso à terra para os camponeses, esta situação esteve longe de eliminar o campesinato. Como observado por Wanderley (1996), a amplitude e a capacidade de resistência dessa classe social oscila “entre a possibilidade de negociar, de forma subalterna e assimétrica, a ocupação de espaços precários e provisórios e a criação efetiva de raízes mais profundas de modo a estabelecer, no longo prazo, comunidades camponesas com mais perenidade”.

O acesso precário à terra não é uma novidade para grupos camponeses, situação presente em diferentes circunstâncias do meio rural brasileiro, especialmente visível no

¹⁰⁶ No final do século XIX, obras como *A Questão Agrária* de Karl Kautsky e o *Desenvolvimento do capitalismo na Rússia* de Lênin (ambos publicados originalmente em 1899) apontavam que o campesinato era uma categoria social fadada à extinção (LÊNIN, 1982; KAUTSKY, 1986). Para os teóricos deste período o desenvolvimento do capitalismo reproduziria no mundo rural a mesma estrutura de dominação produzida no mundo urbano e industrial, isto é, a formação de duas classes sociais antagônicas: por um lado a burguesia, dona do capital e dos meios de produção, e por outro lado os proletários, cujo sustento dependeria unicamente da venda da sua mão de obra. No entanto, Shanin (2005) evidencia que nesse processo de diferenciação os camponeses não desapareceram completamente, nem permaneceram como antes, nem se tornaram proletários como previa a teoria marxista clássica. Em certas condições, os camponeses se integraram ao capitalismo de forma marginal, produzindo alimentos baratos e mercado para bens que geram lucro.

contexto nordestino, em que vários grupos camponeses viveram historicamente em situação de subordinação à grande propriedade monocultora (GARCIA JR., 1983). Este tipo de conjuntura se expressa plenamente no Vale do São Francisco – como discutido no capítulo 2 – em que através de uma lógica desenvolvimentista conduzida pelo Estado, o latifúndio improdutivo e a agricultura camponesa foram praticamente eliminados nessa região e substituídos por uma agricultura empresarial, voltada a produzir frutas de qualidade diferenciada, atendendo às demandas do mercado globalizado. Foi nesse contexto que empresários e grandes corporações multinacionais passaram a se instalar na região, atraídos pela facilidade em explorar as oportunidades, estruturas e equipamentos públicos dotados pelo Estado.

Seduzidas pelas novas oportunidades, centenas de famílias camponesas migraram de diferentes partes do Sertão para o Vale do São Francisco em busca de realizar o sonho da terra própria, porém o acesso à água e à terra foi em grande medida interditado às famílias camponesas. Os projetos de vida dessas famílias camponesas não se harmonizavam com os propósitos do Estado e do capital de converter este território em um espaço de negócios, produtor de divisas para o país, especializado na produção de frutas de qualidade com alto valor comercial. Apesar de terem ficado às margens das benesses estatais concedidas aos projetos empresariais, nas margens do sistema e em espaços deixados por projetos fracassados do agronegócio, famílias de origem camponesa, a exemplo dos agricultores do assentamento Mandacaru, desenvolveram ações de adaptação a esse meio.

Já no Sul do Brasil, a pequena propriedade, formalmente reconhecida, através de uma política pública voltada à formação de uma sociedade agrária policultora, permitiu aos colonos gaúchos a formação de uma sociedade e economia de base camponesa, menos subordinada e mais independente quanto à posse da terra. Contudo, a tensão no contexto gaúcho estudado se moveu para o âmbito da produção e comercialização da produção dos doces coloniais, uma vez que os agricultores passaram a estar subordinados, controlados e vigiados pelo Estado, a partir das normativas contemporâneas de produção de alimentos. Este processo levou à ilegalização de muitas das práticas e saberes camponeses.

Tanto os colonos gaúchos como as famílias nordestinas observadas, cada qual de acordo com as configurações locais e os tipos de redes em que estão inseridos, buscaram adaptar seus projetos de vidas às novas circunstâncias do mundo urbano e globalizado,

evidenciando um processo criativo de reinvenção, atualização, adaptação e, ao mesmo tempo, de resistência aos modelos hegemônicos de produção impostos pelo Estado e pelo capital.

Neste capítulo, buscarei dar conta do último objetivo específico proposto nesta tese, a saber, compreender as formas de resistência dos agricultores gaúchos e nordestinos observados. A despeito das pressões e imposições colocadas pelos modelos produtivos, tecnológicos e de qualidade impostos pelas organizações do sistema agroalimentar, essas famílias rurais vêm construindo formas de resistência, de modo a garantir a reprodução de um modo de vida associado às suas práticas agrícolas e alimentares tradicionais. Na primeira parte deste capítulo lançarei olhar sobre o universo empírico do Vale do São Francisco, realçando a luta das famílias camponesas que buscam retomar um projeto de vida camponês nos interstícios da fruticultura irrigada. Por último, procurarei analisar as formas de resistência dos colonos gaúchos, ressaltando as suas engenhosas táticas que envolvem a formação de uma ampla rede de “antidisciplina”, atestando tentativas de burlar o controle do Estado sobre a produção dos doces coloniais.

6.1 A RESISTÊNCIA CAMPONESA AO MODELO DA FRUTICULTURA IRRIGADA

Ainda que no Vale do São Francisco a agricultura de base camponesa tenha sido marginalizada e em grande medida excluída dos projetos do Estado, isso não significou a sua eliminação da região, uma vez que os movimentos sociais de luta pela terra, a exemplo do MST e Fetape, procuraram arregimentar os trabalhadores rurais em torno da luta pela terra. É assim que formações camponesas se estabeleceram na região, ainda que de forma marginal, ocupando os espaços deixados por projetos fracassados do agronegócio. Scott (2013) lembra, por exemplo, que em municípios como Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, na caatinga, próximo aos projetos públicos irrigados, as terras de sequeiro abrigam uma grande concentração de trabalhadores rurais sem terra afetados pela seca, expulsos de fazendas ou desesperançosos em encontrar emprego nas áreas urbanas. Scott (2013, p.23-22) argumenta que esses trabalhadores:

estão cientes da frequência de falência de fazendas, e sempre atentos aos indicativos de produtividade das fazendas, antigas e novas, os trabalhadores dos assentamentos dos sem terra se organizam para receber o apoio tanto de entidades nacionais e locais de trabalhadores quanto do governo (especialmente INCRA) para formar lotes

e se associarem para poderem trabalhar com agricultores e criadores familiares. Para montar o seu projeto de vida, eles dependem do insucesso de fazendeiros e outros ribeirinhos tradicionais, quando estes não se encontram bem articulados com as estratégias de fruticultura irrigada e de exportação da CODEVASF.

Neste sentido, a título de exemplo, cabe abrir parêntese aqui para citar o caso do Acampamento Eldorado dos Carajás, em Juazeiro, que à época da pesquisa de campo, mobilizava as tensões locais. Desde abril de 2015, o surgimento de um grande acampamento organizado pelo MST, nomeado Eldorado dos Carajás, às margens do rio São Francisco, tomava a atenção das autoridades e do noticiário dos principais veículos de comunicação da região. Em um espaço de cerca de 800 hectares, aproximadamente 270 famílias de agricultores sem terra haviam instalado barracos, demarcado lotes e iniciado a preparação das primeiras lavouras. Em setembro de 2015, durante a realização da 1ª Feira da Reforma Agrária da regional norte do MST da Bahia, ocorrida em Juazeiro, conheci o Sr. Robson, um dos coordenadores do acampamento, e que aceitou ser entrevistado, autorizando a minha visita ao local.

O acampamento Eldorado dos Carajás fica a cerca de 15 quilômetros do centro da cidade de Juazeiro. O acesso ao local na época era controlado pelos moradores que mantinham uma espécie de guarita na entrada principal do local, permitindo desta forma a entrada apenas de moradores e pessoas autorizadas. Durante as minhas atividades de campo na região, o acampamento tinha apenas cinco meses de existência e ocupava uma fazenda falida que havia sido abandonada há cerca de uma década, após a morte de um dos proprietários. Durante a visita ao local (Figura 32), pude constatar que a estrutura do acampamento ainda era muito precária. Barracos e casas de taipa configuravam a paisagem do local, e a grande maioria das moradias ainda não tinha acesso à energia elétrica. As áreas cultivadas se encontravam às margens do rio São Francisco, onde por meio de motobombas, a água era retirada para irrigar os plantios. Apesar da proximidade com o rio, a água ainda era um dos principais problemas do acampamento. Os moradores não tinham canais, tubos ou mangueiras para elevar a água para outros locais mais distantes da margem do rio. O perfil dos moradores do acampamento era formado majoritariamente por agricultores familiares, originários do Sertão, muitos deles trabalhadores da fruticultura irrigada. Seu Robson procurou explicar as motivações das famílias para se instalarem no acampamento, apesar das dificuldades estruturais do local:

Muitos vêm porque têm aqueles que já se deu mal na cidade e não quer mais ser empregado na fruticultura e aí pensa assim: "eu vou pra lá, eu vou pegar uma terrinha, vou morar, não vou pagar aluguel, vou poder criar meus filhos e plantar minhas coisas com mais tranquilidade".

Figura 32 - Acampamento Eldorado dos Carajás em Juazeiro



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2015.

Inegavelmente o Vale do São Francisco encontra-se em uma área de confronto entre projetos de desenvolvimento que colocam a região no cenário dos mercados globais e, ao mesmo tempo, nas margens dos projetos de vida de atores sociais que reivindicam reconhecimento e direitos segundo suas tradições (CAVALCANTI, 2014). O caso das famílias do acampamento Eldorado dos Carajás atesta o fato de que trabalhadores da fruticultura, interessados em abandonar a condição de trabalhadores temporários, passaram a entrar para as fileiras do MST. Esses trabalhadores observam nos insucessos dos empreendimentos do agronegócio, oportunidades para retomar um projeto de vida camponês, mediante o acesso à terra e à água.

O perfil das famílias do acampamento Eldorado dos Carajás se reflete, não por acaso, também no conjunto de famílias observadas no assentamento Mandacaru. Uma análise aprofundada da trajetória de vida das famílias que habitam o assentamento Mandacaru mostra que esses agricultores são, em sua grande maioria, retirantes nordestinos que abandonaram sua terra natal no Sertão por causa da seca e da miséria e migraram para o Vale do São Francisco em busca de melhores condições de vida. As histórias de vida das famílias do assentamento Mandacaru demonstram que as oportunidades de trabalho obtidas na fruticultura irrigada não arrefeceram o desejo desses agricultores pela terra própria e por uma retomada de um projeto de vida camponês. Tal sentimento aparece muito bem explícito nas

palavras de Seu Rodrigo ao explicitar o processo de ocupação da fazenda Mapel que deu origem ao assentamento Mandacaru:

A minha intenção é de possuir uma coisa pra mim, eu não tenho intenção de ficar trabalhando pros outros [na fruticultura irrigada] direto não. Aí eu vim pra cá e sendo que foi muita dificuldade, pois a gente não tinha recurso nenhum pra sobreviver, mas tinha uma barragem cheia d'água, aí nós começamos a plantar verdura e vender. Pra encurtar a história eu nunca precisei de dá um dia de serviço pra ninguém, sempre trabalhando pra mim dentro do assentamento.

Nesse sentido, o assentamento Mandacaru se tornou um lugar em que novos processos de interação e de construção de relações sociais tomaram forma a partir do encontro de sujeitos com diferentes biografias (SAUER, 2003), vindos de municípios de diferentes partes do Sertão nordestino. Apesar das diferentes biografias, esses sujeitos compartilham trajetórias de vida similares e possuem em comum uma *cultura camponesa compartilhada*, pautada em uma relação moral associada à propriedade da terra e à produção e consumo de alimentos vinculados às suas tradições.

Se a ocupação de terras se constitui em uma subversão sob a ótica do mercado e do Estado, por outro lado ela ganha a dimensão de realização da tradição dentro dos valores camponeses, legitimada a partir de uma ordem moral (WOORTMANN, 1995). A posse da terra é condição essencial para a própria constituição da identidade de agricultor familiar. Portanto, a terra no discurso camponês não é interpretada apenas como um bem de capital ou fator de produção, mas valorada simbolicamente como patrimônio familiar, espaço em que se produz e reproduz a condição da família camponesa.

Garcia Jr. (1983), em trabalho que analisa a situação vivenciada por “pequenos produtores” na Zona da Mata de Pernambuco, em contexto marcado pelas ameaças de expansão da *plantation* canavieira, já notara que no contexto camponês o trabalho e o processo de trabalhar a terra é que legitima a sua posse. O autor demonstra que as famílias camponesas da Zona da Mata não compartilham da lógica econômica da grande propriedade canavieira, e tampouco possuem condições técnicas e econômicas de concorrer com ela. Ainda que sufocado pela grande propriedade, o campesinato presente naquela região convive e depende da *plantation* canavieira que gera oportunidades de trabalho. Garcia Jr. (1983) argumenta então que para os “pequenos produtores” da Zona da Mata de Pernambuco a relação com a terra é distinta, pois para o camponês a posse da terra se legitima pelo trabalho, logo a roça camponesa é interpretada como *terra de trabalho*.

Portanto, a *terra de trabalho* expressa uma moralidade camponesa e uma ética própria em relação à terra que se opõe aos outros usos puramente utilitaristas da propriedade da terra, vinculados ao mundo dos negócios. Estudos de cunho antropológico sobre o campesinato brasileiro (E. WOORTMANN; K. WOORTMANN, 1997; MOURA, 1986; HEREDIA et al. 1984), mostram ainda que a terra é para a família camponesa um espaço de aprendizagem e de socialização do modo de vida camponês para as futuras gerações. Nesse sentido, a família camponesa estabelece, a partir da posse da terra, laços de afetividade e de pertencimento, tornando a terra não apenas um bem de produção, mas um espaço carregado de significados. Assim, a relação entre a propriedade e o uso da terra é condição necessária à transmissão e reprodução do modo de vida e dos valores camponeses (WOORTMANN, 1995). A relação de afetividade com a terra é exemplificada nas afirmações realizadas por dois agricultores familiares entrevistados no Vale do São Francisco:

Essa questão é pela raiz. Tem muita gente que ela foi obrigada a ir pra uma cidade, ela foi empurrada pela circunstância pra ir para um grande centro, mas ela nunca perdeu aquela raiz do campo, nunca perdeu aquela essência da minha terra que eu vivia lá e coisa e tal. E aí de repente ela se encontra em uma cidade e ouve falar em um acampamento novo que tem água, que tem terra, lugar pra morar, então pra ela é unir o útil ao agradável (Robson).

Eu sou do roçado. Eu pertenço à terra (Rodrigo).

Neste sentido, parafraseando Heredia (2013), é possível afirmar que o assentamento Mandacaru constitui-se para as famílias em *morada da vida*, um espaço de viver, dado o fato que o local é um espaço produtivo aliado às dinâmicas familiares e da vida cotidiana, isto é, o assentamento rural é um ambiente em que vida e trabalho são indissociáveis. É assim, por exemplo, que no assentamento Mandacaru é muito comum observar que avós, pais, filhos e netos residem juntos ou então moram muito próximos uns dos outros, frequentemente trabalhando em uma mesma área. Cabe mencionar que após o primeiro grupo de moradores ser assentado no local no início dos anos 2000, outros familiares vindos do Sertão ou da periferia de Petrolina e Juazeiro foram se juntando e o assentamento passou também a abrigar as novas gerações de casais, formados por filhos e netos dos primeiros moradores.

Porém, se por um lado para essas famílias o assentamento rural significa *terra de trabalho* e *morada da vida*, no contexto da fruticultura irrigada a terra tem um valor absolutamente distinto. Nesse sentido, vale a pena retomar o diálogo com o Sr. Nilmar, um microempresário da fruticultura irrigada.

Sobre a ótica da Codevasf, o Sr. Nilmar é considerado um “pequeno produtor”, dono de uma área de cerca de seis hectares, em que cultiva principalmente mamão, banana, manga, goiaba e acerola de forma orgânica, cuja produção é praticamente toda vendida na feira orgânica da Aprovasf, em Petrolina. Conheci Seu Nilmar em uma das várias vezes que estive na feira, conversando com produtores e consumidores. Após algumas semanas de negociação, consegui agendar uma visita a seu lote. Marcamos o dia e o horário para a visita, porém o Sr. Nilmar sugeriu como ponto de encontro a sua residência em um bairro de classe média da cidade de Petrolina.

No dia marcado, quando me aproximei da residência do Sr. Nilmar, vi sua esposa saindo de carro para a escola onde leciona, enquanto o Sr. Nilmar estacionava o outro veículo da família (uma caminhonete) do lado de fora da residência. Antes de partirmos, enquanto tomávamos um cafezinho – na confortável sala de estar da família – Seu Nilmar me contou um pouco da sua história de vida. Ele disse que é de São Luís do Maranhão, formou-se técnico agrícola e que veio parar em Petrolina depois de servir ao exército. Por mais de 30 anos Seu Nilmar trabalhou no Banco do Brasil. Seu Nilmar revelou-me ainda que é músico (toca clarinete na banda de sua igreja) e que gosta de ler e estudar outras línguas, especialmente, o hebraico, fato que o motivou a viajar duas vezes para Israel.

Apesar de admitir atração pelas atividades do campo – adquirida muito em função da sua experiência trabalhando no setor de crédito do Banco do Brasil, orientando produtores da fruticultura – Seu Nilmar não mora no lote agrícola, e tampouco se reconhece como agricultor, preferindo assumir a identidade de microempresário. Quem de fato trabalha e reside no lote de Seu Nilmar é um empregado, que possui carteira de trabalho assinada, e que vive com a esposa e filhos em uma pequena casa construída na área de seis hectares. Durante a visita ao lote, o Sr. Nilmar queixou-se de gastar muito dinheiro com a área, e afirmou que já pensou em vender o lote, já que a atividade não passava de um passatempo, principalmente após ter obtido a aposentadoria. Seu Nilmar pareceu ainda se sentir frustrado pelo fato de seus filhos e esposa não gostarem muito do lote:

Na verdade o lote pra mim é só uma diversão, só uma distração. Quem gosta disso aqui é só eu mesmo. (...) É uma área produtiva, não é uma área de lazer, de banhar, tomar banho. Os filhos não querem vir para cá porque não tem piscina, não tem uma coisa, não tem outra.

A fala do Sr. Nilmar e a relação que sua família mantém com o lote agrícola desvela que o lugar e o trabalho ali desenvolvido é um passatempo, um espaço, com certeza, produtivo na visão do interlocutor, mas desprovido da família que raras vezes esteve por lá. Nos perímetros da fruticultura irrigada, há, em muitas situações, uma desconexão do vínculo social que, no contexto camponês une família, terra e trabalho. Os dados apurados pela pesquisa de Moraes (2016) parecem reforçar ainda mais este argumento, uma vez que no distrito de irrigação Nilo Coelho 50% dos proprietários de lotes têm entre dois a cinco empregados permanentes, enquanto 13% possuem mais de cinco empregados, sendo também significativa a contratação temporária de diaristas. Chama atenção ainda que dentro do distrito Nilo Coelho, na maioria dos casos, apenas um membro da família trabalha no lote, predominantemente homens, sendo boa parte deles possuindo segundo grau ou formação acadêmica (MORAES, 2016), revelando que a mão de obra familiar é minoritária e, em muitos casos simplesmente inexistente.

Portanto, a tríade terra, trabalho e família, que compõe a ordem moral camponesa (K. WOORTMANN, 1990), não se encontra em grande medida presente nos perímetros da fruticultura irrigada. Nesse contexto, a terra é percebida, em geral, como um bem de capital, objeto de especulação fundiária, e o seu espaço usado para produzir mercadorias que frequentemente sequer estão associadas às práticas alimentares dos produtores. Recuperando as palavras de Seu Renato, morador do assentamento Mandacaru, reproduzidas no capítulo 2, compreende-se porque na lógica camponesa a fruticultura irrigada é interpretada como uma “*terra de negócios*”, uma vez que para as famílias rurais o assentamento é um espaço para “*tirar alimento da terra*”, enquanto nos perímetros irrigados da fruticultura a terra é usada para “*plantar negócios*”. Por isso, no assentamento Mandacaru terra significa *terra de trabalho e moradia de vida*, onde o vínculo social e de afetividade com o lugar é estabelecido pelo trabalho familiar e pelo sentimento de pertença à terra. Portanto, a roça camponesa não produz apenas cultivos, ela produz o próprio camponês, como demonstrado por E. Woortmann e K. Woortmann (1997) que afirmam ainda que a terra que para muitos é:

objeto de especulação imobiliária, é para o camponês um ser vivo. (...) Neste universo de trocas intensas, não há como separar para o camponês vida e trabalho: relações sociais, de gênero, familiares, comportamentais e espaciais se engendram a partir das necessidades da terra. (...) Queremos de outro lado mostrar que, ao trabalhar a terra, o camponês realiza outro trabalho: o da ideologia, que, juntamente com a produção de alimentos, produz categorias sociais, pois o processo de trabalho, além de ser um encadeamento de ações técnicas, é também um encadeamento de

ações simbólicas, ou seja, um processo ritual. Além de produzir cultivos, o trabalho produz cultura.

O que caracteriza o camponês é o trabalho realizado na terra, a perda dela implica no seu desaparecimento enquanto categoria social (HEREDIA, 2013). Nesse sentido, é possível compreender que os projetos de reforma agrária no Vale do São Francisco, tal qual o caso em estudo do assentamento Mandacaru, se constituíram enquanto espaços de resistência camponesa aos modelos hegemônicos de produção de frutas de qualidade. É no assentamento rural que as famílias rurais procuram reproduzir modos de vida e práticas agrícolas tradicionais, com o objetivo de alcançar a autonomia que lhes é negada pelas dinâmicas impostas pelos projetos da fruticultura irrigada. Porém, se a propriedade da terra é condição básica para ser um camponês “liberto”, por outro lado, esse processo só se efetiva verdadeiramente “com o domínio tanto cognitivo como simbólico do saber que orienta o processo de trabalho” (E. WOORTMANN; K. WOORTMANN, 1997, p. 44).

Portanto, a busca pela autonomia camponesa passa não apenas pela posse da terra, mas também pela posse do tempo e do saber que orienta o trabalho camponês. Por isso, dentro dessa visão de mundo, como salientado por um dos moradores do assentamento Mandacaru “*não adianta ter um lote irrigado e ser escravo das firmas*”. Como mostra Paulino (2006, p. 109), tomando como exemplo o caso de avicultores do Paraná, fortemente integrados ao mercado, a imposição pela indústria de rígidos padrões de manejo implica que os agricultores já não são mais senhores do seu tempo, espaço e saber, que dão então lugar à observância do saber e do tempo do capital, materializado na artificialização com que se reveste a produção de alimentos da indústria. É por isso que possuir a terra, mas perder o controle sobre processo de trabalho e produção agrícola, reflete outra forma de dominação para o camponês. É assim que “*ser escravo das firmas*” significa não ter domínio sobre a produção e saber que orienta a produção de alimentos. Dentro da visão de mundo dessas famílias rurais, a busca de autonomia passa pelo controle do saber que orienta o trabalho na roça, situação que não se verifica na fruticultura irrigada, uma vez que os produtores estão à mercê das empresas que controlam o tempo, a produção e os modos de produzir, fato que é incompatível com a visão camponesa de autonomia. É por essa razão que a alta dependência do trabalho temporário na fruticultura irrigada torna-se também símbolo de dominação e falta de independência desse campesinato.

6.1.1 O Trabalho Temporário na Fruticultura Irrigada

Cavalcanti et al. (2014), que também estudaram o assentamento Mandacaru, argumentam que ser agricultor assentado significa para algumas daquelas famílias, sobretudo, a superação da situação de assalariamento precário e eventual na fruticultura irrigada. Não obstante, os autores também mencionam o fato de que o assentamento ainda carece de estruturas e políticas que viabilizem a condição de agricultores das famílias, evidenciando que alguns produtores voltaram a viver a condição de assalariados da fruticultura, sendo o assentamento apenas um lugar de moradia, dissociado do espaço de trabalho e produção agrícola.

Por isso, apesar de os projetos de reforma agrária terem promovido o acesso à terra a um conjunto de agricultores familiares, os assentamentos rurais da região ainda se encontram muito distantes dos investimentos públicos realizados pelo Estado no Vale do São Francisco, particularmente, quando comparado com os recursos públicos injetados nos projetos de irrigação. Malgrado a desapropriação ter garantido o acesso à terra para 70 famílias do assentamento Mandacaru, muitas dificuldades continuam desafiando a manutenção da condição de agricultores destas famílias.

Como já mencionado anteriormente, apenas uma pequena área de 35 hectares do assentamento Mandacaru possui as estruturas necessárias para a irrigação, limitando a área irrigada a somente meio hectare por família, enquanto a maior parte do assentamento é constituída por áreas de sequeiro, impróprias para a irrigação. As áreas de sequeiro são utilizadas para cultivar algum tipo de produto apenas nos raros e curtos períodos de inverno¹⁰⁷, quando as chuvas viabilizam a produção, porém na maior parte do tempo esta área de caatinga é aproveitada para a criação de animais como cabras e bodes que se esforçam em procurar as ralas e esparsas gramíneas presentes no meio da vegetação, conforme ilustrado pela Figura 33.

¹⁰⁷ No contexto local, é chamado de “inverno” o período das chuvas que nesta região ocorre geralmente entre dezembro e abril. Porém, nem todo ano há “inverno”, pois quando ocorre uma forte estiagem e a chuva é rara e esparsa se considera que não houve “inverno”. Um dos interlocutores da pesquisa afirmou que fazia cinco anos que a região não passava por um “inverno”.

Figura 33 - Caprinos na Paisagem da Caatinga no Assentamento Mandacaru



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2015.

Enquanto nas áreas empresariais dos perímetros de irrigação a disponibilidade de água parece não ser um problema, no assentamento Mandacaru os recursos hídricos são limitados, o que demonstra a desigualdade de acesso a um dos recursos básicos do investimento público, ou seja, os recursos hídricos canalizados. Cada rua da agrovila do assentamento possuiu apenas duas horas de água por dia para o fornecimento doméstico. Nesse tempo, os moradores procuram encher baldes, panelas e caixas de água, bem como dão de beber aos animais e aproveitam para regar os cultivos do quintal. Na maioria das vezes o fornecimento de água é insuficiente para atender as demandas domésticas das famílias, o que leva muitos agricultores a comprarem água de caminhões-pipa, que então é armazenada em cisternas que foram doadas por um programa do governo federal.

Seu Lisandro e Dona Maria, um casal de agricultores (ambos com 62 anos de idade) residentes no assentamento Mandacaru, e que cultivam especialmente feijão, goiaba, macaxeira e milho, mencionam que mesmo na área irrigada do assentamento o acesso à água é restrito. A conversa com o casal de agricultores se deu enquanto eles limpavam e selecionavam as vagens do feijão em frente à sua casa. Naquele dia (uma quarta-feira), era a vez de o casal regar o seu lote. O nosso diálogo, então, é interrompido:

Eu preciso sair agora, pego a moto e fico até às cinco horas regando minhas coisinhas, por isso vou ter que sair agora. É desse lote irrigado que a gente tira esse feijãozinho, mas essa área irrigada a gente tem só cinco horas por semana. (...) Quer dizer eu molho hoje e aí vai na outra semana que entra na quarta-feira que é que eu vou poder molhar de novo, é que chega no meio-dia minhas cinco horas. Eu começo agora meio-dia e vou até cinco da tarde.

O parco acesso à água por famílias de agricultores como a de Seu Lisandro e Dona Maria, contrasta com a abundância em outros locais não muito distantes do assentamento Mandacaru¹⁰⁸. A fazenda empresarial Ouro Verde, outro local visitado durante a pesquisa de campo, de propriedade do grupo Miolo, situada no município de Casa Nova (BA), possui cerca de 700 hectares, dos quais 400 são cultivados com vinhedos. As luxuosas instalações da vinícola contrastam drasticamente com as imagens observadas do lado de fora das dependências da fazenda, como registrado em meu diário de campo do dia 06 de setembro de 2015 (p. 4):

[...] durante todo o roteiro turístico¹⁰⁹ me deparei pela janela do ônibus com imagens da seca e da caatinga, burros e caprinos mortos na beira da rodovia, provavelmente vítimas da seca, enquanto do lado de dentro da fazenda [Ouro Verde] a água caía sobre o verde das plantações. Desta forma, famílias rurais veem seus animais morrerem, pela impossibilidade de acesso à água, muitas vezes estando a somente poucos metros de distância das áreas empresariais onde frutas, destinadas especialmente ao mercado externo, são produzidas com o uso das águas públicas do rio São Francisco.

Este tratamento diferenciado dado pelo Estado aos projetos empresariais da fruticultura se tornou ainda mais evidente durante a crise hídrica que se abateu sobre essa região. Em 2015 – coincidentemente na época da pesquisa de campo – o Vale do São Francisco passava por uma das mais graves estiagens dos últimos 50 anos, deixando pela primeira vez (desde a criação da barragem de Sobradinho), os projetos de irrigação sobre ameaça de colapso. A situação mais crítica era do distrito de irrigação Nilo Coelho – vizinho ao assentamento Mandacaru – o maior projeto de irrigação da região e um dos maiores do país¹¹⁰, cujas tubulações, construídas nos anos de 1980 para a captação da água no lago de Sobradinho, não previram que o lago pudesse atingir um nível tão baixo. Em outubro de 2015, a imprensa local noticiava que o lago de Sobradinho havia atingido o menor nível da história, aproximando-se rapidamente do volume morto, deixando alarmados, particularmente, produtores e empresários da fruticultura irrigada.

Na época da pesquisa de campo as temperaturas já oscilavam em torno dos 40° C e a

¹⁰⁸ A título de exemplo, a Fazenda Fortaleza do grupo empresarial GrandValle – área de 200 hectares ocupada com o cultivo de cerca de 60 mil pés de manga, localizada às margens do lago de Sobradinho, no município de Casa Nova (BA) – absorve cerca de três milhões de litros de água por dia durante o período de floração das mangas. No período de floração e formação da manga, que dura por volta de três meses, cada pé de manga recebe em média 50 litros de água por dia, segundo informações do responsável técnico da fazenda.

¹⁰⁹ Visita realizada através do roteiro turístico Vapor do Vinho, na fase exploratória da pesquisa de campo.

¹¹⁰ Segundo dados do Distrito de Irrigação Nilo Coelho (DINC, s. d.) há no projeto Nilo Coelho 2.321 produtores que ocupam 23.245 hectares irrigados.

interrupção do fornecimento de água por apenas uma semana significaria, especialmente para os produtores de uva, a morte quase imediata das lavouras. Dirigentes, produtores, empresários e influentes políticos se mobilizaram para buscar recursos para instalar uma estrutura de boias flutuantes, que viabilizasse a captação da água, caso o lago de Sobradinho atingisse o volume morto. De acordo com Moraes (2016), os novos equipamentos e todo o investimento para a instalação da estrutura custaram aproximadamente R\$ 39 milhões, totalmente bancados com recursos públicos do governo federal¹¹¹. Os equipamentos nunca chegaram a ser usados, pois em meados de dezembro de 2015 as chuvas retornaram, enchendo novamente o lago. Cabe enfatizar que apenas no projeto Nilo Coelho, sem contar os gastos com a instalação do novo sistema de boias flutuantes, a Codevasf já havia investido aproximadamente R\$ 100 milhões em recursos federais entre 2011 e 2014 (MORAES, 2016).

Episódios como esses mostram que as famílias do assentamento Mandacaru carecem de estruturas e investimento público, não possuindo mais do que duas horas de água potável por dia para consumo doméstico. Por outro lado, o Estado parece não medir esforços para viabilizar os projetos empresariais, injetando volumosos recursos públicos nos perímetros da fruticultura irrigada. Ao estudar o processo de remoção e reassentamento de populações atingidas pela barragem de Itaparica, no rio São Francisco, Scott (2009; 2013) já apontara a existência na região de um quadro predominante de “descaso planejado” em que certos objetivos compreendidos como mitigações às populações tradicionais atingidas por grandes projetos de desenvolvimentos são simplesmente negligenciados.

Nesse sentido, embora o acesso à terra tenha permitido certa autonomia às famílias assentadas, com a produção de alimentos associados à sua tradição alimentar, a pouca disponibilidade de terra irrigada e as dificuldades estruturais do assentamento Mandacaru, evidenciam o descaso do poder público. Diante desta situação, o trabalho temporário nos perímetros da fruticultura irrigada configura-se para as famílias do assentamento Mandacaru em uma importante ação visando a reprodução social da unidade camponesa de produção.

A combinação entre o trabalho rural e atividades fora da propriedade é uma característica que marca as ações de reprodução social do campesinato em várias partes do mundo. Particularmente, com as transformações demográficas e a urbanização das sociedades, noções sobre *peasant-worker* e *part-time farming* foram desenvolvidas nos Estados Unidos e

¹¹¹ A ação do governo federal levou a uma situação de conflito com o Tribunal de Contas da União que defendeu a perspectiva de que o custo da instalação da nova estrutura deveria ter sido bancado pelos produtores (MORAES, 2016).

Europa procurando compreender a inserção de agricultores familiares no mundo contemporâneo. No Brasil, o trabalho da antropóloga Giralda Seyferth (1987), que estudou os processos que levaram ao surgimento de colonos-operários no Vale do Itajaí, em Santa Catarina, parece ser pioneiro nesse campo. Desde os anos de 1990, estudos de autores como Schneider (2003) e Carneiro (1998) também têm destacado o tema da pluriatividade entre as famílias rurais brasileiras, em um contexto marcado pelas mudanças demográficas e pelas novas relações entre campo e cidade. Embora a combinação de atividades agrícolas com outras seja comum em unidades camponesas, Woortmann (1995) aponta que o desequilíbrio entre a disponibilidade de terra e de trabalho tende frequentemente a reorientar a força de trabalho familiar. Em muitos casos, são as forças plenas das famílias que se assalariam, enquanto fica a cargo das “forças marginais”¹¹² a agricultura para autoconsumo.

O esgotamento da terra, as parcelas reduzidas dos lotes, aliado ao acesso precário à irrigação, levaram o assentamento Mandacaru a se constituir naquilo que Souza Martins (2010) chamou de um “viveiro de força de trabalho” para o agronegócio. O trabalho fora da unidade de produção agrícola aparece para as famílias do assentamento Mandacaru como uma importante ação que visa garantir a reprodução social, em um quadro marcado pelo forte incentivo estatal à agricultura empresarial. O trabalho temporário nas empresas e fazendas da fruticultura é uma alternativa face o estado de vulnerabilidade social e econômica em que se encontram essas famílias rurais. Os recursos obtidos nas atividades assalariadas da fruticultura são, muitas vezes, reinjetados no próprio lote agrícola, por meio de investimentos e melhorias que visam viabilizar a produção agrícola e a própria condição e identidade camponesa, situação evidenciada pelas falas de interlocutores do assentamento:

Eu tiro umas diariazinhas no Nilo Coelho de vez em quando. Aqui todo mundo trabalha com isso. Aqui quem tem sítio não consegue sobreviver, é pouca terra e a irrigação é pouquinho. Com o dinheirinho que eu tiro a gente compra o que precisa para casa, melhora a propriedade, deu até pra comprar uma saveiro¹¹³ pra levar as nossas verduras para vender na feira (Valdo, 42).

Com esse dinheiro [de assalariado da fruticultura] a gente faz de tudo um pouco, compra adubo, faz vacina nos bichos, dá de comer milho e ração pros bicho (Marília, 39).

¹¹² Tepicht (1973) chama de forças marginais mulheres, crianças e idosos que realizam trabalhos em tempo parcial, enquanto forças plenas referem-se aos membros da família que se encontram em plena força de trabalho.

¹¹³ Saveiro é um modelo de carro que possuiu uma carroceria para o transporte de pequenas cargas.

É preciso então compreender que as atividades fora da unidade de produção camponesa “não representam necessariamente a desagregação da agricultura camponesa, mas constituem, frequentemente, elementos positivos, com o qual a própria família pode contar para viabilizar suas estratégias de reprodução presentes e futuras” (WANDERLEY, 1996, p. 6). É com essa combinação de atividades entre o trabalho no lote agrícola e o trabalho assalariado que os agricultores do assentamento Mandacaru procuraram criar artifícios para a reprodução social do grupo, mesmo estando às margens dos investimentos públicos e do modelo tecnológico e produtivo da fruticultura irrigada que predomina na região. É inegável que para essas famílias trabalhar como empregado revela uma situação de vulnerabilidade e fragilidade, expressa na situação de ter que “*trabalhar para os outros*” em um quadro marcado, muitas vezes, por exploração e precarização dos trabalhadores da fruticultura irrigada. Agrega-se a isso, ainda, a visão de que trabalhar na fruticultura irrigada além de sinônimo de dependência – uma vez que limita a possibilidade de “*tirar comida da terra*” – significa, como afirmado por muitos agricultores, “*se matar no veneno*”.

6.1.2 A Busca de Autonomia das Famílias Assentadas

Wanderley (1996) argumenta que a busca de autonomia é uma característica que marca o campesinato, de modo que ela está articulada pela provisão de alimentos imediata do grupo doméstico e pela reprodução da família nas gerações futuras. A partir da associação desses fatores temos as características fundamentais do campesinato: “a especificidade de seu sistema de produção e a centralidade da constituição do patrimônio familiar” (WANDERLEY, 1996, p. 3). Um princípio básico que marca e caracteriza o campesinato é justamente a procura por independência e autonomia do agricultor familiar frente ao mercado, motivando a busca pela posse da terra e a autonomia na produção de alimentos. Tal situação se expressa no Vale do São Francisco por meio da luta pela terra mantida por agricultores sem terra. É assim que o encontro de trabalho temporário na fruticultura irrigada não encerra a intenção de retomar a condição camponesa, situação concretizada – para algumas famílias – via assentamento rural.

A busca camponesa por estratégias que visam garantir a independência é perceptível, particularmente, diante do caráter *alternativo* e *flexivo* da roça camponesa. Estudando o

processo de expropriação de agricultores familiares face à grande propriedade canavieira na Zona da Mata de Pernambuco, Garcia Jr. (1983) notou que as ações destinadas a garantir a reprodução social dos camponeses se vinculavam à *alternatividade* da produção do roçado, de modo que a produção agrícola podia ser tanto vendida quanto consumida, dando ao agricultor a possibilidade de atuar diante das flutuações de preços do mercado. Já Heredia (2013), em outra pesquisa também realizada na Zona da Mata de Pernambuco, mostra que entre os artifícios adotados por famílias camponesas destaca-se a produção de alimentos com a característica da *flexibilidade*, podendo o agricultor optar pelo consumo ou venda dos alimentos durante o ano agrícola, mantendo assim certa autonomia frente aos agentes econômicos do mercado.

Esta *alternatividade/flexibilidade* da produção agrícola está muito presente nas ações produtivas e econômicas das famílias do assentamento Mandacaru, uma vez que parece não haver no assentamento cultivo agrícola que não esteja associado às práticas de consumo locais, com a produção de alimentos servindo tanto para venda como para o consumo das famílias. Seu Rodrigo, por exemplo, vende parte do que planta na feira do bairro Areia Branca, em Petrolina, e conta com orgulho que faz “propaganda” da sua produção, associando a sua aparência jovial ao consumo da horta, enfatizando que os produtos consumidos e vendidos na feira têm a mesma origem, revelando, portanto o caráter alternativo e flexivo de sua produção:

Coentro, alface, cebolinha, rúcula é muito importante, couve que além de ser bom é medicinal também, e a gente planta também é tomate-cereja que é muito importante também, é um tomate que se fosse consumir ele direto atrasa o envelhecimento da pessoa. Por isso que tem vezes quando eu vou vender meu produto eu faço até propaganda digo: “vocês me acham com cara de 60 e poucos anos? [Seu Rodrigo tem 76 anos] Né? Sabe por quê? É que eu estou comendo direto na beira da minha horta”.

Como já referenciado no capítulo 4, além da horta orgânica (organizada por treze famílias), que na época da pesquisa de campo produzia quinze tipos diferentes de verduras e legumes, há no assentamento pequenas roças de feijão, macaxeira, amendoim, jerimum, milho e, em escala reduzida, observa-se alguns pés de acerola, coco, goiaba e manga, somadas ainda às pequenas criações de galinhas, porcos e caprinos, além da fábrica de doces local. A produção agrícola do local é comercializada em grande medida entre os próprios moradores do assentamento e/ou para a população que vive em vilas vizinhas ao assentamento Mandacaru. Outro artifício usado, além da venda local de produtos agrícolas, envolve a venda

direta aos consumidores urbanos, em feiras realizadas no município de Petrolina, a exemplo das já mencionadas feira do bairro Areia Branca e da feira de orgânicos, organizada pela Aprovasf. Cabe ainda mencionar que algumas famílias do assentamento estão também inseridas em programas públicos de aquisição de alimentos, fornecendo produtos para a merenda escolar da rede municipal de ensino de Petrolina. No entanto, ganha importância também a circulação de alimentos por meio dos canais de reciprocidade locais, situação expressa por Dona Alexandra:

Mesmo que se eu não tiver eu pego, que a gente tem uma norma [na horta comunitária], eu quero uma beterraba e eu não tenho plantado, eu posso pegar do meu vizinho, eu não posso pegar pra dar, mas pra mim, pra eu levar pra fazer aquela sopa ou fazer aquele almoço que eu uso aquela beterraba eu posso ir no canteiro de uma pessoa e tirar, aí depois avisa. Eu passei lá e eu digo: “sentiu falta de alguma coisa que eu passei lá e tirei uma beterraba, ou duas beterrabas, uma cenoura”. Desde o início que a gente fez esse acordo, se eu tenho uma verdura, mas não é porque eu não tenho e o vizinho tem que eu não vou deixar de levar pra casa não, pra minha casa. E outra vez quando o vizinho precisa pode pegar do meu também. E aqui a gente se troca muita coisa. Num princípio de união de um ajudar o outro. Inclusive às vezes a gente engorda um porco em casa e pronto, divide ali e mata, dividi pra os filhos e vizinho.

Certamente a circulação de alimentos, por meio de canais de reciprocidade, avaliza a garantia de uma rede informal de segurança alimentar, gerando relações de prestação que criam uma dinâmica redistributiva, em que as trocas, permitem uma maior quantidade e diversidade de alimentos disponíveis ao consumo.

Ademais, quem visita o assentamento pela primeira vez logo se depara com uma visão absolutamente oposta àquela observada nos perímetros da fruticultura irrigada. Enquanto o lote empresarial da fruticultura irrigada é composto, geralmente, por uma visão monocromática e monolítica, reflexo da produção de um ou no máximo dois cultivos, a produção do assentamento Mandacaru reflete uma diversidade de criações e cultivos, associada às práticas alimentares enraizadas na cultura do grupo (Figura 34). Nesse sentido, as ações produtivas e econômicas das famílias assentadas estudadas envolvem, claramente, a realização do princípio de *alternatividade/flexibilidade* da produção de alimentos, de modo que essa produção serve tanto ao consumo da família como para a geração de renda por meio da venda.

Figura 34 - Horta Comunitária e Lavoura Empresarial



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2015.

Legenda: (1) Horta comunitária do assentamento Mandacaru. (2) Lavoura Empresarial de Manga.

O acesso à terra permitiu às famílias do assentamento Mandacaru uma autonomia que em grande medida é negada nos projetos públicos de irrigação. Como observado no capítulo 2, no processo de constituição dos projetos públicos de irrigação, os produtores não tiveram liberdade para decidir quais cultivos produzir e como produzi-los. Já na atualidade, as certificações exigidas pelos grandes corporações impõem modelos produtivos, tecnológicos e de produção de frutas orientadas pelas demandas especialmente do mercado externo. Nos empreendimentos da fruticultura irrigada, o produtor está diretamente atrelado à demanda do mercado, porém no assentamento rural as famílias rurais podem efetivar certa autonomia na produção de alimentos. Nesse sentido, a autonomia camponesa se reflete na posse da terra e está articulada às práticas alimentares estabelecidas culturalmente pelo grupo, de modo que a produção agrícola pode seguir da lavoura para a mesa da família rural e, se necessário, ao mesmo tempo, para a venda (e não unicamente para o mercado como é o caso das commodities da fruticultura irrigada), reduzindo assim a dependência das condições externas para a reprodução social camponesa.

6.1.3 O Assentamento “Certificado” e Articulado ao Mercado

É possível observar que apesar de não seguirem, na maioria dos casos, a lógica imposta na fruticultura irrigada, as famílias do assentamento Mandacaru também se apropriaram das novas ferramentas de gestão da qualidade, em uma estratégia de atualização do seu saber-fazer e de adaptação às regras do mercado, porém adequando-as à lógica camponesa. Para tanto, as famílias do assentamento enfatizam certas características

consideradas positivas da produção agrícola local. Assim, por exemplo podemos encontrar, na entrada do assentamento uma grande placa publicitária (Figura 35), localizada às margens da rodovia, anunciando a presença no local de artesanato, doces caseiros e uma horta orgânica.

Figura 35 - Placa Publicitária do Assentamento Mandacaru



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2015.

Uma das iniciativas que chama mais atenção é o caso da fábrica de doces artesanais do assentamento Mandacaru, um empreendimento gestado por um grupo de mulheres que se dedica à produção de doces caseiros de mamão, banana, goiaba e xique-xique. O grupo tem investido na adequação às normas do mercado, de modo a inserir as receitas tradicionais em canais formais de comercialização. Nesse sentido, vale a pena ouvir as palavras de Dona Alexandra, presidente do grupo de mulheres, que busca explicitar o processo de criação da fábrica e a origem da receita de xique-xique:

Isso aqui tá mundial, a associação aí, nesse negócio do doce, isso aí já veio até ator ver aqui. O xique-xique é uma planta da caatinga, cheia de espinhos, e a receita era da vó da Ozeneide [moradora do assentamento]. Nós tira o miolo de dentro, não é aquela baba de fora, é o miolo de dentro. Aí naquele miolo de dentro, aquele pau de dentro, aí descasca ele, aí tira só o miolinho, aí faz o doce. Aí a Ozeneide deu a ideia de fazer o xique-xique para vender e aí nós montamos um grupo de mulheres e pegamos um recurso do governo para montar a fábrica. Só que aquele doce de

xique-xique a gente só vende nas feiras e de encomenda. Aí quando a gente vai entregar pra merenda escolar a gente compra goiaba, banana, mamão, pra fazer esses doces que é mais esses doces pra lá que a gente faz. A gente só conseguiu o selo da vigilância sanitária provisório, mandamos fazer o rótulo e tudo, mas tá um tanto parado agora, que a gente tá querendo ficar permanente, mas aí tem que fazer o projeto do jeito que eles querem e eles exigem um monte de coisa¹¹⁴.

Para compreender o processo que conduziu uma receita familiar e caseira à condição de mercadoria cabe ter em conta os argumentos de Appadurai (2008) que, na obra *A Vida Social das Coisas*, procurou descolonizar a visão que aponta a noção de mercadoria como relacionada ao capitalismo, reconhecendo a existência de trocas mercantis e de bens econômicos em sociedades tradicionais. O autor discute o processo de atribuição de valor e busca compreender o que faz com que certos objetos tornem-se mercadorias, reconhecendo que esse fenômeno não pode ser explicado somente pelo viés econômico, pois ele envolve dimensões históricas, sociais, culturais e políticas. Appadurai (2008) prefere utilizar uma noção mais ampla, reconhecendo mercadoria como “qualquer coisa destinada à troca”, ou seja, admite que todos os objetos têm um potencial mercantil, de modo que é a análise da *vida social das coisas* que pode explicar a transformação de um objeto ao status de mercadoria. Appadurai (2008) ressalta o fato de que bens podem entrar e sair do estado de mercadoria a todo o momento, de modo que as coisas têm uma vida social, uma história biográfica, que cruza diferentes regimes de valor. Por isso, a transformação de um bem em mercadoria não o converte necessariamente em outro tipo de coisa, uma vez que a sua transformação em mercadoria é uma fase na vida do bem.

Seguramente, a fase mercantil do doce de xique-xique não encerra sua biografia social, porém é na sua “fase mercantil” que se admite certa manipulação da receita para torná-la mais atrativa ao consumo. Nesse sentido, a receita que era produzida para o consumo cotidiano e familiar é alterada quando se torna mercadoria, de modo a se adequar aos desejos de consumidores e turistas em consumir alimentos de origem artesanal. Cabe lembrar também, como enfatizado anteriormente, que na atualidade produtos tradicionais têm sido transformados econômica, cultural e socialmente em função das novas demandas dos consumidores por produtos associados à produção local de alimentos que enfatiza características como a tradição, a cultura, a origem conhecida, bem como valorizando as

¹¹⁴ O doce de xique-xique ganhou destaque nacional quando os jornalistas Amanda Richter e Max Fercondini da Rede Globo produziram uma reportagem mostrando o assentamento Mandacaru e o preparo do doce, realizado por mulheres do assentamento. A reportagem foi reproduzida em rede nacional, no dia 23 de maio de 2015 no programa *Como Será?*, apresentado por Sandra Annenberg (TV GLOBO, 2016).

características naturais e artesanais dos alimentos. É nesse contexto contemporâneo de valorização da produção local de alimentos, que o doce de xique-xique emerge do círculo de consumo intrafamiliar para o campo da mercadoria, reverberando em uma ação de valorização das práticas culturais do grupo de mulheres da fábrica de doces. O investimento na produção de um rótulo (Figura 36), enfatizando as características artesanais do produto, atesta uma tentativa de adequar a receita caseira às normas do mercado, de modo a inserir o doce nos canais formais de comercialização, em um claro processo de atribuição de valor à receita familiar.

Em consonância com Appadurai (2008, p. 65) pode-se, então, compreender que a emergência de um objeto no âmbito do mercado o transforma não apenas em “um produto ou em uma mercadoria, mas em essência, é um signo em um sistema de signos de status”. O consumo é um modo de produzir vínculos sociais e como bem enfatizado por Mauss (1988), os bens possuem uma história de vida que liga objetos e sujeitos, motivando sua troca. É, assim, que costumes, práticas, receitas e pratos tradicionais são, muitas vezes, recriados e reinventados, de forma a tornarem-se mais atrativos às demandas contemporâneas de consumidores cada vez mais interessados no “consumo” de bens étnicos e tradicionais.

Figura 36 - Rótulo do Doce Artesanal de Xique-Xique



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2015.

Contudo, apesar da tentativa de inserir as receitas caseiras nas normas do mercado, o grupo de mulheres do assentamento Mandacaru ainda tem encontrado limitações, uma vez que tal qual observado no caso das fábricas de doces de Pelotas, as mulheres assentadas também são pressionadas a adaptar a pequena fábrica de doces aos moldes industriais de produção. Dessa forma, o grupo vem tendo que investir sucessivamente em mudanças estruturais e na aquisição de equipamentos considerados mais “modernos”. Devido a essas

dificuldades, a produção doceira da fábrica tem sido praticamente toda direcionada à merenda escolar do município de Petrolina, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a inserção no mercado formal tem acontecido de forma apenas parcial.

Em outra ação de vinculação ao mercado e de valorização dos produtos locais, as famílias assentadas que organizam a horta comunitária são hoje auditadas pela certificadora Chão Vivo, de modo que os produtores possuem o selo de produto orgânico. Esta ação mostra a tentativa do grupo de realçar as características consideradas positivas da produção agrícola local, enfatizado a qualidade dos alimentos orgânicos. Nesse sentido, as famílias assentadas buscaram se apropriar de uma ferramenta que está claramente presente nos circuitos da fruticultura de exportação, isto é, os selos de qualidade.

A obtenção do selo garantiu também ao grupo a inclusão na associação de produtores orgânicos da região. Na época da pesquisa de campo, a Aprovasf possuía dez bancas de produtores orgânicos, sendo que Dona Mauriceia (48 anos) e Seu Valdir (49 anos), representantes do assentamento Mandacaru, eram os únicos agricultores familiares. Os outros membros da associação de orgânicos possuem lotes irrigados nos projetos públicos de irrigação e, sem exceções, preferem se identificar como “pequenos empresários” ou microempresários. Um olhar mais atento à disposição das bancas na feira revela uma característica que distingue, particularmente, a banca de Dona Mauriceia e Seu Valdir dos demais produtores empresariais: a falta de frutas.

Apesar de a Aprovasf ser uma organização de produtores orgânicos, a maioria dos associados mantém uma lógica associada à fruticultura irrigada comercializando, especialmente, frutas como manga, uva, goiaba, acerola, coco, entre outras. Nesse sentido, a produção orgânica vendida na feira espelha em grande medida o sistema convencional da fruticultura irrigada. Alguns dos produtores orgânicos mantêm, simultaneamente, sistemas orgânicos e convencionais. É o caso do Sr. Ezequiel, microempresário dono de uma área de 12 hectares no distrito de irrigação Nilo Coelho. Apesar de trabalhar com a venda de manga orgânica na feira, Seu Ezequiel também possui uma área convencional com 300 pés de coco, em um contrato acertado com uma grande empresa multinacional e, portanto, também está inserido nas cadeias convencionais da fruticultura irrigada.

Já Dona Mauriceia e Seu Valdir parecem ser a exceção na feira orgânica, fato que fica claro no convite produzido pelas famílias assentadas para os consumidores da feira de orgânicos que foi divulgado pelas redes sociais. No convite é possível observar a banca do

casal (Figura 37) e nela percebe-se claramente a ausência de frutas. Os agricultores assentados se preocupam em comercializar legumes e verduras da horta orgânica comunitária, especialmente, tomate, tomate-cereja, beterraba, rúcula, alface, cenoura, temperos, entre outros produtos que, como já enfatizado anteriormente, servem tanto aos propósitos de venda como de consumo das famílias assentadas.

Figura 37 - Convite para a Feira de Produtos Orgânicos de Petrolina



Fonte: Paula, Facebook, 2016.

A produção de frutas do assentamento pode ser considerada reduzida. Durante a pesquisa de campo, pude observar que mesmo nos quintais das residências, o número de árvores frutíferas era muito pequeno, sendo que os quintais são majoritariamente utilizados para criação de pequenos animais, bem como para o plantio de legumes e verduras. As poucas frutíferas observadas no assentamento são geralmente de mamoeiros, goiabeiras, bananeiras e coqueiros, já as frutas convencionalmente presentes na fruticultura de exportação são raras e

parecem não desprender muita atenção das famílias assentadas¹¹⁵. Podemos então perceber que no contexto do assentamento Mandacaru as frutas não são socialmente reconhecidas como fundamentais, possuindo apenas uma posição completar à dieta alimentar das famílias assentadas.

Ao lançar luz sobre o fato de que os produtos fundamentais da roça camponesa são sempre comercializados pelo pai de família, Heredia (2013) também notara o papel marginal da produção de frutas entre famílias camponesas da Zona da Mata de Pernambuco. Segundo observado pela autora, é sempre uma figura masculina que, em ambientes de relações mercantis (a exemplo do espaço de mercados e feiras), representa a unidade doméstica camponesa frente ao mundo exterior. Por isso, no caso de ser necessário que mulheres e crianças *ajudem*¹¹⁶ na venda de produtos na feira, não lhes é permitido vender qualquer produto. Assim, as frutas, recolhidas no quintal da casa (que possuem um valor secundário) são os únicos produtos que podem ser vendidos por mulheres e crianças, sem a supervisão do pai ou marido. A autora demonstra também que são os meninos que recolhem as frutas que cercam a casa e que a sua venda pelos jovens é uma primeira forma de preparação para o mundo do mercado. Devido ao seu valor secundário – já que as frutas são consideradas “coisa de mulher e de criança” – seria motivo de desonra caso um pai de família se dedicasse à venda exclusiva de frutas.

Scott (1999, p. 310) também percebeu, em estudo realizado com famílias rurais que foram reassentadas em áreas da fruticultura da região, que para o pequeno agricultor familiar “monopolizar a terra com a produção de frutas comerciais (que também dão para comer, mas que oferecem um valor simbólico totalmente diferente na mesa dos agricultores) seria negar a importância da terra como meio de vida”.

Partindo dessas reflexões, pode-se agora compreender porque diferente dos outros produtores orgânicos da feira, Dona Mauriceia e Seu Valdir não comercializam frutas, já que além de socialmente desvalorizadas, essa produção não permite à família camponesa a

¹¹⁵ Cabe ressaltar, que na época da pesquisa de campo, uma área experimental de meio hectare com uva orgânica estava sendo implementada no assentamento. Contudo, a ação era claramente uma iniciativa que partiu de agentes exteriores, uma vez que a ideia de introduzir o cultivo de uva foi promovida por técnicos agrícolas de uma empresa de extensão rural, com o apoio da Secretaria Municipal de Agricultura da Prefeitura de Petrolina, preocupados em inserir as famílias assentadas no mercado da fruticultura. Como na época essa era uma iniciativa recente e em fase inicial de implantação, não pude acompanhar o desfecho do projeto.

¹¹⁶ Vários trabalhos (PAULILO, 1987; HEREDIA et al., 1984) vêm indicando que no campesinato brasileiro as tarefas desenvolvidas por mulheres e crianças não são reconhecidas socialmente como trabalho, de modo que é geralmente a figura masculina que encarna o trabalho; as atividades produtivas desempenhadas por crianças e mulheres são reconhecidas apenas como “ajuda” ao pai ou marido.

possibilidade de seu consumo como forma alternativa à venda. As famílias assentadas são altamente dependentes do mercado para suprir as suas demandas alimentares, por isso, abarcar as poucas áreas irrigadas do assentamento com a produção de frutas significaria negar a lógica que informa a alternatividade da roça camponesa. Desse modo, apesar de serem consumidas, as frutas não são consideradas essenciais, ao contrário de outros produtos agrícolas. Ademais, como enfatizado no campesinato estudado por Heredia (2013, p. 92) “as poucas tarefas que exigem [as frutíferas] não são consideradas trabalho” e devido à baixa importância dada à produção de frutas, a sua ausência na dieta alimentar não é sequer vivenciada como “passar fome”.

As iniciativas da fábrica de doces e da horta comunitária são dois exemplos que demonstram como estes agricultores procuraram construir formas de inserção em cadeias formais de comercialização, buscando muitas vezes se apropriar de ferramentas do capital, a exemplo do uso de rótulos e de um selo de qualidade. No entanto, essa articulação com o mercado e seus instrumentos se dá associado à lógica interna desse campesinato, de modo que a autonomia e o controle do saber-fazer que dirige o trabalho familiar fica sob o comando do grupo. É assim que os produtos comercializados estão associados às práticas alimentares das famílias assentadas, respeitando, portanto, o princípio camponês que articular autoconsumo e mercado.

A história de sobrevivência do campesinato no Brasil se reflete na luta por obter um espaço próprio na economia e sociedade, por meio de uma forma de resistência que se fundamenta na complementação e articulação entre a atividade mercantil e a produção para autoconsumo (WANDERLEY, 1996). Para além dos grandes projetos do capital inseridos no contexto da globalização, há também projetos de vida baseados em *lugares* que são a expressão da resistência dos movimentos sociais (ESCOBAR, 2005). Por isso, pode-se compreender que, ainda que situadas de forma marginal aos empreendimentos empresariais da fruticultura irrigada, as famílias rurais estudadas buscaram criar formas de adaptação articuladas de acordo com as configurações locais e os tipos de redes em que estão inseridas. Nesse contexto, o assentamento Mandacaru se configurou em projeto de vida de camponês, e em um lugar de resistência ao modelo produtivo e tecnológico da produção de frutas dos perímetros irrigados.

6.2 OS DOCES DA RESISTÊNCIA: AS AÇÕES DESVIAcionistas DAS FAMÍLIAS RURAIS DE PELOTAS

No extremo sul gaúcho, diferente do caso do Vale do São Francisco, o Estado abriu espaço para um projeto camponês através de uma política pública de formação de uma sociedade agrária policultora, consolidando a criação de uma sociedade camponesa mais autônoma e “liberta” (GARCIA JR., 1983). Ainda que no Sul, no caso específico abordado na presente tese, a unidade de produção camponesa tenha sido formalmente reconhecida, a tensão se deslocou para o campo da comercialização da produção colonial de doces. Como discutido no capítulo anterior, desde o século passado, o Estado passou a controlar, vigiar e disciplinar a produção alimentar no modelo agroindustrial de produção, de modo que os colonos gaúchos estudados têm, seguidamente, sua autonomia na produção de alimentos negada. Nesse contexto, muitas das práticas e saberes camponeses envolvidos na produção dos doces coloniais foram colocados na ilegalidade, trazendo uma série de impactos e prejuízos para a vida das famílias rurais.

Mas onde há poder também há resistência (FOUCAULT, 1997), conduzindo a constantes alterações em um jogo de lutas e enfrentamentos frequentes. É assim, por exemplo, que em pesquisa de caráter etnográfica, Moreno e Criado (2015) mostram como produtores de queijo de ovelha da Sierra de Cádiz, Espanha, criaram táticas de sobrevivência em resposta aos desequilíbrios gerados por mudanças na legislação sanitária europeia nos anos de 1990, que dificultaram a manutenção do modo de produção tradicional. O trabalho dos autores enfatiza a resiliência e a capacidade de adaptação das famílias rurais, quando pressionadas pelas novas regras impostas pelo mercado globalizado. Ainda que sufocadas pelas novas regras e padrões tecnológicos, as famílias rurais da Sierra de Cádiz procuraram se adaptar a partir de uma lógica camponesa, articulando-se de modo parcial e seletivo com o mercado. Diante da pressão dos padrões sanitários e tecnológicos que impôs outras formas de produção, surgiram novas formas de resistência. Os produtores de queijo procuraram adequar o manejo tradicional às novas exigências tecnológicas e sanitárias, porém enfatizando o caráter artesanal e local da produção e, dessa forma, atendendo à demanda dos consumidores.

No contexto gaúcho estudado, não obstante o Estado ter lançado à ilegalidade muitas das formas tradicionais de produção dos doces coloniais, o fato da produção doceira estar associada à identidade local parece ser o “motor” que impulsiona as práticas e ações de

resistência das famílias rurais, uma vez que o consumo de doces artesanais está culturalmente enraizado tanto na vida de produtores quanto dos consumidores urbanos que demandam por esse tipo de produção. É possível observar que em Pelotas, apesar das exigências em torno da legalização da produção doceira nos parâmetros da industrialização, a produção de doces segue sendo elaborada de forma informal, circulando por redes de reciprocidade, parentesco e amizade, revelando a existência de uma verdadeira rede de “antidisciplina”, em que agricultores e consumidores buscam se unir para burlar os controles do Estado.

Vale relemburar, como realçado anteriormente, que há em grande medida dois tipos de produtores de doces coloniais: os legalizados, que buscaram formalizar pequenas unidades de produção, se sujeitando então aos controles e normas do Estado e adotando um modelo semi-industrial de produção; e os produtores informais, que à revelia do Estado produzem doces nos métodos tradicionais, seja para o consumo doméstico e/ou comercializando informalmente a produção doceira. Entretanto, os produtores legalizados, tanto quanto os informais, vêm desenvolvendo ações desviacionistas que visam iludir e burlar o controle disciplinar engendrado pelo Estado através dos agentes da vigilância sanitária.

Certamente, há diferentes lógicas que orientam ações de resistência. As pessoas interagem com o aparato legal do Estado por meio de seus próprios valores e convenções culturais, muitas vezes não se submetendo completamente à ordem legal, ainda que isso possa trazer consequências para a vida cotidiana dos sujeitos. Michel de Certeau (1998) realça o caráter de subversão dos grupos sociais presos às “redes de vigilância”. Segundo o autor (1998), os atores sociais, por meio de práticas culturais cotidianas, em um processo que envolve uma “criatividade dispersa, tática e bricoladora”, buscam burlar a ordem dominante, a partir do desenvolvimento de astúcias sutis de resistência. O autor busca comprovar o seu argumento demonstrando como as populações indígenas da América Latina metamorfosearam e manipularam a cultura imposta pelos conquistadores espanhóis:

Há bastante tempo que se tem estudado que equívoco rachava, por dentro, o “sucesso” dos colonizadores espanhóis entre as etnias indígenas: submetidos e mesmo consentindo na dominação, muitas vezes esses indígenas faziam das ações rituais, representações ou leis que lhe eram impostas outra coisa que não aquela que o conquistador julgava obter por elas. Os indígenas as subvertiam, não rejeitando-as diretamente ou modificando-as, mas pela sua maneira de usá-las para fins e em funções de referências estranhas ao sistema do qual não podiam fugir. Elas eram outros, mesmo no seio da colonização que os “assimilava” exteriormente; seu modo de usar a ordem dominante exercia o seu poder, que não tinha meios para recusar; a esse poder escapavam sem deixá-lo.

Para o autor os grupos indígenas não rejeitavam completamente a cultura imposta pelos colonizadores, já que não tinha meios de recusar a dominação, contudo a resistência indígena ocorreu através dos usos cotidianos que estes faziam da ordem disciplinar estabelecida. É possível traçar um paralelo entre esta discussão de Certeau e as situações vivenciadas pelos agricultores gaúchos com as ações da vigilância sanitária, pois ainda que os produtores de doces coloniais questionem frequentemente as ações da vigilância sanitária, por outro lado, eles também parecem consentir com esta forma de disciplina e dominação. As falas, reproduzidas a seguir, são reveladores da referida situação.

Eu acho uma boa isso aí. Tu sabe por quê? Se não tiver uma vigilância a gente sempre deixa mais ou menos e se não tu procura a manter tudo em ordem. Então isso aí tem que se aplicar em todos os lugares. Eu acho que é válido (Pamella).

Eu acho bom, eu acho que tá certo eles tem que fazer isso, só que tem certas coisas que eles não têm noção, né (Dona Brenda).

Aí tem muita gente que a gente sabe que faz tudo de qualquer jeito. Eles fazem coisas com alimento podre, fazem de qualquer jeito. Então tem que ter a fiscalização (Seu Jairo).

Apesar de frequentemente questionarem as ações dos fiscais sanitários, as famílias produtoras de doces coloniais acabam consentindo com esta dominação e veem como inevitável a necessidade do controle realizado pelos órgãos de fiscalização. Entretanto, quando entra em cena o poder de polícia da vigilância sanitária, com ações punitivas que vão desde aplicação de multas até a apreensão e inutilização de produtos, temos uma inflexão nas suas opiniões:

Olha tchê é triste, sabe a gente se sente roubado, que a gente é trabalhador, faz as coisas certas, e tem que trabalhar escondido, como se a gente fosse traficante. Pegam o teu produto e jogam fora, é um desrespeito muito grande, porque essa Schmier que eu vendo aqui é a mesma que as minhas filhas comem em casa, eles [fiscais sanitários] tratam como se aquilo fosse um lixo qualquer, como se aquilo que a gente come não valesse nada, que fosse tudo uma porcaria (Matteus).

Hoje em dia não se tem mais governo nem sobre aquilo que a gente come. E tu vê isso aqui meu avós, meus pais se criaram comendo doce feito desse jeito, e hoje em dia eles [fiscais sanitários] tratam como se o colono fosse bandido. Estão querendo tirar o sustento do colono (Paulo).

Dessa forma, ainda que seja reconhecida a importância da vigilância sanitária, as famílias rurais estudadas consideram ilegítimas e imorais as ações punitivas, dado o fato que estas colocam em risco a manutenção de um modo de vida associado a uma prática histórica e

cultural de produção de doces coloniais, já que a renda gerada pela venda de doces é essencial para a manutenção de muitas famílias rurais. As noções de justiça social¹¹⁷, direitos e obrigações das famílias rurais estudadas informam a ênfase no conteúdo moral da economia, em que práticas “desviacionistas” são socialmente legitimadas por estarem associadas à manutenção da família rural e do modo de vida local.

Na década de 1930, Scott (1976) realizou um estudo sobre as tensões econômicas e políticas em comunidades camponesas do sudoeste asiático a fim de compreender as condições e motivações para as revoltas camponesas. Em um contexto de mudança das relações entre camponeses, proprietários de terras e o Estado, Scott (1976) percebeu que quando a exploração do Estado e dos proprietários de terra desestabilizava e ameaçava o nível de subsistência dos agricultores, revoltas camponesas eclodiam de modo a questionar as ações dos grupos e instituições que os exploravam. O autor argumenta que as sociedades camponesas estão organizadas em torno de uma economia moral, baseada em uma *ética da subsistência*, de tal modo que as famílias rurais tendem a privilegiar as relações que minimizam os riscos à subsistência, ainda que isso signifique aceitar algum tipo de exploração. Os camponeses podem consentir com a exploração de seus recursos para um conjunto de atores tais como o Estado, os proprietários de terra, a comunidade, parentes, desde que esses atores possam garantir segurança social em momentos de crise. O autor realça o fato de que a expropriação dos recursos camponeses tem um limite a partir do qual a exploração se torna intolerável, ou seja, a partir do momento em que ela ameaça a subsistência. Desta forma, o componente-chave da avaliação camponesa consiste em compreender se o conjunto de alianças sociais mantidas aumenta ou diminui as chances de obter a subsistência. A ética da subsistência refere-se, então, a um valor moral através do qual o camponês avalia se as apropriações de seus recursos são legítimas, evidenciando a existência de uma economia moral do campesinato.

Nesse mesmo sentido, é possível observar que as famílias rurais produtoras de doces coloniais consentem até certo ponto com a ação fiscalizatória da vigilância sanitária. Não obstante, as famílias rurais condenam as ações punitivas que envolvem, geralmente, a

¹¹⁷ Ações punitivas que envolvem a apreensão e destruição de produtos de agricultores familiares, pequenos comerciantes e ambulantes são não raramente motivo de revolta também entre consumidores. Neste sentido, vale mencionar o fato ocorrido em 21 de março de 2018, na cidade mineira de Montes Claros, quando fiscais tentaram apreender produtos de um ambulante desempregado que vendia informalmente salgados e garrafas de suco. Para evitar que os produtos vendidos pelo ambulante fossem apreendidos consumidores que observavam a cena se uniram para comprar todos os salgados e sucos do vendedor. A cena foi registrada por um morador e o vídeo acabou viralizando nas redes sociais (VELOSO, 2018).

aplicação de multas e a destruição de produtos, uma vez que elas afetam e colocam em risco o nível de subsistência da família e o próprio modo de vida local. Assim, também é possível perceber entre as famílias gaúchas estudadas, a presença de uma ética da subsistência, que informa como ilegítimas as práticas punitivas engendradas pelo Estado aos produtores de doces coloniais. É justamente nesse contexto de uma economia moral do campesinato, com uma forte ênfase em uma ética da subsistência, que as ações “desviacionistas” ganham força e são incentivadas e socialmente legitimadas pelas famílias rurais.

6.2.1 A Rede de Antidisciplina do Doce e as Táticas de Resistência

Várias são as ações desenvolvidas pelas famílias rurais que buscam desviar e burlar o poder disciplinar da vigilância sanitária. Nesse sentido, vale a pena recuperar algumas memórias anotadas em meu diário de campo, do dia 17 de janeiro de 2016, quando visitei uma família produtora de doces coloniais:

Hoje à tarde fiz uma visita à casa de [nome do interlocutor], e fizemos um tour pela fábrica de doces. (...) A fábrica é adaptada em grande medida às normas sanitárias e os equipamentos antigos foram quase todos substituídos por equipamentos semi-industriais. (...) Um visitante desavisado, ao observar os tachos dentro da fábrica logo pensa em se tratar apenas de equipamentos de inox, uma vez que exteriormente todos parecem ser feitos do mesmo material, contudo, ao abrir um dos tachos, [nome do interlocutor] me mostrou um pequeno truque, um dos seus tachos, que aparentava ser totalmente de inox, na verdade tinha um fundo “falso”, era um tacho de inox com o fundo de cobre!

Como já discutido no capítulo 5, os tachos de cobre, mais do que simples equipamentos de trabalho, estão imbuídos de uma memória social e afetiva vinculada aos antepassados e ao período da imigração, de modo que ainda que proibidos pela vigilância sanitária, muitos produtores resistem em deixar de usá-los. O caso mencionado acima é um exemplo de como produtores de doces coloniais procuram por meio de um processo criativo e inventivo desenvolver astúcias de enfrentamento ao poder do Estado. Por isso, ainda que muitas vezes consintam com o poder disciplinar da vigilância sanitária, as famílias rurais procuram fazer outros usos da ordem dominante sem necessariamente negá-la.

Em trabalho que analisa o caso de produtores tradicionais de queijo dos estados de Minas Gerais e Rio Grande do Sul, Santos (2014) mostra que os produtores de queijo utilizam

diversos artifícios para dissimular a vigilância sanitária de modo a manter a produção de acordo com as suas lógicas. A autora ressalta o fato de que apesar de os produtores estarem legalizados, ele não atendiam todas as normas estatais impostas pelos órgãos de fiscalização. A autora cita, como exemplo, o fato de que no Rio Grande do Sul as famílias queijeiras terem sido obrigadas a substituir os antigos barris de madeira usados para coagular o leite por outros de plástico. Porém, como o plástico provoca o esfriamento muito rápido do leite, isso dificulta a coagulação do mesmo. Para resolver o problema, as famílias rurais passaram a cobrir os barris de plástico com mantas e cobertores de lã, para que os mesmos tivessem comportamento semelhante aos barris de madeira, permitindo assim que o leite mantenha a sua temperatura original durante mais tempo.

Astúcias como as identificadas pelo trabalho de Santos (2014) ou mesmo as verificadas entre as famílias produtoras de doces de frutas de Pelotas são extremamente movediças. É preciso um olhar muito atento para reconhecê-las, uma vez que não possuem um lugar próprio de ação e, portanto, se assimilam à noção de *tática* desenvolvida por Certeau.

Em seu trabalho Certeau (1998) busca analisar práticas cotidianas de atores sociais que, no processo de interação social, podem persuadir e refutar um poder disciplinar, afirmando a existência de dois tipos de comportamentos: o *estratégico* e o *tático*. O autor compreende *estratégia* como “o cálculo (manipulação) das relações de forças que se torna possível a partir do momento em que um sujeito de querer e poder (uma empresa, um exército, uma cidade, uma instituição científica) pode ser isolado” (1998, p. 99). Por outro lado, Certeau (1998, p. 100-101) chama “de tática a ação calculada que é determinada pela ausência de um próprio” em um “movimento ‘dentro do campo de visão do inimigo’”, e argumenta que a tática utiliza, de forma vigilante, “as falhas que as conjunturas particulares vão abrindo na vigilância do poder proprietário. (...) Em suma, a tática é a arte do fraco”.

Dessa forma, o que Certeau procura mostrar é que enquanto a ação *estratégica* é visível e tem um lugar próprio, a *tática* só se insinua, não tem lugar próprio de ação, ela é móvel. A partir dessa leitura, é possível compreender o sistema de vigilância sanitária como uma direção estratégica, pois ela está estabelecida sobre a ordem de um poder e de um saber técnico-científico específico que a legitima juridicamente, isto é, ela é uma ordem disciplinar, visível, e que tem um lugar próprio de ação. As famílias rurais produtoras de doces coloniais buscam tirar vantagem do caráter fixo, homogêneo e pouco flexível da direção estratégica da

vigilância sanitária, criando astúcias sutis, uma vez que, como apontando por Certeau (1998, p. 100), a ação tática busca “golpe por golpe, lance por lance” burlar a rede de vigilância.

As próprias práticas de reciprocidade forjam uma ação de tipo tática, conformando uma rede de sociabilidade, pelo qual se busca “furar” a vigilância do Estado, ligando famílias produtoras da colônia com amigos, parentes e conhecidos nas áreas urbanas. Essa situação é exemplificada pelo caso de Dona Irena, mencionada anteriormente, que se mudou da colônia para a cidade de Pelotas, após a morte do seu marido na década de 1990. Apesar da mudança para a cidade, Dona Irena adquiriu um tacho de cobre e continuou fazendo doces coloniais no fundo do quintal de sua casa, especialmente, doces em calda, doces em pasta e *Schmiers*. Dona Irena me contou que chegou a fazer doces para vender, contudo, na atualidade, ela prefere fazer doces apenas para o consumo próprio, destinando parte do que produz para amigos, parentes, vizinhos e conhecidos. As frutas necessárias para a produção de doces são frequentemente entregues por Sablina, sua neta que as traz no ônibus que vem da colônia, já que a família possui uma propriedade na zona rural. Assim, Irena e Sablina explicam:

Sablina: As frutas pra vó fazer doce também [vem da colônia] (...) ela faz o doce aqui [na cidade], quando ela fica mais dias [na colônia] ela traz o doce pronto.

Irena: Lá fora [na colônia] cada um faz [o seu doce]. Os daqui [na cidade] eu fazia pra dar de presente um pote, uma coisa assim. (...) Fazia pra mim mesmo, agora mesmo eu ganhei daqui de um conhecido meu, que mora aqui embaixo, ele veio me ver aqui, aí ele assim “tu quer figo maduro?”. Eu disse “eu quero”. Disse ele “eu tenho sacolas de figo maduro, aí eu vou trazer aqui pra ti”. Aí quando vê ele chegou, encostou a bicicleta ali, trouxe três sacolas, tive que fazer em duas vezes, aí eu fiz e andei dando pros vizinhos de presente. Depois fui lá em casa [na colônia] e trouxe figo verde, também fiz, mas do figo verde eu fiz a compota. Agora mesmo vai vir maio que em maio vêm as goiabas, aí eu faço lá e trago. (...) O meu irmão trazia pêssego e disse “Irena tu faz pra mim também, faz pra ti a pessegada e pra mim que eu trago as coisas”, aí ele trouxe o tacho [de cobre] e eu fiz.

Em certas épocas festivas do ano como, por exemplo, natal ou páscoa, os empregados e vizinhos das fábricas de doces também costumam ser presenteados com baldes ou caixas de doces. Outra prática comum mantida pelas famílias rurais estudadas é o envio de doces para filhos e familiares que moram em Pelotas. Parentes que vivem distantes e que revisitam familiares na colônia também costumam ser presenteados com doces. Discorrendo sobre o contrato da dádiva, Mauss (1988) argumenta que os bens trocados possuem uma virtude e um valor que motivam os atos de dar, receber e retribuir, de modo que tudo que é dado é personificado, o bem brindado está ligado à alma do doador, assim o objeto trocado mantém ligação com o seu doador, alimentando os laços sociais e rememorando a necessidade de

retribuição. Nesse mesmo sentido, os doces coloniais detêm um valor que motiva as trocas pelas redes de sociabilidade dessas famílias. A produção doceira, mais do que qualquer outro elemento, emerge como marcador da identidade local que informa um sentimento de pertencimento. Por isso, sua doação se torna especialmente importante, pois estimula a afirmação dos laços sociais de identidade e pertencimento camponês, servindo ainda como “veículo” de rememoração emotiva para os filhos e parentes que já não vivem mais na colônia.

Certeau (1998) observa ainda que em uma economia do dom, o bem trocado envolve uma perda econômica voluntária, fenômeno distinto daquele observado nas sociedades capitalizadas e urbanizadas, marcadas pela monetarização da vida, onde as relações de dívida e reciprocidade são, na verdade, um “desvio” ou uma “dissimulação econômica”, em razão de que retiram os bens de uma ordem mercantil¹¹⁸ O autor reconhece, então, que:

Semelhante “emulação” não determina hoje a economia de nossas sociedades: o liberalismo tem como unidade básica o indivíduo abstrato e regula todas as trocas entre essas unidades segundo o código da equivalência generalizada que é a moeda. (...) Se como for, o *potlatch* parece que se mantém como o sinal de outra economia. Sobreviveu dentro da nossa, mas na periferia ou em seus interstícios. E até se desenvolve, embora ilegítimo, no liberalismo avançado. A política do dom se torna também uma tática desviacionista. Do mesmo modo, a perda que era voluntária em uma economia do dom se transforma em transgressão na economia do lucro. Aparece aí como excesso (desperdício), contestação (a rejeição do lucro) ou delito (atentado contra a propriedade) (CERTEAU, 1998, p. 89).

Desse modo, é possível compreender as práticas de reciprocidade que ligam os atores sociais estudados como práticas “desviacionistas”, em virtude que elas buscam não apenas retirar os bens da circulação mercantil – ligando indivíduos e grupos em prestações mútuas e obrigatórias –, mas promovem o desvio da produção doceira das redes de vigilância do Estado, permitindo a circulação de doces produzidos de acordo com as qualidades desejadas pelas famílias rurais.

Outra ação de tipo *tática* observada na região é aquela que mobiliza produtores legalizados e informais através da formação de uma verdadeira rede de antidisciplina. Nesse

¹¹⁸ A respeito da discussão entre dívida e mercadoria é importante mencionar os ensinamentos de Appadurai (2008) que critica o contraste entre dívida e mercadoria, uma vez que na visão desse autor tanto as dívidas como as mercadorias vinculam coisas e pessoas, produzindo fluxos de relações sociais. Nesse sentido, o autor realiza uma crítica à visão simplista que trata a troca mercantil como resultado de um cálculo egoísta presente apenas em sociedades industriais em oposição às trocas realizadas por meio da dívida em sociedades tradicionais. Para Appadurai (2008), as mercadorias não são um monopólio das sociedades industriais modernas.

processo, os produtores buscam se aliar para contornar os impeditivos legais, ampliando a circulação de doces produzidos nos métodos tradicionais. Ainda que as famílias que possuem fábricas de doces legalizadas sigam em grande medida as normativas impostas pela vigilância sanitária, elas procuraram manter alianças com produtores informais. Assim, famílias rurais que produzem doces caseiros, seguindo métodos tradicionais, seguidamente comercializam essa produção com as famílias que possuem fábricas legalizadas. Tal processo, que é conhecido pelas famílias rurais como *terceirização*, é mencionado por Dona Pamella, que explica:

Pamella: *Olha aqui ó, deixa eu te explicar uma coisa, isso aqui eu não faço [pessegadas], isso aqui eu estou terceirizando, essas coisas. As nossas coisas são essas aqui [doces em calda].*

Evander: *O que é terceirização?*

Pamella: *Terceirização é quando a gente compra doce de algum vizinho ou amigo, que aí eles não têm como vender, e aí a gente vende pra eles.*

Portanto, no processo de *terceirização* as famílias legalizadas compram doces produzidos nos métodos tradicionais de agricultores que conhecem e confiam, mas que possuem dificuldades de acessar o mercado em função da condição de informalidade em que estão inseridos. Dessa forma, os doces produzidos informalmente, depois de chegarem à unidade de produção legalizada, são então embalados e recebem o rótulo e carimbo da fábrica como se tivessem sido produzidos dentro dos parâmetros da industrialização, tal qual imposto pela vigilância sanitária, quando na verdade foram produzidos por diversos produtores artesanais. Posteriormente, os doces terceirizados e oriundos da própria fábrica são comercializados de forma conjunta como se tivessem a mesma origem.

A fábrica de doces facilita o acesso ao mercado formal para as famílias não legalizadas, mas com custos. Do ponto de vista econômico, as famílias rurais vendem os doces para a fábrica legalizada a um preço que corresponde, muitas vezes, à metade do valor original do produto, caso o mesmo fosse vendido diretamente para o mercado. Comercializar dessa forma significa viver na invisibilidade, o que pode trazer certa vantagem, pois minimiza os riscos associados à comercialização e à fiscalização da vigilância sanitária, porém, por outro lado, coloca o nome da família produtora à sombra da reputação da fábrica de doces.

Scott (1976) observa que um princípio básico que orienta as decisões dos camponeses está baseado na noção de *safety-first*, o que significa que o seu objetivo principal é garantir a

subsistência da família, de modo que o lucro se torna um objetivo secundário, ou seja, os camponeses buscam antes privilegiar as ações que minimizam as perdas do que aquelas que potencializam o lucro. Dessa forma, as famílias camponesas procuram minimizar, especialmente, os riscos que ameacem o nível de subsistência, criando alianças com atores sociais que permitam o desenvolvimento de um perímetro de segurança. Como sugere Scott (1976), os camponeses não possuem aversão total aos riscos, eles são capazes de assumir certos riscos quando as condições e circunstâncias econômicas e sociais permitem. O autor esclarece que o princípio de *safety-first* não se aplica a camponeses que acumularam bens e recursos, uma vez que não havendo riscos ao nível de subsistência, é possível se engajar na tomada de riscos. Sendo assim, a ética de subsistência gera, ao mesmo tempo, relações de patronagem e de reciprocidade, entre camponeses pobres e famílias que têm maior poder econômico.

Nesse sentido, compreende-se a relação estabelecida entre os produtores de doces legalizados e informais. Ainda que as relações de troca não sejam igualitárias entre os produtores de doces, elas envolvem uma relação de solidariedade, reforçando coletivamente a noção de uma economia moral camponesa. Por isso, as famílias produtoras de doces informais privilegiam a aliança com as fábricas legalizadas, ainda que isso envolva a expropriação de partes de seus recursos, pois esse “contrato” contribui para maximizar as chances de subsistência e minimiza as possibilidades de perdas que poderiam ocorrer em uma eventual ação de fiscalização da vigilância sanitária.

A existência de uma rede de antidisciplina, baseada na solidariedade entre produtores legalizados e informais, não implica necessariamente que essas famílias vivam em um quadro permanentemente pacífico. No período da pesquisa de campo, ouvi alguns rumores e fofocas a respeito do fato de que uma pessoa estava supostamente denunciando produtores informais de doces da região. Por isso, assim como analisa Comerford (2004, p. 3), em estudo realizado em comunidades rurais de Minas Gerais, compreendo que a cortesia, a solidariedade e o senso de pertencimento entre as famílias rurais “não são incompatíveis com a possibilidade de conflito violento, permanentemente presente ainda que apenas raramente efetivada”.

Polanah (1993), em trabalho que analisa o mexerico e maldizer em comunidades rurais de Portugal, aponta, por exemplo, que a fofoca tem um papel importante na construção do sentimento coletivo que une sujeitos e famílias a interesses comuns da comunidade rural. É por meio da fofoca que os membros da comunidade tomam ciência da situação de seu

povoado e das coisas que a rodeiam, assim como da vida de cada membro da comunidade, alimentando e reforçando o seu interconhecimento (POLANAH, 1993).

Porém, independente das motivações ou mesmo da veracidade ou falsidade do boato denunciatório que circulava entre as famílias, o que chama a atenção é que os rumores que circulavam frequentemente vinham acompanhados de palavras de reprovação, xingamento e de condenação da atitude denunciatória, supostamente realizada por tal pessoa da comunidade. No contexto da fofoca, juízos morais, construídos coletivamente, foram acionados de modo a condenar, caluniar, desqualificar e isolar o sujeito “infrator”, uma vez que a atitude denunciatória colocava em jogo o equilíbrio social da comunidade e os interesses econômicos de várias famílias. Esse fato atesta que denunciar essa rede de antidisciplina, é uma atitude considerada moralmente condenável e inaceitável, pois implica como enunciado anteriormente, em uma ameaça à subsistência das famílias produtoras. É por isso que é possível observar nas atitudes das famílias rurais estudadas uma lógica baseada em *ilegalidades camponesas valorizadas*.

Em tratado histórico que aborda os meios de coerção, disciplina e controle social, aplicados às sociedades europeias do século XVII, Foucault (1987) notara que ilegalidades como o contrabando de bens faziam parte da vida política e econômica das camadas populares e eram, até certo ponto, toleradas pelas autoridades. O autor realça o fato de que com o desenvolvimento do capitalismo as novas formas de acumulação do capital, de relações de produção e do estatuto jurídico da propriedade, o Estado passou a concentrar atenção nas ilegalidades dos bens, uma vez que o aprofundamento das relações capitalistas reestruturou o direito em torno de uma nova “economia das ilegalidades” (FOUCAULT, 1987, p. 107). Desse modo, as ilegalidades em torno da apropriação de mercadorias se tornaram intoleráveis diante do desenvolvimento da propriedade comercial e industrial¹¹⁹. Ao analisar as ilegalidades que norteavam as ações de camadas populares como, por exemplo, o contrabando e apropriação de bens, Foucault observara que algumas expropriações ilegais eram socialmente valorizadas, porém desde que não infringissem grave dolo a outrem. Diante disso, Foucault (1987, p. 104) enfatiza a ambiguidade das atitudes populares em direção às ilegalidades, já que por um lado o sujeito:

¹¹⁹ Foucault (1987) demonstra que é neste contexto da formação de uma economia capitalista que emerge uma nova tecnologia do poder de punir, suscitando as reformas penais que tiveram lugar na Europa do século XIX.

principalmente quando se tratava de um contrabandista ou de um camponês perseguido pelas extorsões de um senhor — gozava de uma valorização espontânea: reencontrava-se, em suas violências, o fio de velhas lutas; mas por outro lado aquele que, ao abrigo de uma ilegalidade aceita pela população, cometia crimes à custa desta, o mendigo vagabundo, por exemplo, que roubava e assassinava, tornava-se facilmente objeto de um ódio particular: ele voltara contra os mais desfavorecidos uma ilegalidade que estava integrada em suas condições de existência.

Neste mesmo sentido, argumento que há entre as famílias rurais estudadas uma lógica baseada em *ilegalidades camponesas valorizadas*. Ou seja, as ações desviacionistas que buscam burlar a rede de vigilância do Estado são socialmente legitimadas pela comunidade rural. Contudo, participar da rede de antidisciplina significa também obedecer a certos códigos morais de ação, uma vez que “tirar vantagem” dessa rede antidisciplina é uma ação moralmente condenada. As falas reproduzidas abaixo de Seu Mateus e Seu Jairo são reveladoras do conteúdo moral implícito nesta rede de antidisciplina:

Eu tenho vontade de fazer tudo direitinho, mas não dá é muito difícil. Eles [fiscais sanitários] querem que a gente tenha a estrutura de uma indústria, mas eu só faço duas tachadas de doce por semana, não tem como. Aí a gente se obriga a dar um jeitinho. Agora eu vendo terceirizado. Então eu acho certo, o colono ele precisa sobreviver é o direito dele, se o governo não dá oportunidade pra gente se legalizar então tem que ser desse jeito mesmo. Agora claro a pessoa tem que fazer a coisa certa, não vai fazer de qualquer jeito, não é porque a pessoa tá em “frio” que ela vai se aproveitar e tirar vantagem, como a gente vê aí na televisão às vezes que o pessoal enfia água no leite e outras coisas pra ganhar dinheiro e ter mais lucro, isso é errado, até porque pensa bem quanta criança não gosta de comer um doce. Então, o colono mesmo que ele esteja em frio ele tem de fazer o doce como se fosse pra família dele, e aqui em casa é assim a Schmier que as minhas meninas comem vem do mesmo pote que eu vendo (Mateus).

Eles [Estado] querem que as pessoas agarrem e fiquem na colônia, mas não dão opção pro colono. E o colono é exigente nesse negócio de comida, o colono não come qualquer coisa, e aquilo que ele faz pra comer ele faz pra vender do mesmo jeito. Então esse negócio da vigilância eles complicam muito, então o que a pessoa vai fazer? Vende em frio, porque precisa sobreviver, se não vai morrer de fome. E outra, na colônia todo mundo se conhece e se regula, se o cara quer dar uma de espertinho, ser desonesto, usa fruta meio estragada, se é meio sujo, relaxado, todo mundo já fica sabendo e a pessoa fica mal falada, aí esse cara já tá condenado na comunidade (Jairo).

Há entre as famílias rurais estudadas a percepção de que as regras impostas pelo Estado são injustas. Nesse sentido, é que se legitima moralmente a existência de uma rede de antidisciplina, baseada em *ilegalidades camponesas valorizadas* que buscam burlar a rede de vigilância do Estado. Não obstante, existe uma ética da antidisciplina que regula as ações desviacionistas das famílias rurais. Se, como visto anteriormente, delatar a existência da rede de antidisciplina é uma atitude grave e moralmente condenável, por outro lado, “tirar

vantagem” da rede de antidisciplina para obter lucro pessoal, não considerando as implicações disto para a qualidade dos produtos e para a vida dos consumidores, é igualmente motivo de desaprovação e condenação. Dentro da visão de mundo dessas famílias rurais, não é considerado falta grave quebrar as regras do Estado, uma vez que elas são consideradas injustas e insensatas, porém quebrar as regras morais que guiam a rede de antidisciplina, com objetivo de obter vantagem pessoal, é considerado um ato sério de desonestidade.

6.2.2 A Certificação Informal dos Doces: Quando os Consumidores Entram em Jogo

Cabe mencionar que as referidas táticas desviacionistas, baseadas em astúcias sutis desenvolvidas nas práticas cotidianas das famílias rurais, estão articuladas à visão de mundo de grupos de consumidores urbanos que se engajam em ampliar e promover essa circulação da informalidade. Vale enfatizar, como observado em campo, que muitas famílias rurais possuem na atualidade filhos estudando ou trabalhando em Pelotas. Frequentemente, nos finais de semana, os filhos voltam para a casa dos pais na colônia e retornam no começo da semana para a cidade levando encomendas que são vendidas pelos filhos dos colonos para colegas e amigos. A venda desses doces gera uma forma de renda direta e imediata para as famílias rurais, assim como para os próprios filhos de colonos, que vendem os doces como forma de garantir a sua manutenção na cidade durante o período de estudo na faculdade. Em anotações do meu diário de campo, do dia 13 de fevereiro de 2016, registro a visita que fiz à casa da família Schmidt, no interior do município de Morro Redondo, onde conheci Lucas Gabriel (23 anos), um estudante de direito que estava temporariamente na casa dos pais:

Lucas Gabriel cursa direito em Pelotas, é filho de Seu Leopoldo (62 anos) e Dona Holdina (59 anos), e estava de férias na casa dos pais. Ele me contou que, frequentemente, leva as encomendas de doces do pai para clientes de Pelotas. Lucas Gabriel me contou ainda que também vende caixas de doces para amigos, conhecidos e colegas da faculdade de modo a viabilizar financeiramente a sua permanência na faculdade. (...) Porém, seu Leopoldo prometeu encerrar a produção de doces depois que Lucas Gabriel (que é o seu filho mais novo) se formar na faculdade. Em tom de brincadeira Seu Leopoldo afirmou que já fez doces que chega e que os doces já formaram “doutores” o suficiente na família.

No contexto apresentado, os filhos que moram na cidade de Pelotas são um elo importante de ligação entre as famílias produtoras de doces e os consumidores urbanos. Não

obstante, obviamente, nem todas as famílias rurais têm o privilégio de ter filhos morando em Pelotas que possam facilitar as trocas entre o campo e a cidade. Sendo assim, vale a pena lançar luz sobre outra astúcia sutil, muito comum usada pelas famílias rurais, para burlar a rede de vigilância do Estado, que é o envio de encomendas de doces por meio do ônibus da colônia, situação explorada por Dona Aline (53 anos):

Aline: Viu a minha beira da estrada lá, tá capinada lá onde se espera o ônibus, isso aí só enquanto que eu espero o ônibus, pra botar umas caixas de doce, que às vezes o pessoal me faz o pedido, aí então eu pego e mando pelo ônibus.

Evander: Ah manda pelo ônibus?

Aline: Os rapazes [cobradores e motorista] do ônibus levam. Aí a pessoa espera já lá na cidade, porque assim a pessoa fez o pedido, então depois eu boto no ônibus e a pessoa pega lá em Pelotas.

Em Pelotas existem várias empresas que realizam o transporte público no meio rural e os terminais de ônibus que ligam a cidade à colônia estão localizados em distintos pontos da cidade. Conforme buscou me explicar Dona Aline, quando as encomendas são enviadas pelos ônibus da colônia é combinado com o cliente o horário de envio, bem como o terminal ou parada de ônibus da cidade em que ele deverá esperar pela chegada do ônibus vindo da colônia. O pagamento da encomenda é realizado para o seu pai que mora em Pelotas ou por meio de depósito bancário. Vale mencionar ainda que é comum as famílias retribuírem a ajuda de motoristas e cobradores presenteando-os com caixas de doces.

Em certas ocasiões, são os próprios agricultores que entregam os doces na cidade. Quando não possuem carro próprio, costumam levar a produção no ônibus da colônia. Esse é o caso, por exemplo, de Dona Lorena, que conheci dentro do ônibus da colônia em uma das viagens que realizei entre a cidade de Pelotas e a zona rural. Dona Lorena me contou que ficou viúva e que para cuidar de seu filho pequeno (1 ano de idade), começou a fazer *Schmiers* e compotas para vender. Nesse dia, Dona Lorena levava seu filho para uma consulta no médico e transportava consigo duas sacolas de doces que haviam sido encomendadas por conhecidos e familiares. Ao descer no terminal de ônibus na cidade de Pelotas, Dona Lorena colocou o filho no “canguru” (carregador para bebês) e seguiu seu caminho com as suas duas sacolas de doces a serem entregues nas residências de consumidores.

Fica então evidente que em Pelotas os consumidores são um elo importante da rede de antidisciplina que busca burlar a vigilância do Estado. No contexto de circulação da

informalidade, critérios como confiança e reputação nos produtores surgem como formas de validação social da qualidade dos doces e se sobrepõem à própria validação do aparato legal do Estado. Cruz, Krone e Menasche (2014), que estudaram as relações de proximidade e confiança entre produtores e consumidores do Queijo Serrano no Sul do Brasil, também apontam que quando há contato entre quem consome e quem produz, a confiança é especialmente avalizada pelas relações sociais e redes de conhecimento que conectam produtores e consumidores, bem como endossam a percepção de qualidade dos alimentos, conformando uma espécie de certificação informal da qualidade.

É assim que em uma situação de proximidade entre produtores e consumidores os “compromissos com rosto”, tal como discutido por Giddens (1991), parecem ser o verdadeiro “selo” que avaliza a qualidade e a confiança, em virtude de que nessas situações a própria “fama” e reputação dos produtores estão em jogo.

Situação similar é analisada por Bailey (1971) que, ao observar o cotidiano de uma pequena aldeia nos Alpes franceses, busca compreender os códigos morais que orientam a construção das reputações de sujeitos que convivem em um mesmo grupo social. O autor parte da noção de *small politics* para se referir às ideias socialmente compartilhadas sobre como as pessoas são e, como elas supostamente deveriam ser, segundo o código de comunicação dessas ideias. O autor mostra que em pequenos grupos sociais, todos praticamente se conhecem, ou quando não se conhece todo mundo, ao menos não é difícil obter informações sobre outrem, desse modo é esse fundo comum de informações compartilhadas que fornece o alicerce sobre o qual se constroem as reputações pessoais. Bailey (1971) descreve que a reputação é fortemente dependente da proximidade e do grau de interação entre os sujeitos, ou seja, é na interação face a face que as reputações podem ser construídas ou mesmo destruídas.

Giddens (1991) também já notara que as interações face a face são cruciais, inclusive para os sistemas abstratos de confiança, visto que os *pontos de acesso* – locais em que os consumidores podem, por exemplo, ter contato com representantes do sistema agroalimentar – são espaços vulneráveis, pois o comportamento e as atitudes dos representantes do sistema podem muito bem reforçar ou destruir a confiança dos atores leigos no sistema de conhecimento perito.

A confiança em sociedades face a face, como discute Bailey (1971), é extremamente vulnerável e ao mesmo tempo muito dependente da reputação construída na interação social.

No contexto empírico estudado, os produtores de doces coloniais são reconhecidos por possuírem uma reputação e expertise na produção de doces, já que possuem uma habilidade e conhecimento que circulam há gerações entre essas famílias produtoras. Suas habilidades e competências são reconhecidas pelos consumidores, o que os legitima como bons produtores a partir de um fundo comum de informações socialmente compartilhadas. Não por acaso a circulação informal da produção doceira ocorre frequentemente em círculos muito próximos de amizade, vizinhança e parentesco das famílias produtoras, de modo que a reputação destas famílias está sempre sendo colocada em jogo, situação muito bem expressa nas palavras de Seu Mateus que conta:

Eu tenho minha irmã e os meus sobrinhos que moram no [bairro] Fragata em Pelotas, e aí cada 10 ou 15 dias eu vou para Pelotas, então levo os doces pra minha irmã e ela vende em casa, para conhecidos dela, vizinhos, familiar, assim. Na verdade ela nem precisa sair de casa para vender, uma hora chega um e outra hora chega outro lá e ela oferece, e às vezes as pessoas vão lá só pra fazer encomenda pra ela, e então ela me liga e avisa “oh fulano tal quer isso, fulano tal pediu aquilo outro”. E os filhos dela, os meus sobrinhos, trabalham assim em firma e aí eles oferecem pros colegas “olha meu tio faz doce bom da colônia”. Então assim, ela [irmã] faz isso pra me ajudar. Mas é assim, é de boca em boca, então o pessoal já me conhece, porque assim a gente consegue despachar quase tudo só entre conhecidos, amigos e parentes. Então a gente cuida pra fazer sempre com muito cuidado, higiene, né, tudo limpinho, certinho, porque enfim são nossos amigos, e quase tudo era morador da colônia, então eles conhecem o produto, eles sabem a diferença de um doce ruim para um doce de qualidade. E outra, é o nome da gente, o meu rótulo é a minha cara, sem falar que é a minha irmã que vende, então é o nome da família, então a gente cuida sempre para fazer o melhor possível. E graças a deus anos e anos e nunca tive uma queixa.

As entrevistas realizadas com as famílias rurais confirmaram o fato de que entre os seus principais consumidores estão ex-moradores da colônia, amigos, parentes, conhecidos, que, assim como as famílias produtoras, conhecem os processos de produção e têm, portanto conhecimentos específicos para julgar a qualidade dos doces produzidos. É possível, então, inferir que a reputação e a confiança nos produtores de doces são construídas através dos hábitos alimentares dos consumidores e a partir do interconhecimento sustentado sobre a base de informações socialmente compartilhadas.

Bailey (1971) argumenta em seu artigo que todos nós vivemos no centro de uma comunidade moral, em que compartilhamos certas categorias e valores morais, porém a nossa reputação não é uma qualidade que nos pertence, é enganoso achar que podemos construir sozinhos nossa reputação, uma vez que ela é acima de tudo algo que pertence aos outros e que depende das opiniões de outras pessoas. É nesse sentido que é possível compreender as razões

que levam o Sr. Matteus a enfatizar que o “rótulo” imaginário da sua produção doceira está associado ao nome da família. A preocupação de Matteus em oferecer produtos de qualidade está assentada no fato de que é o nome da família que está sendo colocado em jogo. Essa reputação – que parece incidir com muito mais força sobre o nome da família do que sobre as trajetórias individuais – depende essencialmente das opiniões dos consumidores que, como visto, fazem parte de um círculo muito próximo de relações das famílias produtoras. Não por acaso, como já assinalado anteriormente, é essencial manter uma boa reputação dentro desta rede de antidisciplina, o que significa, nas palavras de Seu Jairo, manter a qualidade, pois o sujeito considerado “*relaxado*” e que procura dar uma de “*espertinho*” é uma pessoa que “*fica mal falada, aí esse cara já tá condenado na comunidade*”.

As famílias rurais sabem que todas as suas ações são fonte de construção de narrativas dentro da comunidade moral a que pertencem. Sabem, portanto, que suas reputações estão sempre sendo avaliadas, reforçadas ou refutadas. Ademais, como pontua Comerford (2003), em trabalho que analisa o tema da reputação entre famílias rurais, o deslocamento para a cidade de um membro da comunidade rural não significa necessariamente a ruptura do círculo social de julgamento, em razão de que as pessoas sabem onde seus familiares estão morando, o que fazem, fizeram ou deixaram de fazer. Fracassos e sucessos são conhecidos e comentados. No caso de Pelotas isto é bem evidente, pois a mudança para a cidade não significa o desligamento com a vida na colônia. O trânsito de pessoas, produtos, julgamentos e reputações são constantes entre a cidade e a colônia, de modo que as famílias produtoras de doces sabem que seus consumidores urbanos têm um considerável contato com a vida na colônia e as suas trajetórias familiares são bem conhecidas por parte dos consumidores.

Outros trabalhos também vêm apontando que as percepções sobre a qualidade dos alimentos e os critérios de julgamento podem variar quando há uma relação de proximidade entre produtores e consumidores. Prigent-Simonin e Hérault-Fournier (2005), ao analisarem no caso da França como a qualidade de alimentos é percebida quando há uma relação de proximidade entre produtores e consumidores, argumentam que o componente relacional influencia no processo de qualificação dos produtos. Segundo as autoras, a percepção da qualidade está intimamente ligada aos componentes de confiança que emergem da relação de proximidade.

Desse modo, a presença de rótulos ou selos nas embalagens possui menos importância do que a reputação dos produtores que circulam entre os atores sociais presentes nas redes

curtas de comercialização. Cabe menção ainda a pesquisa de Portilho e Castañeda (2011) que, ao estudarem a construção da confiança em duas feiras de produtores orgânicos certificadas do Estado do Rio de Janeiro, concluíram que apesar das feiras possuírem mecanismos reguladores, característicos dos sistemas peritos, com o uso de placas e selos da empresa certificadora, os consumidores mantinham certa desconfiança em relação às certificações, enquanto afirmavam ter mais confiança na relação face a face com os produtores.

É possível então afirmar que em contextos onde predominam os circuitos curtos de circulação dos alimentos, a confiança é mediada, principalmente por interações face a face entre produtores e consumidores. No caso analisado dos doces coloniais, as informações socialmente produzidas e compartilhadas sobre a confiança e as reputações das famílias produtoras de doces, emergem como parâmetro importante para formar uma espécie de certificação informal da qualidade dos produtos, corroborando com situação similar àquela verificada pelo trabalho de Cruz, Menasche e Krone (2014) a respeito do Queijo Serrano. O status legal da produção alimentar dada pelo Estado parece não ter importância alguma em contextos de proximidade, dado o fato que os consumidores seguem demandando por produtos produzidos em métodos tradicionais de produção, ainda que os mesmos não obedeçam, geralmente, aos parâmetros convencionais da legislação sanitária.

Portanto, todas as práticas desviacionistas apresentadas e discutidas aqui – que conectam produtores e consumidores – são reflexos de uma ação *tática*, no sentido colocado por Certeau (1998), visto que são práticas sinuosas, “invisíveis”, que não se fundam sobre a estrutura de uma forma homogênea e rígida de poder, com grande capacidade de mobilidade e sem um lugar fixo de ação. Identificar estas astúcias sutis no cotidiano da vida dessas famílias exige um olhar cuidadoso e atento, provavelmente muitas outras ações desviacionistas passaram despercebidas pelo meu olhar, seguramente outras tantas são inventadas e aprimoradas diariamente.

É possível dizer, usando as palavras de Certeau (1998, p. 104) que as ações desviacionistas das famílias gaúchas estudadas são como “gestos hábeis do ‘fraco’ na ordem estabelecida pelo ‘poder’, a arte de dar golpes no campo do outro”. Certamente as astúcias que conformam esta rede de antidisciplina usada por camponeses e consumidores, tendem a garantir que o saber-fazer doceiro fique sob o controle das famílias rurais, permitindo assim a produção de doces com as qualidades e características tradicionalmente desejadas pelas famílias produtoras e consumidores.

6.2.3 Adaptações e Transformações do Saber-Fazer Doceiro

Há certas características que compõem as práticas culinárias que são duradouras e resistentes às mudanças¹²⁰, porém ainda que tudo possa parecer assegurar a estabilidade e a imutabilidade, as práticas alimentares muitas vezes mudam de forma imprevisível (FISCHLER, 1995). Por isso, é preciso esclarecer que mesmo que marcado por sua reprodução tradicional, o saber-fazer doceiro passa por processos muitas vezes lentos, mas contínuos de transformação, atualização e adaptação. Nesse sentido, vale mencionar, por exemplo, que a produção de doces coloniais que durante muito tempo foi uma atividade sazonal, denominada, por vezes, de *doces de safra*, na atualidade é uma produção mantida regularmente. Novas tecnologias e técnicas de conservação das frutas permitem que hoje as fábricas de doces se mantenham em atividade o ano todo. É assim, por exemplo, que Dona Brenda e Dona Pamella explicam como algumas mudanças e novas tecnologias foram aplicadas à produção de doces coloniais:

As frutas vêm praticamente tudo da colônia. Abóbora vem daqui. A única fruta que dura todo o ano é a banana. Porque o resto o pêssego, figo, goiaba, amora, morango tudo vêm de uma vez só, depois não tem mais, né. Eu estoco, congelo. A fruta vem in natura, né, figo verde, aí eu ferver ele até que tu puxas assim a pele e esteja macio, aí eu boto pra esfriar, ensaco e levo para a câmara fria. Eu já congelei esse ano quase três mil quilos e aí durante o ano todo, eu vou buscando lá, porque eu tenho os freezers em casa também. E tu pega congelado e coloca embaixo da água, só com água, água pura, e a pele do figo vai saindo, bem fácil. Que quando a mãe fazia, não se sabia disso aí, que podia fazer assim. Então o que a mãe fazia, fazia uma trouxinha de cinza, botava na panela com água e ali fervia, fervia até que ficasse macio, depois a gente com uma faca pelava o figo. Mas dá uma trabalhadeira horrível, já pensou um por um (Dona Brenda).

Antigamente durante a safra minha vó fazia todas aquelas passas e a gente secava e guardava seca. Ela durava o ano todo. Só que hoje não se faz mais isso, hoje a gente pega, passa o ano todo trabalhando, entendesse? Porque nós guardamos em bombonas os pêssegos com conservante. A gente põe na pressão a bombona, tu bota a fruta ali dentro. Faz o branqueamento¹²¹, bota um grama de conservante por quilo de coisa e nós lacramos as bombonas, né, bem vedada, fica lá fora no galpão, aguenta até dois anos se tu precisar. Porque aqui não se tem câmara fria. Então tem que trabalhar desse jeito. Mas quanto à conservação, como tu vai fazer agora, ele já tá guardado com conservante, eu não uso conservante depois que é pra poder

¹²⁰ Fischler (1995) argumenta que certas práticas culinárias são tão duráveis a ponto de serem possivelmente as últimas a desaparecerem em casos de assimilação total de imigrantes. Desse modo, o autor procura mostrar que há uma tendência em tentar preservar as características culinárias mais do que qualquer outro elemento cultural, mostrando a importância da alimentação na definição da identidade.

¹²¹ Branqueamento é um tratamento térmico que visa aumentar o tempo de conservação de frutas e verduras. Consiste na imersão do alimento em água fervente e em seguida o seu esfriamento em água gelada.

usar o mínimo de conservante possível nos doces. Se eu guardei a fruta in natura com conservante o que eu tiro dali eu só vou passar ela no açúcar depois, fazer os dois cozimentos né. E só, não uso mais conservante. Então porque quanto menos coisa tu puder botar nos produtos, pra ficar mais saudável, melhor (Dona Pamella).

É preciso enfatizar que muitas frutas que no passado eram acessíveis apenas no período de safra, na atualidade, devido à intensificação da globalização e do comércio entre diferentes regiões estão acessíveis o ano todo. Assim é que Seu Jairo, por exemplo, afirma que quando não tem morango, compra na Ceasa (Centrais de Abastecimentos). E Dona Brenda diz que quando não encontra abóbora na colônia de Pelotas para fazer seus doces cristalizados, prefere a abóbora que vem de Minas Gerais.

Vale salientar também que ainda que exista certa resistência e crítica ao uso de produtos industriais, é possível observar que algumas famílias rurais vêm usando produtos industriais, a exemplo do sal amoníaco (usado para facilitar o descasque das frutas) e a glucose (usado para dar maior viscosidade e brilho aos doces). Ademais, novos equipamentos são frequentemente adaptados ou mesmo inventados pelos próprios agricultores, quando os equipamentos industriais não se adequam às dimensões das pequenas fábricas de doces. Portanto, há um processo vivo, contínuo e criativo de atualização e aperfeiçoamento das atividades envolvidas na produção tradicional de doces coloniais. E ainda que alguns doces possam cair em desuso e vir a desaparecer¹²², uma vez que produtos podem entrar e sair do estado de mercadoria o tempo todo (APPADURAI, 2008), outras receitas são adaptadas e inspiradas em novos conhecimentos. Em um processo contínuo de invenção, novas receitas (muitas vezes tomadas da internet) vêm surgindo, dando origem a outros tipos de doces. É assim que Dona Brenda realça o fato de que:

As pessoas chegam procurando “que tem de diferente esse ano?”. Senão é sempre a mesma coisa. Então o que eu fiz. Eu fiz banana no chocolate. Que é essa aqui, prova pra tu ver, que fica bem bom. Aí eu fiz a banana, aí foi um sucesso, depois no ano seguinte eu fiz a laranja e fui inventando. Aí depois fiz essa aqui a laranja, essa aqui é o figo, o figo também passado no chocolate e o damasco e a ameixa. A ameixa fica uma delícia, a ameixa também fica muito boa, e assim vai indo.

E. Woortmann (2006, p. 121), em artigo que analisa alterações nos padrões alimentares de consumo de colonos de origem teuto-brasileira, afirma que os padrões de gosto

¹²² Este parece ser o caso do doce de marmelo. Segundo alguns agricultores, doenças atingiram os cultivos de marmelo da região e muitos deixaram de cultivar a planta, sendo que na atualidade quase todo marmelo vem do país vizinho, o Uruguai. A dificuldade de obter a matéria prima, aliada à baixa demanda pelo produto vem levando muito produtores a abandonar a produção deste tipo de doce.

sofrem mudanças no tempo e no espaço, de modo que “as inovações tecnológicas, as mudanças sócio-demográficas, novas concepções de saúde e de percepção do corpo conduziram a transformações nos padrões alimentares daqueles colonos e de seus descendentes urbanizados”. Contudo, a autora enfatiza que isso não significou o abandono de tradições historicamente enraizadas, uma vez que as “mudanças parecem constituir mais adaptações à modernidade do que alterações radicais” (E. WOORTMANN, 2006, p. 121). Também Poulain (2010), em artigo que analisa mudanças nos comportamentos alimentares, argumenta que ainda que as práticas alimentares sejam codificadas e impostas no processo de socialização, moldando inconscientemente gostos e preferências alimentares dos indivíduos, sempre há um “espaço de liberdade” que possibilita ao sujeito experimentar certa criatividade. Assim “as ‘inovações’ que surgem do uso feito pelos indivíduos do espaço de liberdade podem ou não ser retidas e integradas ao modelo alimentar do grupo e transmitidas como uma herança às gerações seguintes” (POULAIN, 2010, p. 343).

Nesse mesmo sentido, o saber-fazer doceiro tradicional da região de Pelotas não é um conhecimento engessado e parado no tempo. Não existe entre as famílias rurais aversão ao uso de novas tecnologias e técnicas de produção, desde que as mesmas estejam adaptadas à sua realidade. As inovações tecnológicas e as mudanças são inevitáveis, porém é preciso compreender que as tradições, técnicas e práticas culturais fazem parte de um sistema de valores vivo que está em constante movimento de transformação. Por isso, as famílias rurais buscaram se atualizar e se adaptar às novas condições da modernidade, de modo que a afirmação de K. Woortmann (1990, p. 17) de que a “tradição, então, não é o passado que sobrevive no presente, mas o passado que, no presente, constrói as possibilidades do futuro” corrobora com a realidade empírica abordada na presente tese.

A partir das observações realizadas no presente capítulo foi possível concluir que o processo de resistência ao modelo tecnológico e produtivo da fruticultura irrigada no Vale do São Francisco se configura em grande medida em uma luta pela terra, por meio da tentativa das famílias rurais de retomar um projeto de vida camponês. No Vale do São Francisco, o campesinato sobrevive nos interstícios da fruticultura irrigada, uma vez que o acesso à terra se dá somente por meio dos insucessos dos projetos do agronegócio que abrem espaços para as

ocupações dos sem-terra. Nesse quadro, o campesinato é uma força marginal, presente em um território amplamente dominado pelas forças hegemônicas do capital que controlam e convertem a realidade local em uma “região global” comprometida com o fornecimento de frutas de acordo com as qualidades desejadas pelos países compradores (CAVALCANTI, 2011). Ainda que de forma marginal, o assentamento Mandacaru representa um espaço de resistência a esse modelo da fruticultura irrigada, razão pela qual as famílias rurais buscam recriar no assentamento um local de vida e trabalho associado às suas práticas agrícolas tradicionais, pelas quais reforçam a qualidade orgânica de seus produtos, processo que se reflete também na busca por autonomia e independência na produção de alimentos.

Se no Vale do São Francisco o espaço para a resistência camponesa é mínimo, em Pelotas a pequena propriedade formalmente reconhecida representa o modelo dominante e aglutinador. A despeito da importância histórica, econômica e cultural da produção de doces coloniais, o Estado, ao idealizar qualidades e controlar a produção camponesa, lançou à ilegalidade inúmeras práticas e saberes tradicionais mantidos pelos colonos gaúchos que passam, então, a afrontar o modelo hegemônico da industrialização agroalimentar. Em Pelotas, a resistência aos impactos dos modelos hegemônicos de qualidade parece ser muito mais efetiva do que aquela observada no Vale do São Francisco, pois as normas impostas pelo Estado não conseguem esmagar as formas de resistência camponesa, que estão plasmadas nos vínculos de solidariedade, confiança, tradição e na identidade não apenas dos produtores, mas também dos próprios consumidores. No contexto gaúcho observado, as ações de resistência envolvem a formação de uma rede de antidisciplina que coaduna produtores e consumidores em ações que visam burlar as redes de vigilância do Estado, garantindo o consumo de produtos com as qualidades socialmente desejadas e valorizadas. As ações “desviationistas” das famílias rurais ganham forma e permitem a circulação informal da produção doceira, possibilitando, então, a manutenção de um modo de vida associado a práticas culturais historicamente enraizadas.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta tese foram analisadas as disjunções existentes entre as práticas, saberes e modos de vida tradicionais de famílias rurais e os regimes de qualidade a que os atores sociais estudados estão submetidos. Para isso, tomei como ponto de partida o estudo de duas regiões que, ainda que distantes e que em vários aspectos são muito distintas, enfrentam processos semelhantes. Pelotas, no extremo sul gaúcho, e o Vale do São Francisco, localizado no Sertão nordestino, refletem os dois lados de um processo em que organizações do sistema agroalimentar buscam disciplinar a produção alimentar em parâmetros que, frequentemente, entram em choque com as representações nativas e modos de vida das famílias rurais, situação que se reverbera na produção de processos de exclusão e desigualdade social. Durante o desenvolvimento da pesquisa, tornaram-se evidentes algumas importantes diferenças e similitudes que merecem ser resgatadas e sublinhadas.

O estudo dos processos históricos, econômicos e sociais que forjaram a realidade das regiões analisadas permitiu compreender, por um lado, de que modo em Pelotas se desenvolveu uma sociedade camponesa policultora, conhecida na atualidade por sua notável produção de doces de frutas, e por outro, entender os processos que consolidaram o Vale do São Francisco como uma região fornecedora de frutas de destacada qualidade, enquanto famílias de agricultores enfrentam problemas decorrentes dos modos de organização da produção.

No contexto gaúcho analisado, um campesinato mais liberto e autônomo se estabeleceu a partir de uma política pública de formação de colônias agrícolas que promoveu a vinda de imigrantes europeus, permitindo o surgimento de um sistema produtivo localizado, baseado na produção de doces de frutas. Em Pelotas, a tradição dos doces coloniais se desenvolveu integrada à economia, modo de vida e identidade dos moradores desta sociedade.

Em uma situação praticamente oposta àquela observada no sul gaúcho, o Vale do São Francisco foi convertido em uma “região global” inserida nos canais transnacionais de comercialização de frutas. A matriz produtiva do referido território foi radicalmente transformada quando o Estado decidiu fazer uso dos recursos hídricos do rio São Francisco, transformando a região em um celeiro de oportunidades para o capital com a constituição de imensos projetos públicos de irrigação. Nesse contexto, a agricultura familiar não teve vez e

foi em grande medida substituída por uma agricultura de tipo empresarial, voltada para o atendimento das exigências de qualidade das grandes corporações internacionais. As grandes empresas se apropriaram então das oportunidades geradas pelo Estado e se converteram nos principais protagonistas da determinação dos rumos econômicos do território, impondo regras e modos de produção e mantendo um rígido controle sobre a produção agrícola, produtores e trabalhadores rurais. Assim, o campesinato resiste na região nos raros interstícios deixados pelo sistema da fruticultura irrigada.

Apesar dos dois universos empíricos apresentarem trajetórias históricas, econômicas e sociais muito distintas, as observações realizadas em campo com as famílias rurais gaúchas e nordestinas atestaram uma surpreendente similaridade no tocante às suas representações sociais sobre a qualidade dos alimentos. Ao apreender o ponto de vista das famílias rurais a respeito das qualidades desejadas e indesejadas dos alimentos, procurei lançar luz sobre o sistema classificatório que orienta e define os atributos considerados positivos e negativos dos alimentos. Dessa forma, ficou evidenciado que os alimentos que se originam da produção camponesa encarnam os atributos positivos dos alimentos, enquanto a produção oriunda da indústria agroalimentar possui qualidades e características atribuídas como negativas pelas famílias rurais estudadas.

Nos diferentes contextos rurais estudados, os atributos positivos dos alimentos envolvem o caráter natural, artesanal e conhecido da produção. Sendo assim os alimentos elaborados pelas famílias rurais, e produzidos a partir de um conjunto de conhecimentos camponeses, assumem o status de desejados e representam atributos de pureza, equilíbrio, integralidade, confiança. Em sentido diametralmente oposto, os atributos negativos aparecem associados ao caráter artificial e desconhecido dos alimentos da indústria agroalimentar, cujos métodos de produção são estranhos à lógica camponesa. O consumo de alimentos da indústria agroalimentar nutre, então, entre as famílias rurais medos, anseios e rumores sobre as suas propriedades, reverberando na visão de que esses alimentos representam risco, desequilíbrio, impureza, desordem.

No extremo sul gaúcho foi possível observar que o “industrializado” emerge como um valor negativo atribuído aos alimentos, de modo que as famílias buscam desvincular a produção de doces coloniais da imagem de produto industrializado, enfatizando o caráter “colonial”, “caseiro” e “artesanal” da produção de doces, uma vez que tais qualidades são socialmente valorizadas pelas famílias produtoras.

Já no Vale do São Francisco, as famílias do assentamento Mandacaru demonstraram ter confiança e preferência no consumo dos alimentos vindos do roçado camponês, motivando, especialmente, o desenvolvimento de cultivos orgânicos e de produtos associados aos seus hábitos alimentares. Por outro lado, a fruticultura irrigada, cuja produção agrícola está baseada na artificialização da natureza e no uso intensivo de agrotóxicos, apareceu no imaginário social das famílias rurais como fonte de perigo, ansiedade e desconfiança.

A partir da análise das representações sociais sobre a qualidade dos alimentos das famílias rurais foi possível concluir que os produtos oriundos da produção camponesa são percebidos como de melhor qualidade e, uma vez que os saberes e práticas envolvidos em sua produção estão sob o domínio das famílias rurais, convergem para hábitos culturalmente estabelecidos que expressam sentimentos de identidade e pertencimento. Já os produtos oriundos da indústria agroalimentar são fontes de preocupação em razão de que os métodos de produção da indústria e a origem dos alimentos são desconhecidos. A lacuna de informação sobre os produtos industrializados reverbera entre as famílias rurais estudadas na produção de sentimentos de desconfiança e ansiedade a respeito desses alimentos.

Assim, a pesquisa permitiu mostrar que esses agricultores, situados em diferentes contextos regionais, são submetidos e pressionados a adotar justamente os modelos tecnológicos e produtivos que são fonte de desconfiança, fato que atesta uma situação de conflito entre as representações nativas de qualidade dos alimentos dos atores sociais estudados e as normas hegemônicas de produção de alimentos impostas pelas organizações do sistema agroalimentar.

Como foi demonstrado, o Estado, por meio dos órgãos de vigilância sanitária, busca disciplinar a produção de doces coloniais nos parâmetros da industrialização agroalimentar, alterando os modos tradicionais de produção dos doces produzidos pelos agricultores gaúchos estudados. Isso é realizado com uma forte ênfase em discursos higienistas e de superioridade do modelo industrial de produção. Os produtores são pressionados a abandonar antigas técnicas de produção e a substituir utensílios tradicionais por outros mais onerosos de origem industrial. A não adequação às normas impostas pelo Estado implica para as famílias rurais na criminalização de suas práticas e saberes tradicionais, o que significa viver à margem da legalidade e estar à mercê do poder de polícia da vigilância sanitária, cujas ações punitivas ameaçam a manutenção de uma prática que está enraizada na cultura e modo de viver dessas famílias.

Porém, se em Pelotas o Estado emerge com o principal agente disciplinador, por outro lado no Vale do São Francisco são as grandes corporações que por meio de sistemas privados de certificação realizam a governança sobre a produção agrícola desta região. As frutas produzidas no Vale do São Francisco precisam ser adequadas aos padrões de qualidade demandados pelos países compradores e as certificações são usadas como instrumentos de controle que servem para impor uma série de exigências tecnológicas que oneram a produção agrícola, o que acaba sendo um fator de exclusão para os que não conseguem se ajustar ao modelo. Conforme evidenciado, ainda que procurem avalizar para o consumidor segurança e confiança, garantindo que os empresários vêm cumprindo compromissos ambientais e de respeito aos direitos dos trabalhadores, as certificações parecem antes de tudo aprofundar ainda mais as contradições nessa região, uma vez que para fazer frente aos custos das certificações os empresários vêm aumentando a exploração sobre os trabalhadores rurais, conforme registra a literatura analisada. Os dados obtidos durante a pesquisa de campo permitiram assim considerar que a ideia de qualidade no Vale do São Francisco aparece associada à habilidade de cumprir as normativas impostas pelas empresas e, sobretudo, na capacidade de inversão em ciência e tecnologia aplicadas à fruticultura. Desse modo, dentro desta perspectiva colocada por uma visão técnico-científica da produção de alimentos, a agricultura camponesa, com baixo uso de tecnologias consideradas modernas, como aquela observada entre as famílias do assentamento Mandacaru, passa a ser vista como produtora de alimentos de baixa qualidade.

Assim, seja em Pelotas ou no Vale do São Francisco, na perspectiva das organizações do sistema agroalimentar, a qualidade aparece como sinônimo de “modernidade”, de modo que há uma crença na superioridade do conhecimento técnico-científico que orienta as normativas e instrumentos de controle engendrados tanto pelo Estado como pelo capital, para disciplinar a produção de alimentos. As famílias rurais gaúchas e nordestinas estudadas veem frequentemente suas práticas e saberes serem então deslegitimados, pois na medida em que não possuem capacidade de incorporar os onerosos padrões tecnológicos exigidos, suas formas de fazer agricultura são percebidas como atrasadas e não raramente seus produtos são rotulados como anti-higiênicos e impróprios para o consumo, situação que se reflete na exclusão e em muitos casos na ilegalização das suas práticas tradicionais.

Porém, as famílias rurais desenvolveram formas de resistência aos regimes de qualidade impostos pelas organizações do sistema agroalimentar, de acordo com as configurações locais em que estão inseridas.

É assim, que no Vale do São Francisco a resistência começa antes mesmo da produção, pois diferente do contexto gaúcho, no Vale do São Francisco o campesinato sobrevive nos interstícios da fruticultura de exportação. Na referida região, o Estado permitiu que terra e água fossem monopolizadas para a produção de frutas voltadas, especialmente, à exportação. Assim, para as famílias camponesas o acesso à terra e à água dependem quase que exclusivamente dos fracassos dos projetos do agronegócio. A análise da trajetória de vida dos moradores do assentamento Mandacaru deixou claro que o trabalho na fruticultura irrigada não era o que estes sujeitos almejavam quando migraram para o Vale do São Francisco. Por isso, a conquista da terra significou a retomada de um projeto de vida camponês para os moradores do local. Essas famílias rurais procuraram então reconstruir no assentamento uma lógica associada à tradição camponesa, transformando o local não apenas em um espaço de reinvenção e de adaptação, mas, sobretudo convertendo o assentamento em lugar de resistência ao modelo produtivo e tecnológico da fruticultura irrigada. As famílias assentadas buscaram recriar no assentamento rural um local de vida e trabalho, vinculado ao cultivo de alimentos associado às suas práticas alimentares e às qualidades desejadas, permitindo que a produção agrícola pudesse ser tanto consumida como vendida, agregando-se assim às ações que visam garantir a reprodução social das famílias.

Porém, como procurei demonstrar ao longo da tese, o assentamento Mandacaru ainda carece de estruturas que possam garantir a manutenção da condição de agricultores daquelas famílias, visto que boa parte dos moradores do local continua dependente do trabalho temporário na fruticultura irrigada. A resistência camponesa no Vale do São Francisco é muito mais penosa do que aquela encontrada entre as famílias rurais gaúchas, em razão da luta desigual pelo acesso aos recursos públicos básicos da região, isto é, a terra e a água, que seguem concentrados na mão do capital, cujo objetivo é produzir frutas com as qualidades desejadas por agentes externos à realidade local.

No extremo sul gaúcho, o campesinato se desenvolveu de forma mais liberta e autônoma no tocante ao acesso à terra e, conseqüentemente, as formas de resistência aos modelos produtivos e tecnológicos impostos pelo Estado são mais efetivas. A produção doceira está inserida na cultura e modo de vida local, o que acaba por ser fator preponderante

para impulsionar e respaldar formas de resistência mais sólidas à intromissão do Estado. Por isso, apesar de o Estado disciplinar e prescrever o padrão industrial de produção, as famílias rurais desenvolveram táticas para burlar o controle disciplinar sobre a produção dos doces coloniais. As famílias produtoras procuraram, por meio das suas redes de reciprocidade, parentesco e amizade, formar uma espécie de rede de antidisciplina por meio do desenvolvimento de astúcias sutis que permitem ampliar a comercialização dos doces produzidos com as qualidades tradicionalmente desejadas. Ressalto na análise a notável participação dos consumidores que, mesmo tendo plena ciência de que os doces não seguem os parâmetros legais de qualidade impostos pelo Estado, seguem demandando doces produzidos nos métodos tradicionais, contribuindo significativamente para o funcionamento da rede de antidisciplina. A pesquisa permitiu, então, demonstrar que as atitudes “desviacionistas” promovidas pelas famílias rurais são incentivadas e socialmente valorizadas, pois as ações da vigilância sanitária que colocam em risco o modo de vida local, são consideradas injustas, motivando as ações de resistência.

Em linhas gerais, ao observar essas duas realidades do rural brasileiro, busquei realçar o modo como os atuais regimes de qualidade a que os atores sociais estudados estão submetidos são geradores de formas de exclusão e desigualdade social. A pesquisa permitiu revelar que no mundo camponês o modo de produzir está articulado a um modo de vida e a uma cultura específica. Por isso, a intromissão das organizações do sistema agroalimentar nos modos de produzir significa para as famílias rurais uma intervenção também no seu modo de vida. Ter a posse da terra e controlar o saber que governa o processo de trabalho é condição que reflete um princípio básico que orienta as formações camponesas, isto é, a busca de autonomia e independência. Assim, as proibições e imposições sobre os modos de produzir das famílias rurais são formas de dominação que deslegitimam as tecnologias e os saberes tradicionais que orientam o seu trabalho e vida. Em uma clara visão de superioridade do conhecimento técnico-científico, Estado e capital buscam delimitar o que seria próprio ou não ao consumo, porém não levando em conta os códigos culturais que ordenam as práticas de produção e consumo locais. As famílias rurais gaúchas e nordestinas estudadas, ao não se enquadrarem nos parâmetros dos projetos de modernização, foram, em grande medida, marginalizadas e seus modos de fazer agricultura rotulados como atrasados.

Cabe, por fim, enfatizar que esta tese não almejou deslegitimar ou negar a importância do conhecimento técnico-científico e as noções modernas de higiene na produção

agroalimentar. O trabalho de pesquisa buscou, sobretudo, lançar um olhar para a existência de formas de viver e produzir pautadas por outros parâmetros de qualidade não orientados por uma visão técnico-científica da industrialização agroalimentar. Desse modo, procurei demonstrar que as noções de qualidade, confiança e risco que orientam as práticas de produção e consumo de alimentos são construções socioculturais que variam entre diferentes grupos humanos.

Por isso, em vez de criminalizar ou marginalizar formas tradicionais de produção, cabe ao Estado a importante função de reconhecer e dar visibilidade a estas outras formas de existência cultural e econômica. São formas de viver e de produzir que fazem parte da realidade de distintas populações do rural brasileiro e que estão articuladas às economias locais e às demandas de consumidores urbanos interessados em ter acesso a alimentos tradicionais, artesanais, saudáveis. Nas últimas décadas, graças às pressões e esforços conjuntos de produtores, consumidores, pesquisadores, ativistas e movimentos sociais foram possíveis alguns avanços no desenvolvimento de legislações e instrumentos mais inclusivos.

Cabe menção, a título de exemplo, o recente processo de patrimonialização das tradições doceiras de Pelotas. Após 10 anos de realização da pesquisa do INRC dos doces de Pelotas, em maio de 2018, o IPHAN concedeu às tradições doceiras de Pelotas o título de Patrimônio Cultural do Brasil. Tal reconhecimento deve certamente motivar a realização nos próximos anos de uma série de medidas que visam salvaguardar a tradição doceira local. Vale ainda destacar que tramita atualmente no congresso brasileiro o Projeto de Lei Federal 16/2018 (AGÊNCIA SENADO, 2018) que promete favorecer a venda interestadual de produtos artesanais, acabando com os conflitos entre distintos órgãos de fiscalização estaduais. Tais avanços são importantes, porém além de promover a segurança alimentar, as políticas públicas devem ser pautadas de modo a garantir não apenas segurança jurídica, mas também a dignidade e o respeito aos modos tradicionais de viver e de produzir de famílias camponesas.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. São Paulo: Hucitec, 1992.

AGÊNCIA SENADO. **Senado do Império estudou transposição do Rio São Francisco**. Brasília: Senado Federal, 2017. Disponível em: <<http://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2017/06/05/senado-do-imperio-estudou-transposicao-do-rio-sao-francisco>>. Acesso em: 03 set. 2017.

_____. **Projeto de Lei da Câmara nº 16, de 2018**. Brasília: Senado Federal, 2018. Disponível em: <<https://www25.senado.leg.br/web/atividade/materias/-/materia/132750>>. Acesso em: 31 mai 2018.

ANDRADE, Manuel Correia de. **A terra e o homem no Nordeste**. Recife: Atlas, 1998.

_____. **A terra e o homem no Nordeste**. São Paulo: Brasiliense, 1973.

ANVISA. **Nota técnica reavaliação toxicológica do ingrediente ativo metamidofós**. Brasília: s. d. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/111215/117755/Nota%20t%25C3%25A9cnica%20do%20metamidof%25C3%25B3s.pdf/6d5d9565-2deb-4222-b102-37efc16b9e4f?version=1.0>>. Acesso em: 24 set. 2017.

APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas**. Rio de Janeiro: Editora UFF, 2008.

AURIER, Philippe; FORT, Fatiha; SIRIEIX, Lucie. Exploring terroir product meanings for the consumer. **Anthropology of Food**, n. 4, 2005.

BAHIA, Joana; MENASCHE, Renata; ZANINI, Maria Catarina Chitolina. (Org.). **Pensamento social no Brasil**: por Giralda Seyferth: notas de aula. Porto Alegre: Letra & Vida, 2015.

BAILEY, Frederick George. **Gifts and poison**. Oxford: Blackwell, 1971.

BALŽEKIENĖ, Aistė et al. Food risk perceptions and purchasing behaviour in Lithuania: towards a culture of fear? **Corvinus Journal of Sociology and Social Policy**, v.5, n.1, p. 61-88, 2014.

BARROS, Edonilce da Rocha. **Arranjos socioprodutivos da agricultura familiar e adaptação a uma dinâmica territorial de desenvolvimento: o caso dos perímetros de irrigação no Vale do São Francisco, semi-árido brasileiro**. 366f. Tese (Doutorado em Ciências Humanas) – Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

BEARDSWORTH, Alan. Nostalgia e erosão das competências alimentares: a experiência dos britânicos. In: FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer**: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BECK, Ulrich. **Risk Society**: towards a new modernity. London: Sage, 1992.

_____. A reinvenção da política: rumo a uma teoria da modernização reflexiva. In: BECK, Ulrich; GIDDENS, Antony e LASH, Scott (Org.). **Modernização reflexiva**. São Paulo: Editora UNESP, 1997.

BEDOR Cheila Nataly Galindo et al. Avaliação e reflexão da comercialização e utilização de agrotóxicos na região do Submédio do Vale do São Francisco. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Salvador, v. 31, p. 68-76, 2007.

BEDOR, Cheila Nataly Galindo et al. Vulnerabilidades e situações de riscos relacionados ao uso de agrotóxicos na fruticultura irrigada. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 12, n. 1, p. 39-49, 2009.

BEDOR, Cheila Nataly Galindo Bedor. **Estudo do potencial carcinogênico dos agrotóxicos empregados na fruticultura e sua implicação para a vigilância da saúde**. 115f. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – Centro de Pesquisas Aggeu Magalhães, Fundação Oswaldo Cruz, Recife, 2008.

BLACK, Rachel Ede. The Porta Palazzo farmers' market: local food, regulations and changing traditions. **Anthropology of Food**, n. 4, 2005.

BONANNO, Alessandro; CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa. Globalization, food quality and labor: the case of grape production in North-Eastern Brazil. **International Journal Sociology of Agriculture and Food**, v. 19, n. 1, p. 37-55, 2011.

BOSENBECKER, Patrícia. **Uma colônia cercada de estâncias**: imigrantes em São Lourenço/RS (1857-1877). 170f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

BOURDIEU, Pierre. **Coisas ditas**. São Paulo: Brasiliense, 2004.

_____. **A distinção**: crítica social do julgamento. São Paulo: Editora USP, 2007.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. **Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal**. Rio de Janeiro: Diário Oficial da União, 1950

_____. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. **Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Rio de Janeiro: Diário Oficial da União, 1952.

_____. Lei nº 6.662, de 25 de junho de 1979. **Dispõe sobre a Política Nacional de Irrigação e dá outras providências**. Brasília: Diário Oficial da União, 1979.

_____. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. **Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial**. Brasília: Diário Oficial da União, 1996.

_____. Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998. **Altera a Lei nº 8.171, de 17 de**

janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária. Brasília: Diário Oficial da União, 1998.

_____. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. **Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.** Brasília: Diário Oficial da União, 1999.

_____. Lei Complementar nº 113, de 19 de setembro de 2001. **Autoriza o Poder Executivo a criar a Região Administrativa Integrada de Desenvolvimento do Polo Petrolina/PE e Juazeiro/BA e instituir o Programa Especial de Desenvolvimento do Polo Petrolina/PE e Juazeiro/BA.** Brasília: Diário Oficial da União, 2001.

_____. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.** Brasília: Diário Oficial da União, 2006.

_____. **Sustentabilidade e repartição dos benefícios da biodiversidade:** elaboração de estratégia para captação de recursos para a conservação sustentável do bioma caatinga. Salvador: Ministério do Meio Ambiente, 2008.

CANCLINI, Néstor García. **Consumidores y ciudadanos:** conflictos multiculturales de la globalización. Cidade do México: Grijalbo, 1995.

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

CARNEIRO, Maria José. **Camponeses, agricultores e pluriatividade.** Rio de Janeiro: Contracapa, 1998.

CARVALHO, P. R. L et al. Caracterização epidemiológica dos trabalhadores rurais acometidos por Câncer no Vale do São Francisco. In: IX Jornada de Iniciação científica da UNIVASF, Juazeiro (BA), 2014. **Anais da IX Jornada de Iniciação científica da UNIVASF.** Juazeiro (BA): UNIVASF, 2014.

CASSOL, Daniel. Luteranos mantém igreja só para negros há 85 anos no Sul. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 20 de abril de 2013, Cotidiano. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2013/04/1266157-luteranos-mantem-igreja-so-para-negros-ha-85-anos-no-sul.shtml>>. Acesso em: 19 ago 2017.

CASTIEL, Luis David; GUILAM, Maria Cristina; FERREIRA, Marcos Santos. **Correndo o risco:** uma introdução aos riscos em saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2010.

CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa. Frutas para o mercado global. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 11, n.29, p. 79-93, 1997.

_____. Desigualdades sociais e identidades em construção na agricultura de exportação. **Revista Latinoamericana de Estudios del Trabajo**, n. 9, p. 155-171, 1999a.

_____. Globalização e processos sociais na fruticultura de exportação no Vale do São Francisco. In: CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa (Org.) **Globalização, Trabalho, Meio Ambiente**. Recife: Cidade Universitária, 1999b.

_____. New challenges for the players in global agriculture and food, **International Journal of Sociology of Agriculture and Food**, v. 12, p. 29-36, 2004.

_____. Trabalho e mobilidade no mundo globalizado. In: MENEZES, Marilda Aparecida; GODOI, Pietrafesa Emilia. **Mobilidades, redes sociais e trabalho**. São Paulo: Annablume, 2011.

_____. Ressignificação dos territórios em um contexto de globalização. In: CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa; WANDERLEY, Maria de Nazaré Baudel; NIEDERLE, Paulo André (Org.). **Participação, território e cidadania: um olhar sobre a política de desenvolvimento territorial no Brasil**. Recife: Editora UFPE, 2014.

_____. Globalization of food and labor: challenges for sociology. **Sociologies in Dialogue**, v. 1, p. 64-78, 2015.

CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa; BENDINI, Mónica Isabel. Globalization and change in labor relations in fruit regions of Brazil and Argentina. In: BONANNO, Alessandro; CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa (Orgs.). **Labour Relations in Globalized Food: Research in Rural Sociology and Development**. Bingley/UK: Emerald Group Publishing Limited, 2014.

CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa et al. Dinâmicas sociais no Território Sertão do São Francisco-PE. In: CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa; WANDERLEY, Maria de Nazaré Baudel; NIEDERLE, Paulo André (Org.). **Participação, território e cidadania: um olhar sobre a política de desenvolvimento territorial no Brasil**. Recife: Editora UFPE, 2014.

CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa; DIAS, Gustavo Henrique de Souza. Cadeias globais de alimentos, redes de atores e qualidades na produção de frutas para exportação: elos entre Brasil e Alemanha. **Estudos de Sociologia**, v. 21, p. 221-247, 2015.

CAVAZZA, Nicoletta. A Itália através do cardápio: atitudes e práticas nas escolhas alimentares. In: FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

CAVICCHIOLI, Bianca; PUPIN, Francine; BOTEON, Margarete. Certificação: passaporte para os mercados mais exigentes. **Hortifruti Brasil**, Piracicaba, v. 4, n. 39, p.8-15, 2005.

CBHSF. **A bacia**. [s. d.] Disponível em: <<http://cbhsaofrancisco.org.br/2017/a-bacia/>>. Acesso em: 02 set. 2017.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. Petrópolis: Vozes, 1998.

CHÁVEZ, Nadia Marlene Rosas; RODRÍGUEZ, Tyanif Rico. El papel de las mujeres en la construcción de soberanía alimentaria. **Géneros**, n. 21. p. 95-118, 2017.

CINTRÃO, Rozângela Pezza. **Segurança, qualidade e riscos**: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais. 354f. Tese (Doutorado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

COMERFORD, Jonh Cunha. **Como uma família**: sociabilidade, territórios de parentesco e sindicalismo rural. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2003.

_____. Sociabilidade e narrativa em comunidades camponesas (e algumas considerações sobre “participação”). In: 24ª Reunião Brasileira de Antropologia, Olinda, 2004. **Anais da 24ª Reunião Brasileira de Antropologia**, Olinda: ABA, 2004.

_____. Comunidade rural. In: MOTTA, Márcia (Org.). **Dicionário da terra**. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2005.

CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2010.

COSTA, Vinícius. **Assessoria de Imprensa da Fenadoce**. Pelotas: 2009. Disponível em: <<https://viniciuscostafotografia.wordpress.com/tag/centro-de-eventos/>>. Acesso em: 14 mar 2018.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Qualidade e boas práticas de fabricação em um contexto de agroindústrias de pequeno porte**. 111f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

_____. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. 292f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

CRUZ, Fabiana Thomé da; KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. "A gente vê comentar": relações de proximidade e de confiança como certificadoras da qualidade do Queijo Serrano. In: VII Encontro Nacional de Estudos do Consumo - ENEC, Rio de Janeiro, 2014. **Anais do VII Encontro Nacional de Estudos do Consumo – ENEC**. Rio de Janeiro: PUC-Rio, 2014.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. **Vigilância Sanitária em Debate: sociedade, ciência e tecnologia**, v. 2, n. 4, p. 34-42, 2014.

CUNHA, Euclides da. **Os Sertões**: Campanha de Canudos. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1979.

DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DIÁRIO DE PERNAMBUCO. **Carne Fraca**: Brasil sobre pressão internacional. Recife, n. 076, 17 de março de 2017.

DIAS, Juliana. O Manifesto Colher de Pau e seu porquê. **Carta Capital**, 21 de maio de 2015. Blog Outras Palavras. Disponível em: <<https://www.cartacapital.com.br/blogs/outras-palavras/o-manifesto-colher-de-pau-e-seu-porque-8586.html#52635204>>. Acesso em: 03 mar 2018.

DINC. **Histórico**. [s. d.] Disponível em: <http://www.dinc.org.br/?page_id=98>. Acesso em: 03 set. 2017.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**: ensaio sobre a noção de poluição e tabu. Lisboa: Edições 70, 1966.

_____. **La aceptabilidad del riesgo según las ciencias sociales**. Barcelona: Paidós, 1996.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O Mundo dos Bens**: para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2004.

DOUGLAS, Mary; WILDAVSKY, Aaron. **Risk and culture**: an essay on the selection of technological and environmental dangers. Berkeley: University of California Press, 1982.

DURKHEIM, Émile. **As formas elementares de vida religiosa**. São Paulo: Edições Paulinas, 1989.

_____. **As regras do método sociológico**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

EDUARDO, Maria Bernadete de Paula. **Vigilância Sanitária**: para gestores municipais de serviços de saúde. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1998.

EFE, Agência. Japão sacrifica quase 1 milhão de aves devido à gripe aviária. **Portal de Notícias G1**, 28 de dezembro de 2016. Disponível em: <<https://g1.globo.com/mundo/noticia/japao-sacrifica-quase-1-millhao-de-aves-devido-a-gripe-aviaria.ghtml>>. Acesso em: 24 set. 2017.

EMBRAPA SEMIÁRIDO. **Médias Anuais da Estação Agrometeorológica de Bebedouro**: Período 1975-2014. 2015. Disponível em: <<http://www.cpsa.embrapa.br:8080/servicos/dadosmet/ceb-anual.html>>. Acesso em: 02 set. 2017.

ESCOBAR, Arturo. O lugar da natureza e a natureza do lugar: globalização ou pós-desenvolvimento? In: LANDER, Edgardo (Org.). **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas.** Buenos Aires: CLACSO, 2005.

ESTADO DE MINAS. **Que podridão.** Belo Horizonte, n. 77.222, 18 de março de 2017.

EVANS-PRITCHARD, Edward Evan. **Os Nuer: uma descrição do modo de subsistência e das instituições políticas de um povo nilota.** São Paulo: Perspectiva, 1999.

FABREAU, Martín. Entre o Sakura e as Uvas: transformações e continuidades familiares, organizacionais e identitárias entre os Nikkeis do Vale do São Francisco. Uma Etnografia Sobre Trajetórias na Agricultura Irrigada. In: XX Encontro Anual da ANPOCS, Caxambu (MG), 2017. **Anais do XX Encontro Anual da ANPOCS.** Caxambu (MG): ANPOCS, 2017.

FÁBRICA DE DOCES SANTA RITA DE CÁSSIA. [Fotografia]. **Facebook:** S. d. Disponível em: <<https://www.facebook.com/F%C3%A1brica-De-Doces-Santa-Rita-De-C%C3%A1ssia-492751927441338/>>. Acesso em: 14 mar 2018.

FECAROTTA, Luiza. Apreensão de alimentos no Rock in Rio mostra o anacronismo da lei. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 18 de setembro de 2017, Crítica da Folha. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2017/09/1919428-legislacao-datada-e-burocratica-mina-cozinha-brasileira.shtml?loggedpaywall#=_> Acesso em: 28 fev. 2018.

FEITOSA, Rodolfo Rodrigo Santos. **Globalização e trabalho: os trabalhadores nas packing houses de manga do Vale do São Francisco.** 318f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2018.

FENADOCE. **A feira mais doce.** Pelotas: Fenadoce, s. d. Disponível em: <<https://www.fenadoce.com.br/texto/menu--a-feira>>. Acesso em: 02 jan. 2018.

FERREIRA, Éder G; FERREIRA, Célia L. F. Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 66, n. 381, p. 13-20, 2011.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fabio Vergara; RIETH, Flávia Maria da Silva. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. **Métis**, Caxias do Sul, v. 7, n. 13, p. 91-113, 2008.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fabio Vergara. Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas. **Patrimônio e Memória**, São Paulo, v. 8, n.1, p. 255-277, 2012.

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

FONSECA, Cláudia. O anonimato e o texto antropológico: dilemas étnicos e políticos da etnografia 'em casa'. **Teoria e Cultura**, Juiz de Fora, v. 2, n. 1, p. 39-53, 2008.

FONTE, Maria. Food relocalisation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas. In: FONTE, Maria; PAPADOPOULOS, Apostolos G. (Ed.). **Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development**. Farnham: Ashgate, 2010.

_____. As cinco dimensões da sustentabilidade: a visão dos Grupos de Compra Solidária em Roma, Itália. In: CRUZ, Fabiana Thomé da; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sergio. **Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.

FOUCAULT, Michel. **Vigiar e Punir: história da violência nas prisões**. Petrópolis: Vozes, 1987.

_____. **Microfísica do Poder**. Rio de Janeiro: Graal, 1997.

FRANCE PRESSE. O herbicida Roundup é perigoso, inclusive em doses mínimas, segundo estudo. **Portal de Notícias G1**, 07 de janeiro de 2009. Disponível em: <http://g1.globo.com/Noticias/Economia_Negocios/0,,MUL946385-9356,00-O+HERBICIDA+ROUNDUP+E+PERIGOSO+INCLUSIVE+EM+DOSES+MINIMAS+SEGUNDO+ESTUDO.html>. Acesso em: 03 mar 2018.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global, 2007.

FRIEDMANN, Harriet; MCMICHAEL, Philip. Agriculture and state system: the rise and decline of national agricultures, 1870 to the present. **Sociologia Ruralis**, v. 29, n. 2, p.93-117, 1989.

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

GARCIE-PARPET, Marie-France. Mundialização dos mercados e padrões de qualidade “vinho, o modelo francês em questão”. **Tempo Social**, v. 16, n. 2, p. 129-150, 2004.

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

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GEPAC. **Acervo de Imagens do Projeto Saberes e Sabores da Colônia**. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/saberesesaboresdacolonia/sobre/>>. Acesso em: 08 abr. 2018.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Ed. UNESP, 1991.

_____. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony e LASH, Scott (Org.). **Modernização reflexiva**. São Paulo: Editora UNESP, 1997.

GOMES, Karina; KOKAY, Érika. Brasil ainda usa agrotóxicos já proibidos em outros países.

Carta Capital, 19 de novembro de 2016. Disponível em: <<https://www.cartacapital.com.br/sustentabilidade/brasil-ainda-usa-agrotoxicos-ja-proibidos-em-outros-paises-9823.html>>. Acesso: 21 out 2017.

GOODMAN, David. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003.

GOODMAN, David; SORJ, Bernardo; WILKINSON, John. **Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional**. Rio de Janeiro: Campus, 1990.

GOOGLE IMAGENS. **[Confiança é Friboi]**. S. d. Disponível em: <https://www.google.com.br/search?q=confian%C3%A7a+%C3%A9+friboi&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiyrOPxh_LZAhXHW5AKHUWPCpMQ_AUICigB&biw=1366&bih=637#imgsrc=_>. Acesso em: 16 mar 2018.

_____. **[Surpreender Seara]**. S. d. Disponível: <https://www.google.com.br/search?biw=1366&bih=637&tbm=isch&sa=1&ei=D1ysWtu8I4a2wATb5aq4Dg&q=seara+%C3%A9+surpreender&oq=seara+%C3%A9+surpreender&gs_l=psy-ab.3...215710.221852.0.222030.19.18.0.1.1.0.208.2777.0j15j1.16.0....0...1c.1.64.psy-ab..2.7.1053...0j0i67k1j0i24k1.0.1_6cwbifrp0>. Acesso em: 16 mar 2018.

GOOGLE MAPS. **[Imagem Área do Assentamento Mandacaru]**. 2015. Disponível em: <<https://earth.google.com/web/@-9.2721168,-40.58697555,414.56004637a,2808.4758842d,35y,0h,0t,0r>>. Acesso em: 15 out 2015.

GONZAGA, Luiz; TEIXEIRA, Humberto. **Asa Branca**. Intérprete: Luiz Gonzaga. Gravadora RCA, 1947. Disponível em: <<https://www.letras.mus.br/luiz-gonzaga/47081/>>. Acesso em: 03 set. 2017.

GRANDO, Marinês. A colonização europeia não portuguesa no município de Pelotas. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v. 5, n. 2, p. 47-55, 1984.

GRAZIANO DA SILVA, José et al. **A irrigação e a problemática fundiária do Nordeste**. Campinas: Instituto de Economia/PRONI, 1988.

GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio. “Plantar pro gasto”: a importância do autoconsumo entre famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. **RER**, Piracicaba (SP), v. 46, n. 2, p. 481-515, 2008.

GUIVANT, Julia. Percepção dos olericultores da Grande Florianópolis (SC) sobre os riscos decorrentes do uso de agrotóxicos. **Revista brasileira de saúde ocupacional**, São Paulo, v. 22, n. 82, p.47-57, 1994.

GUTIERREZ, Ester J. B. **Negros, charqueadas e olarias: um estudo sobre o espaço pelotense**. Pelotas: Editora UFPel, 2001.

HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. (Ed.). **Qualities of food**. Manchester: Manchester University Press, 2004.

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

HEREDIA, Beatriz Maria Alasia de. **A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores no Nordeste do Brasil**. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2013.

IBGE. **Áreas especiais: Cadastro de Municípios localizados na Região Semiárida do Brasil**. [s. d.] Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/geociencias/geografia/semiarido.shtm?c=4>>. Acesso em: 02 set. 2017.

_____. **Censo Agropecuário: 1980**. Rio de Janeiro: IBGE, 1980.

_____. **Censo Agropecuário: 1985**. Rio de Janeiro: IBGE, 1985.

_____. **Censo Demográfico: 1970**. Rio de Janeiro: IBGE, 1970.

_____. **Censo Demográfico: 1991**. Rio de Janeiro: IBGE, 1991.

_____. **Censo Demográfico: 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

_____. **Estimativas da população residente nos municípios e para as unidades da federação brasileiros com data de referência em 1º de julho de 2016**. Rio de Janeiro: IBGE, 2016.

INMET. **Banco de Dados Meteorológicos para Ensino e Pesquisa**. [s. d.] Disponível em: <<http://www.inmet.gov.br/portal/index.php?r=bdmep/bdmep>>. Acesso em: 02 set. 2017.

IPHAN. **Tradições Doceiras de Pelotas (RS) é reconhecida como Patrimônio Imaterial do Brasil**. Brasília: IPHAN, 2018. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4653/tradicao-doceira-de-pelotas-rs-e-reconhecida-como-patrimonio-imaterial-brasileiro>>. Acesso em: 31 maio 2018.

ISRAEL, Carolina López. As relações de fronteira no início do século XVIII a partir de um estudo demográfico de Rio Grande. **Biblos**, Rio Grande, n. 20, p. 51-64, 2006.

JOAQUIM, Nathália de Fátima. **[Sub]vidas secas nos retratos dos agricultores do Projeto Bebedouro no semiárido de Petrolina (PE)**. 211f. Tese (Doutorado em Administração) – Centro de Pós-Graduação e Pesquisas em Administração, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2014.

KAUTSKY, Karl. A questão agrária. Rio de Janeiro: Nova Cultural, 1986.

KOSBY, Marília Flôor. **Aqui nós cultuamos todas as doçuras**. Contribuição negra para a tradição doceira em Pelotas. Monografia (Bacharelado em Ciências Sociais) – Instituto de Sociologia e Política. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2007.

KRONE, Evander Eloi. **Práticas e saberes em movimento**: a história da produção artesanal do Queijo Serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS). 55 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2006.

_____. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS)**: práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. 146f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

_____. Entre a agroecologia e o veneno: em jogo a formação de identidades contrastivas entre agricultores agroecológicos e convencionais do sul do Brasil. In: V Congreso Argentino y Latinoamericano de Antropología Rural, Santa Rosa, Argentina, 2013. **Anais do V Congreso Argentino y Latinoamericano de Antropología Rural**. Santa Rosa, Argentina: Universidad Nacional de La Pampa (UNLPam), 2013,

_____. **Comida, memória e patrimônio cultural**: a construção da pomeraneidade no extremo sul do Brasil. 174f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

LATOUR, Bruno. **The pasteurization of France**. Cambridge and London: Harvard University Press, 1993.

_____. **Ciência em ação**: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora. São Paulo: Editora UNESP, 2000.

LEITE, Ângelo Antônio Macêdo. **O desenvolvimento da viticultura irrigada de Juazeiro-BA e Petrolina-PE**: o trabalho na contramão do discurso dominante. 273f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2013.

LÊNIN, Vladimir Ilich. **O desenvolvimento do capitalismo na Rússia**: o processo de formação do mercado interno para a grande indústria. São Paulo: Abril Cultural, 1982.

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

_____. **O pensamento selvagem**. Campinas: Papirus, 1989.

_____. **Do mel às cinzas**. Mitológicas 2. São Paulo: CosacNaify, 2004.

LINS. Wilson. **O médio São Francisco**: uma sociedade de pastores e guerreiros. São Paulo: Editora Nacional; Brasília: INL, Fundação Nacional Pró-Memória, 1983.

LORTAL, Sylvie et al. Tina wooden vat biofilm: a safe and highly efficient lactic acid bacteria delivering system in PDO Ragusano cheese making. **International Journal of Food Microbiology**, v. 132, n. 1, p. 1-8, 2009.

MACHADO, Carmen Janaina Batista; MENASCHE, Renata. Uma festa antiga e outra à antiga: significados do rural contemporâneo observados a partir de práticas alimentares. **Cualli Latin American and Iberian Food Studies Review**, v. 1, p. 2-21, 2013.

MACIEL, Maria Eunice de Souza; MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania: você tem fome de quê? **Democracia Viva**, Rio de Janeiro, n. 16, p. 3-7, 2003.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonautas do Pacífico Ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

MALUF, Renato Sérgio Jamil. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis (RJ): Vozes, 2007.

MARQUES, Flávia Charão et al. Produzir e comer ecológico: saberes e viveres em transformação. In: MENASCHE, Renata. (Org.). **Saberes e sabores da colônia**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2015.

MARSDEN, Terry; CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa; IRMÃO, José Ferreira. Globalization, regionalization and quality: the socio-economic reconstitution of food in the Francisco Valley, Brazil. **International Journal of Sociology of Agriculture and Food**, n. 5, p. 85-114, 1996.

MARTINS, José de Souza. **O cativo da terra**. São Paulo: Contexto, 2010.

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

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

_____. Capinar: verbo conjugado no feminino? Notas de pesquisa sobre gênero e percepções de risco na agricultura familiar. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, Bogotá, v. 53, p. 25-36, 2004.

_____. Introdução – Alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. In: MENASCHE, Renata. (Org.). **Saberes e sabores da colônia**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2015.

MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia Charão; ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, p. 145 -158, 2008.

MENNELL, Stephen; MURCOTT, Anne; OTTERLOO, Anneke H. Van. **The sociology of food**: eating, diet and culture. London: Sage, 1994.

MICRORREGIÃO de Pelotas. In: **Wikipédia**: a enciclopédia livre: Disponível em:

<https://pt.wikipedia.org/wiki/Microrregi%C3%A3o_de_Pelotas>. Flórida: Wikimedia Foundation, 2013. Acesso em: 14 mar 2018.

MILLER, Daniel. **Material culture and mass consumption**. Oxford (UK) and Cambridge (USA): Basil Blackwell, 1987.

MINTZ, Sidney W. **Sweetness and power: the place of sugar in modern history**. New York: Elisabeth Sifton books, 1986.

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

MONTEIRO, Gláucia Lafuente. “O folclore gay de Pelotas”: sobre uma representação que se atualiza na história da cidade. **História em Revista**, v. 4, p. 139-160, 1998.

MORAES, Alberto Dias de. **Entre a incerteza e a confiança: mercados e relações sociais de troca comercial dos fruticultores no polo Petrolina-PE/Juazeiro-BA**. 321f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2016.

MORENO, Ignacio López; CRIADO, Encarnación Aguilar. Resiliencia y cambios del sistema productivo en la agricultura familiar de la nueva ruralidad europea: el caso del queso de oveja en la Sierra de Cádiz (España). **Tessituras**, v. 3, n. 2, p. 242-268, 2015.

MOURA, Margarida Maria. **Camponeses**. São Paulo: Ática, 1986.

MST. **Resistência no Semiárido: a luta pela terra nos perímetros irrigados**. Coletivo de Comunicação do MST na Bahia, 2017. Disponível em: <<http://www.mst.org.br/2017/10/20/resistencia-no-semiarido-a-luta-pela-terra-nos-perimetros-irrigados.html>>. Acesso em: 22 out. 2017.

MUCHNIK, José; BIÉNABE, Estelle; CERDAN, Claire. Food identity/food quality: insights from the "coalho" cheese in the Northeast of Brazil. **Anthropology of Food**, n. 4, 2005.

MÜLLER, Dalila. **“Feliz a população que tantas diversões e comodidades goza”**: espaços de sociabilidade em Pelotas (1840-1870). 340f. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2010.

NISTOR, Laura. Discourses about the meaning of the local food: investigations in Romanian urban contexts. **Social Science Review**, n. 3, p. 128-144, 2015.

NUNES, Dúnia dos Santos. **A Câmara Municipal de Pelotas e seus vereadores: exercício do poder local e estratégias sociais (1882-1836)**. 149f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

O MINEIRO e o queijo. Direção: Helvécio Ratton. Produção: Simone Magalhães Matos. Belo Horizonte: Quimera Filmes, 2011. 1 DVD (72 min), color.

OSÓRIO, Mario. Tradição e história. In: BRUSCHI, Mauro et al. (Org.). **Inventário Nacional de Referências Culturais Doces Tradicionais Pelotenses**. CD-ROM Interativo. Pelotas: UFPel, 2008.

O POVO. **A corrupção chega ao prato do brasileiro**: frigoríficos “maquiavam” carne e subornavam fiscais. Fortaleza, n. 218, 18 de março de 2017.

PAULA, Jullia Andrade de. A comissão do Vale do São Francisco: planejamento e política pública nas décadas de 1940-1950. In: VI Simpósio Nacional Estado e Poder: Cultura, Aracaju, 2010. **Anais do VI Simpósio Nacional Estado e Poder**: Cultura. Aracaju: UFS, 2010.

PAULA, Laís de. [Fotografia]. **Facebook**. Disponível em: <<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1140663069357576&set=a.468175983272958.96518.100002416805822&type=3&theater>>. Acesso em: 25 mar 2018.

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

PAULINO, Tomiasi Eliane. **Por uma geografia dos camponeses**. São Paulo: UNESP, 2006.

PENHA, Daniela. Mesmo na lista sua da escravidão, Cutrale recebe selo de “boas práticas”. **Repórter Brasil**, 15 de maio de 2018. Disponível em: <<http://reporterbrasil.org.br/2018/05/mesmo-na-lista-suja-cutrale-tem-fazendas-certificadas-com-selo-internacional/>>. Aceso em: 16 mai 2018.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 2002.

PLANVASF. **Plano Diretor para o Desenvolvimento do Vale do São Francisco**: análise dos recursos naturais para a atividade agropecuária. Brasília: CODEVASF/SUDENE/OEA, 1989.

PLOEG, Jan Douwe Van Der. **Camponeses e impérios alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2008.

POLANAH, Luís. Mexerico e maldizer no meio rural. **Revista de Guimarães**, Guimarães, Portugal, n. 103, p. 111-128, 1993.

PORTILHO, Fátima; CASTAÑEDA, Marcelo. Certificação e confiança face a face em feiras de produtos orgânicos. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 11-21, 2011.

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

_____. Da boa manteiga à gordura ruim: modernidade alimentar e categorização alimentar. In: FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer**: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

PRADA, Paulo. Porque o Brasil é um mercado fértil para agrotóxicos proibidos. **O Globo**, 2 de abril de 2015. Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/brasil/porque-brasil-um-mercado-fertil-para-agrotoxicos-proibidos-15765137>>. Acesso em: 24 set. 2017.

PRIGENT-SIMONIN, Anne-Hélène; HÉRAULT-FOURNIER, Catherine. The role of trust in the perception of the quality of local food products: with particular reference to direct relationships between producer and consumer. **Anthropology of Food**, n. 4, 2005.

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

REUTERS. Nestlé lança primeiros produtos orgânicos no Brasil. **Portal de Notícias G1**, 20 de fevereiro de 2018. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/noticia/nestle-lanca-primeiros-produtos-organicos-no-brasil.ghtml>>. Acesso em: 03 mar 2018.

REVISTA VEJA. **A redenção da gordura**. São Paulo: Abril, edição 2275, ano 45, n. 26, 27 de junho de 2015.

_____. **Ovo vitória final**. São Paulo: Abril, edição 1427, ano 48, n. 21, 27 de maio de 2015.

RIBEIRO, Darcy. **A formação e o sentido do Brasil**. São Paulo. Companhia das Letras: 1995.

RIDE. **Região Integrada de Desenvolvimento** – Ride Petrolina-Juazeiro. [s. d.] Disponível em: <http://www.mi.gov.br/c/document_library/get_file?uuid=e7f5d3d8-e874-4968-8dda-210b04e07026&groupId=63635>. Acesso em: 02 set. 2017.

RIETH, Flávia et al. **Inventário Nacional de Referências Culturais: produção de doces tradicionais de Pelotas – relatório final**. v. 2. Pelotas: Editora UFPel, 2008.

ROCHE, Jean. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Globo, 1969.

RONCOLATO, Murilo. Como a comida descartada no Rock In rio pôs as normas de controle alimentar em debate. **Nexo Jornal**, 18 de setembro de 2017. Disponível: <<https://www.nexojornal.com.br/expresso/2017/09/18/Como-a-comida-descartada-no-Rock-in-Rio-p%C3%B4s-as-normas-de-controle-alimentar-em-debate>>. Acesso em: 02 mar 2018.

ROZIN, Paul. A preferência pelo natural. In: FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

RUBERT, Rosane Aparecida; SILVA, Paulo Sérgio da. O acampesamento como sinônimo de aquilombamento: o amálgama entre resistência racial e resistência camponesa em comunidades negras rurais do Rio Grande do Sul. In: GODOI, Emilia Pietrafesa; MENEZES, Marilda Aparecida de; MARIN, Rosa Acevedo (Org.). **Diversidade do campesinato:**

expressões e categorias: construções identitárias e sociabilidades. São Paulo: Editora UNESP, 2009.

SALAMONI, Giancarla; WASKIEVICZ, Carmen. Serra dos Tapes: espaço, sociedade e natureza. **Tessituras**, Pelotas, v. 1, n. 1, p. 73-100, 2013.

SANTA CATARINA. **Nota técnica**: alerta aos consumidores sobre os alimentos derivados lácteos da marca Sinuelo. Florianópolis: Diretoria de Vigilância Sanitária, 2016. Disponível em: https://www.slowfoodbrasil.com/images/queijos-artesanais/arquivos/Nota_Tecnica_Sinuelo.jpeg. Acesso em: 9 mar 2018.

_____. Lei nº 17.486, de 17 de janeiro de 2018. **Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências**. Florianópolis: Diário Oficial do Estado de Santa Catarina, 2018.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi. **Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil**: um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul. 261f. Tese (Doutorado em Sistemas de Produção Agrícola Familiar) – Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

SANTOS, Rinaldo dos. **Os Sertanías 1900 a 2015**: 500 anos de hipocrisia na história do Brasil. Porto Alegre: Revolução eBook, 2017.

SANTOS, Roberta Mecking Arantes; GONÇALVES, Margarete Regina Freitas. Fábricas de doces coloniais de Pelotas (RS): entender o espaço para preservar seu patrimônio. **Caderno do CEOM**, n. 1, p. 103-120, 2010.

SAUER, Sérgio. A luta pela terra e A reinvenção do rural. In: XI Congresso Brasileiro de Sociologia, Campinas, 2003. **Anais do XI Congresso Brasileiro de Sociologia**. Campinas: UNICAMP, 2003.

SCHNEIDER, Maurício Dias. Saberes e Sabores da Colônia - Schmier de Melancia de Porco. In: MENASCHE, Renata; MAGNI, Claudia Turra; BRUSCHI, Mauro (Org.). **Saberes e Sabores da Colônia**. CD-ROM interativo. Pelotas: UFPel, 2015.

SCHNEIDER, Maurício Dias; KRONE, Evander Eloi; MENASCHE, Renata. De Morenos e Alemães-Batata a Quilombolas e Pomeranos: reflexões acerca de marcadores identitários e políticas pública. **Antropolítica**: Revista Contemporânea de Antropologia, v. 41, p. 266-294, 2016.

SCHNEIDER, Sergio. **A pluriatividade na agricultura familiar**. Porto Alegre, Editora UFRGS, 2003.

SCOTT, James C. **The moral economy of the peasant**: rebellion and subsistence in southeast Asia. New Haven and London: Yale University Press, 1976.

SCOTT, Russel Parry. Frutas Tradicionais, irrigação e agroindústria num projeto de

reassentamento. In: CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa (Org.). **Globalização, trabalho, meio ambiente**. Recife: Editora UFPE, 1999.

_____. **Negociações e resistências persistentes**: agricultores e a barragem de Itaparica num contexto de descaso planejado. Recife: Editora UFPE, 2009.

_____. Projetos de desenvolvimento no rio São Francisco: administrando vocações e desigualdade. **Campos**, v. 10, p. 15-36, 2013.

SCOTT, Russel Parry; SANTOS, Dayse Amâncio dos. Flexibilidade, liberdade e direitos: políticas e práticas de trabalho de mulheres migrantes no polo de fruticultura do Rio São Francisco-PE. **Vivência**, v. 43, p. 29-46, 2014.

SECRETARIA DA COORDENAÇÃO E PLANEJAMENTO DO RIO GRANDE DO SUL. **Atlas Socioeconômico do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: SCP, 1998.

SEYFERTH, Giralda. Aspectos da Proletarização do Campesinato no Vale do Itajaí (SC): os colonos-operários. In: LOPES, José Sergio Leite (Org.) **Cultura e Identidade Operária**: aspectos da cultura da classe trabalhadora. São Paulo: Marco Zero, 1987.

_____. “As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa”. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, n. 18, p. 78-95, 1992.

_____. A identidade teuto-brasileira numa perspectiva histórica. In: MAUCH, Cláudia; VASCONCELLOS, Naira (Org.). **Os alemães no sul do Brasil**. Canoas: ULBRA, 1994.

_____. A assimilação dos imigrantes como questão nacional. **Mana**, v. 3, n. 1, p. 95-131, 1997.

SHANIN, Teodor. A definição de camponês: conceitualizações e desconceitualizações – o velho e o novo em uma discussão marxista. **Revista Nera**, n. 7, p. 1-21, 2005.

SHIELDS-ARGELÈS, Cristy. Alimentação e identidade nacional: o eu e o outro na França e nos Estados Unidos. In: FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer**: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

SILVA, Lucas Frasão. **O gosto da embalagem**. 433f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2000.

SILVA, Guilherme José Mota. **Os frutos da resistência**: sindicalismo e luta dos assalariados da fruticultura irrigada no Submédio São Francisco. 221f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal de Campina Grande, Campina Grande, 2016.

SILVA, Pedro Carlos Gama. Caso de Brasil. In: BOQUERO, Fernando Soto; KLEIN, Emilio (Org.). **Empleo y condiciones de trabajo de mujeres temporeras agrícolas**. Tomo 1. CEPAL, OIT, FAO, 2012.

SLOW FOOD. **Movimento Slow Food**. Slow Food Brasil: 2007. Disponível em: <<https://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em: 9 mar 2018.

SONNINO, Roberta; MARSDEN, Terry. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks. Europe. **Journal of Economic Geography**, n. 6, p. 181-199, 2006.

SUDBRACK, Roberta. [Comentário pessoal]. **Facebook**. Disponível em: <<https://www.facebook.com/RobertaSudbrack/photos/a.543664252352819.1073741825.160848117301103/1607105296008704/?type=3&theater>>. Acesso em: 17 set 2017.

SYLVANTER, BERTIL. La qualité: du consommateur final au producteur. **Études et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement**, v. 28, p. 27-49, 1994.

TEPICHT, J. **Maxisme et agriculture**. Paris: Armand Colin, 1973.

TOMLINSON, John. **Globalización y cultura**. México (DF): Oxford Press University México, 2001.

TREGGAR, Angela et al. Regional foods and rural development: the role of product qualification. **Journal of Rural Studies**, v. 23, n. 1, p. 12-22, 2007.

TV GLOBO. **Sobre as asas visita Pernambuco e mostra como os cactos mudaram a comunidade de Petrolina**. 20 fev. 2016. 13 min. Disponível em: <<https://globoplay.globo.com/v/4823384/>>. Acesso em: 23 mar 2018.

VAN DER GRIPP, Nicolien M.; MARSDEN, Terry; CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa. European retailers as agents of change towards sustainability: the case of fruit production in Brazil. **Environmental Sciences**, v. 2, n. 4, p. 443-443, 2005.

VARGAS, Jonas Moreira. “Um olho no atlântico, outro na fronteira”. Os charqueadores de Pelotas, o comércio de carne-seca e as suas propriedades na fronteira com o Uruguai (século XIX). **CLIO**, Recife, n. 30, p. 1-23, 2013.

VELOSO, Valdivan. Ambulante se emociona após população comprar salgados que seriam apreendidos por fiscais em Montes Claros. **Portal de Notícias G1**, 22 de março de 2018. Disponível em: <https://g1.globo.com/mg/grande-minas/noticia/se-eu-tivesse-dinheiro-eu-teria-minha-padaria-diz-vendedor-ambulante-que-video-viralizou-apos-acao-de-fiscais-em-montes-claros.ghtml?utm_source=twitter&utm_medium=share-bar-desktop&utm_campaign=share-bar>. Acesso em: 25 mar 2018.

WANDERLEY, Maria de Nazaré Baudel. Raízes históricas do campesinato brasileiro: In: XX Encontro Anual da ANPOCS, Caxambu (MG), 1996. **Anais do XX Encontro Anual da ANPOCS**. Caxambu (MG): ANPOCS, 1996.

_____. O campesinato brasileiro: uma história de resistência. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 52, supl. 1, p. 25-44, 2014.

WARDE, Allan. **Consumption, food and taste**: culinary antinomies and commodity culture. London: Sage, 1997.

WEBER, Max. **Economia e sociedade**: fundamentos da sociologia compreensiva. v. 2. Brasília: Editora UNB, 2004.

WEEKLY OFFERS ONLINE. **Lidl Pick Of The Week**. 2017. Disponível em: <<https://weekly-offers.co.uk/tag/lidl-pick-of-the-week/>>. Acesso: 16 ago 2017.

WEIDUSCHADT, Patrícia; SOUZA, Marcos Teixeira; BEIERSDORF, Cássia Raquel. Afro-pomeranos: entre a Pomerânia lembrada e a África esquecida. **Identidade!**, São Leopoldo, v. 18, n. 2, p. 249-263, 2013.

WILLE, Danielle Neugebauer; MENASCHE, Renata. O rural nas prateleiras do supermercado. In: MENASCHE, Renata (Org.). **Saberes e Sabores da colônia**: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2015.

WILKINSON, J. Os gigantes da indústria alimentar entre a grande distribuição e os novos clusters a montante. **Estudos, Sociedade e Agricultura**, v. 18, p. 147-174, 2002.

WOISKI, Miriam Marques. **Vigilância em Saúde Conceitos**. Superintendência de Vigilância em Saúde, Governo do Estado do Paraná: 2013. 41 slides. Disponível em: <http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/APRESENTAcao_A_VIGILANCIA_EMSAuDE.pdf>. Acesso em: 28 fev. 2018.

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

_____. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2006.

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

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

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

ZACHMANN, Karin; ØSTBY, Per. Food, technology, and trust: an introduction. **History and Technology**, v. 27, n. 1, p. 1-10, 2011.

APÊNDICE A – PERFIL DOS INTERLOCUTORES¹²³

Interlocutores do Vale do São Francisco

Robson (29/09/2015¹²⁴): Aos 54 anos, casado, pai de três filhos, natural do município de Alagoinhas (BA). Trabalhou como carregador de caixas no Mercado do Produtor em Juazeiro. Na atualidade é uma das lideranças do MST da regional norte da Bahia e à época da pesquisa de campo coordenava o acampamento Eldorado dos Carajás em Juazeiro.

Alexandra (11/10/2015): Aos 36 anos, separada, mãe de cinco filhos. Alexandra é natural de Irecê (BA), porém sua família é originária da Paraíba, onde trabalhavam como meeiros. Assim como sua mãe e o ex-marido, Dona Alexandra trabalhou como diarista na fruticultura irrigada. Há 10 anos abandonou o trabalho assalariado na fruticultura, e hoje vive da produção retirada da horta orgânica no assentamento Mandacaru.

Amélia (13/10/2015): Aos 50 anos, separada, mora com a filha no assentamento Mandacaru, natural da Paraíba. Mãe e filha trabalham como diaristas na fruticultura irrigada e mantêm uma pequena roça de macaxeira.

Andrea e Geraldo (13/10/2015): Aos 44 e 48 anos respectivamente, casados e com três filhos. Ambos nasceram em Lagoa Grande (BA). Suas famílias eram agricultores ribeirinhos. Dona Andrea trabalha no distrito de irrigação Nilo Coelho como diarista, já seu marido cuida da roça da família, bem como faz pequenos serviços para moradores do assentamento.

Antônio (02/10/2015): Aos 42 anos, casado, pai de três filhos, natural de Salgueiro (PE). Trabalha com a esposa na horta comunitária do assentamento Mandacaru e quando precisa atua também como diarista na fruticultura irrigada.

Juca (14/10/2015): Aos 54 anos, casado, dois filhos, natural do Maranhão, empresário da fruticultura irrigada. Trabalha com manga, coco e banana.

¹²³ Refere-se aos interlocutores efetivamente citados ao longo da tese.

¹²⁴ A data entre parênteses refere-se ao dia de realização da entrevista.

Leandro (05/11/2015): Aos 42 anos, viúvo, mora com os cinco filhos no assentamento Mandacaru, natural de Lagoa Grande (BA). Sua principal ocupação, assim como dos seus filhos adultos, é o trabalho temporário na fruticultura irrigada.

Gisele (29/10/2015): Aos 45 anos, mora com o esposo e o filho único no assentamento Mandacaru, natural de Petrolina. Mudou-se para o assentamento junto com os pais que eram agricultores sem terra. A renda principal da família vem do trabalho do casal como diaristas na fruticultura irrigada.

Hermínia (06/10/2015): Aos 38 anos, casada, mães de dois filhos, natural de Irecê (BA). É irmã de Alexandra. A principal fonte de renda da família vem do trabalho do marido na fruticultura irrigada. Hermínia cuida junto com os filhos menores de uma criação de bodes e cabras, e tem uma pequena roça no assentamento Mandacaru.

Jorge (02/10/2015): Aos 65 anos, casado, pai de seis filhos, natural de Salgueiro (PE), onde os pais trabalhavam como meeiros. Trabalhou como empregado na fruticultura irrigada e na atualidade vive da aposentadoria e dos produtos da roça que planta dentro do assentamento. É irmão de Seu Antônio.

Ezequiel (13/10/2015): Aos 49 anos, casado, pai de uma filha, natural de Belo Jardim (PE). É um microempresário, produz manga, goiaba e coco em uma área de aproximadamente 12 hectares.

Lourdes (04/11/2015): Aos 59 anos, casada, mãe de três filhos, natural de Granito (PE). Trabalha na horta comunitária do assentamento Mandacaru, enquanto o marido faz pequenos serviços no assentamento.

Maria e Lisandro (28/10/2015): Ambos com 62 anos, casados, com seis filhos. São originários de Salgueiro (PE), onde tinham terra arrendada. Eram trabalhadores da fruticultura irrigada e hoje possuem roça no assentamento Mandacaru.

Marília e Valdo (23/09/2015): Aos 39 e 42 anos respectivamente, casados, com três filhos. São originários de Salgueiro. Ambos trabalham na horta comunitária do assentamento Mandacaru, e eventualmente Seu Valdo também atua como diarista nos perímetros irrigados.

Mauriceia e Valdir (22/09/2015): Aos 48 e 49 anos respectivamente, casados, com dois filhos. São originários de Exu (PE). Ambos trabalham na horta comunitária do assentamento.

Nilmar (11/11/2015): Aos 60 anos, casado, pai de dois filhos, natural de São Luís do Maranhão. Formado em técnico agrícola, funcionário aposentado do Banco do Brasil, e atualmente é um microempresário, dono de um lote de 6 hectares no projeto Maria Teresa.

Renata (13/10/2015): Aos 45 anos, casada, mãe de dois filhos, natural de Petrolina. Seus pais eram agricultores que plantavam na beira do rio São Francisco e foram desalojados por conta de obras da CHESF. Trabalha junto com o marido e a irmã na horta comunitária.

Renato (02/10/2015): Aos 71 anos, casado, pai de nove filhos, natural do município de Exu (PE). No Sertão trabalhava como agricultor, não tinha terra própria. Morou na periferia de Petrolina e trabalhou como diarista na fruticultura irrigada até obter um lote no assentamento Mandacaru. Na atualidade trabalha na horta comunitária em conjunto com sua filha e o genro.

Roberta (30/10/2015): Aos 42 anos, casada, mãe de quatro filhos, natural do município de Afrânio (PE). Sua família tinha terra própria em Afrânio, mas que era insuficiente para todos os irmãos. Ela e o marido trabalham na fruticultura irrigada e mantêm um pequeno rebanho de cabras e bodes no assentamento Mandacaru.

Rodrigo (01/10/2015): Aos 76 anos, viúvo, e natural do município de Ouricuri (PE), onde viveu boa parte da vida como agricultor trabalhando na terra de outros. Na atualidade trabalha na horta comunitária do assentamento Mandacaru, e vende a produção na feira do bairro Areia Branca em Petrolina.

Silvino (06/11/2015): Aos 48 anos, separado, pai de um filho, natural de Satuba (AL). É um empresário da fruticultura irrigada. Trabalha com manga e coco em uma área de 15 hectares.

Interlocutores de Pelotas

Arnaldo (14/02/2016): Aos 50 anos, casado, pai de três filhos, natural de Morro Redondo. Tem uma pequena propriedade rural de 9 hectares, a qual é trabalhada principalmente pela esposa e filhos que cultivam e criam animais para o autoconsumo. Sua família produzia passas de pêsego, porém Arnaldo abandonou a atividade por contas das exigências sanitária, e hoje trabalha principalmente como caminhoneiro.

Carlos (13/02/2016): Aos 80 anos, casado, pai de dois filhos. Possui uma fábrica de doces na colônia desde a década de 1960, a qual gerencia junto com a sua esposa.

Julia e Paulo (12/02/2016): Aos 45 e 49 anos respectivamente, casados, com três filhos. Moram na colônia em Canguçu, onde trabalham com os filhos em uma propriedade de pouco mais de 20 hectares em que a família cultiva produtos e criam animais para autoconsumo, vendem leite e comercializam informalmente passas de pêsego.

Aline (27/02/2016): Aos 53 anos, casada, mãe de quatro filhos. Ela e o marido trabalham em uma propriedade de aproximadamente 20 hectares, localizada no interior de Pelotas. Plantam e cultivam para o autoconsumo, além de produzir doces coloniais informalmente.

Alicia e Vinícius (11/02/2016): Aos 55 e 60 anos respectivamente, casados, com duas filhas, possuem uma propriedade familiar em Canguçu. Na propriedade da família o casal se dedica na produção de fumo, venda de leite, produção para o autoconsumo, somado ainda à produção de doces e conservas para consumo doméstico.

Maristela (29/01/2016): Aos 23 anos, casada, natural de Pelotas. Ela e o marido possuem uma banca na feira do bairro Fragata, em Pelotas, onde comercializam doces coloniais e bolachas.

Irena (15/02/2016): Aos 82 anos, viúva, natural de Morro Redondo. Vivia na colônia, porém após a morte do marido na década de 1990 se mudou para Pelotas, onde segue fazendo doces coloniais para a família e amigos. Passou a antiga propriedade rural para a filha e o genro.

Leopoldo e Holdina (13/02/2016): Aos 62 e 59 anos respectivamente, casados, com quatro filhos. Residem no interior de Morro Redondo onde possuem uma propriedade familiar de 25 hectares. O carro-chefe da propriedade é a produção para autoconsumo e de pêssegos, esta última direcionada, especialmente, para a elaboração de doces.

Lorena (02/02/2016): Agricultora, viúva, mãe de um filho. Mora no interior de Pelotas onde produz *Schmiers* e compotas para vender.

Lucas Gabriel (13/02/2016): Aos 23 anos, estudante de direito, reside em Pelotas e é filho de Seu Leopoldo e Dona Holdina.

Mário (05/02/2016): Aos 59 anos, casado, pai de cinco filhos. A família possuiu uma propriedade 16 hectares em Canguçu onde desenvolvem a policultura e a criação de animais. A família possui também uma chácara de pêssego, cuja produção é destinada à venda e para a produção de doces coloniais que abastecem o consumo doméstico.

Pamella (22/01/2016): Aos 60 anos, separada, tem uma filha, natural de Morro Redondo. Administra junto com o pai a fábrica de doces coloniais da família, cuja origem remonta à época dos avós na década de 1950.

Matteus (01/03/2016): Aos 49 anos, casado, pai de duas filhas. A família possuiu uma propriedade de nove hectares na zona rural do município de Canguçu, onde criam galinhas, porcos e praticam diversos tipos de cultivos voltados tanto para o autoconsumo como para venda. O carro-chefe da propriedade são os doces coloniais produzidos informalmente.

Brenda (01/02/2016): Aos 65 anos, separada, mãe de duas filhas, natural do interior de Pelotas. Com o objetivo de melhorar a renda da família retomou a atividade doceira aprendida na infância com a mãe (uma imigrante francesa), e no final dos anos de 1990 abriu uma pequena fábrica de doces coloniais nos fundos da residência.

Sablina (15/02/2016): Gastróloga, mora em Pelotas e é neta de Dona Irena. Seus pais são agricultores do interior do município de Canguçu.

Manuel (03/02/2016): Aos 44 anos, casado, pai de um filho, natural de Morro Redondo. Possui uma fábrica de doces, herdada de sua mãe que durante mais de cinco décadas se dedicou à produção de passas, pastas e doces cristalizados.

Jairo (27/01/2016): Aos 46 anos, casado, pai de quatro filhas, natural de São Lourenço do Sul. Possuiu uma pequena propriedade rural de 16 hectares na colônia de Pelotas onde a família cultivava frutas, verduras, legumes, e cria porcos e galinhas, além de produzir alimentos processados artesanalmente como pães,ucas, bolachas e doces coloniais.

Camilo (22/01/2016): Aos 82 anos, viúvo, natural de Morro Redondo. É o pai de Dona Pamella com quem compartilha uma residência de dois pisos. Trabalha na fábrica de doces da

f

a

m

í

l

i

a

,

s

e

d

e

d

i

c

a

n

d

o

p

r

: