

Saindo das Sombras: mulheres sitiantes paulistas¹

Maria Aparecida de Moraes Silva²

Beatriz Medeiros de Melo³

Lara Abrão de Moraes⁴

Resumo

A partir de pesquisas desenvolvidas em dois municípios do Estado de São Paulo – Santo Antônio da Alegria, situado na região nordeste, e Jales, situado na região noroeste – com famílias de sitiantes, objetivamos analisar, neste artigo, os papéis desempenhados pelas mulheres para a reprodução social do grupo familiar no contexto do avanço constante da produção canavieira e do processo de apropriação das terras dos sitiantes pelas usinas, quer por meio da compra, quer por meio do arrendamento. As mulheres são agentes importantes não apenas para a garantia da produção doméstica e mercantil, como também para a preservação do patrimônio material (terra) e imaterial (festas, memória e tradições) e para a solidificação dos laços identitários. A metodologia é baseada em dados qualitativos e observação direta.

Palavras-chave: Gênero e trabalho familiar. Economia moral. Reprodução social. Resistência e agricultura em São Paulo.

1 Introduzindo o tema

A partir da década de 1960, inicia-se, no Estado de São Paulo, a implantação de grandes usinas de cana-de-açúcar, processo responsável pela concentração de terras e de capitais nas mãos de grandes empresas nacionais e internacionais, e pela expulsão de milhares de sitiantes, parceiros, agregados do campo, configurando o que se denomina *agribusiness* (SILVA, 1999). O viajante que se aventurar pelo interior do Estado de São Paulo nos dias de hoje, sobretudo a partir da cidade de Campinas, vislumbrará a paisagem

1 Esta pesquisa contou com o apoio da FAPESP (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo) e do CNPq (Conselho Nacional de Pesquisa). Trata-se de uma versão ampliada do artigo Mulheres caipiras. Dois olhares sobre o mundo rural paulista, publicado na Revista Caravelle, Toulouse, n. 99, p. 77-105, 2012.

2 Professora livre-docente da Universidade Estadual Paulista (UNESP). Professora visitante Sênior (CAPES) do PPG/Sociologia/UFSCar. Pesquisadora do CNPq. E-mail: maria_moraes@terra.com.br.

3 Professora do Instituto Federal de Alagoas (IFAL). E-mail: mmelobeatriz@gmail.com.

4 Mestre em economia pela Universidade Estadual Paulista (UNESP). E-mail: lara.moraes@ymail.com.

homogênea dos extensos campos de monocultura de cana-de-açúcar abrangendo mais de seis milhões de hectares. É o chamado “mar de cana”, cuja produção de açúcar e etanol é destinada aos mercados nacionais e internacionais. Além dos grandes latifúndios pertencentes às usinas canavieiras, muitos proprietários (grandes, médios e pequenos) arrendam suas terras para a produção de cana, atraídos pela (suposta) possibilidade de maiores lucratividades e de uma renda mais segura. Além da extensão da produção da cana sugerir o questionamento sobre a produção agrícola de alimentos *versus* a produção de agroenergia, existem outros pontos a serem levantados a respeito da dominação canavieira, como por exemplo, a redução de reservas ambientais, a expropriação de pequenos produtores⁵. Ainda há que se levar em conta os problemas sociais provocados pelo desemprego, sobretudo nos dias atuais, com o avanço da mecanização do corte manual da cana, além da superexploração da força de trabalho dos cortadores, representados em sua grande maioria pelos migrantes, provenientes dos Estados do nordeste e de Minas Gerais (SILVA, 2010).

Muitos sitiados que conseguiram manter a propriedade da terra, estimulados pela lucratividade da produção de cana, acabam por arrendar suas terras para as usinas ou para os fornecedores. Em outros casos, o arrendamento também é impulsionado pela migração dos filhos para atividades urbanas e pelas relações de reprodução da família. O arrendamento geralmente tem um contrato de cinco a sete anos. Vencido esse prazo, dificilmente o pequeno produtor consegue voltar à sua antiga atividade de produção, posto que o possível retorno exigiria grandes investimentos na terra e também investimentos em equipamentos de trabalho, principalmente em maquinários que, se não foram vendidos anteriormente ao arrendamento, tornaram-se inadequados à produção, levando-se em conta os avanços tecnológicos. Outro ponto a ser considerado se reporta ao fato de que ao arrendar ou vender a terra, a condição social de sitiado, aos poucos, vai sendo substituída pela do rentista e morador da cidade. Portanto, há um processo de perda paulatina de sua identidade social, ou seja, o sitiado vai se *desafiliando* (para usar a expressão de Castell) de sua expressão identitária, conferida não somente pelo trabalho na terra, mas

5 As pequenas propriedades no noroeste do Estado de São Paulo, com aproximadamente 30 hectares, possuíam dois moradores e em média dois animais por hectare (vaca/boi), produzindo 5 litros de leite por cabeça. A extensão canavieira implicou o desaparecimento de 40 mil propriedades agrícolas reduzindo a produção em pelo menos 3 milhões de litros de leite por dia e com 500 mil bois a menos (ANDRADE, 2007).

também pelo reconhecimento social de sua condição pautado pelos laços de solidariedade e pela cultura na qual estava inserido. Sua inserção nas atividades urbanas é bastante difícil, tendo em vista a não qualificação profissional, somada a outras variáveis, dentre elas, a idade. Portanto, ser rentista para o sitiante corresponde a um lento processo de morte social.

Entretanto, ainda que a expansão canavieira seja avassaladora, foi possível observar que há um processo de resistência de muitos pequenos proprietários de terra em várias regiões do Estado de São Paulo. Esse é, portanto, o contexto no qual se inserem as reflexões do nosso artigo. O mundo rural paulista de hoje contrasta significativamente com aquele do passado, quando, ao lado de grandes fazendas, existia uma população livre, composta por agregados e sitiantes que foram interpretados como caipiras, rústicos, atrasados, ao longo do tempo. Caipira, sitiante, jeca, camponês, agricultor familiar são, assim, os diferentes termos, gestados em momentos e contextos diversos, que se referem a um mesmo grupo social: o pequeno produtor rural familiar paulista. Cada um desses termos carrega um sentido, construído por meio das diversas interpretações que, na literatura, nos relatos de viajantes e nos escritos de investigadores (sociólogos e antropólogos, sobretudo) foram sendo gestados. O que significa ser caipira? Essa figura evoca preconceito, sobretudo do habitante da grande cidade, que o vê como ignorante, doente, miserável e à margem da sociedade (LOBATO, 1966; SAINT-HILAIRE, 1974a, 1974b).

Não é nosso intento, nos limites deste artigo, analisar as inúmeras representações produzidas por visões urbanocêntricas sobre esses habitantes do mundo rural paulista, tarefa que já foi desempenhada por inúmeros estudiosos (CANDIDO, 1961; QUEIROZ, 1973; BRANDÃO, 1983; SETÚBAL, 2004, 2005, entre outros). Nossos objetivos estão ancorados na análise da permanência de um mundo rural, cujo espaço está cercado por grandes plantações de cana, onde a produção econômica é orientada não apenas pelas regras do mercado como também pela cultura do mundo rural de antes⁶. Acreditamos

6 *O mundo rural de antes é uma expressão utilizada a fim de diferenciar os tempos sócio-históricos do passado e do presente. O tempo do passado se reporta ao mundo rural marcado pela solidariedade mecânica nos termos durkheimianos, logo, um momento que é anterior ao processo de modernização da agricultura paulista que foi responsável pelo desmonte do mundo dos sitiantes, entendido não apenas do ponto de vista econômico como também cultural e simbólico. O mundo de antes, portanto, é definido pelo tempo cíclico, pelo tempo da natureza em contraposição ao tempo capitalista, definido pelo valor de troca e pelo processo de acumulação e concentração das terras.*

que esse caminho seja o mais apropriado para a compreensão da permanência de sitiadas em algumas regiões do agro paulista, como também para o papel desempenhado pelas mulheres para a continuidade dessa condição social.

Com o advento das grandes usinas a partir da década de 1960, instaurou-se o processo que denominamos alhures de *civilização canavieira*⁷ no agro paulista, caracterizado pela monocultura e pelo progressivo desaparecimento dos traços culturais do mundo rural de antes (SILVA, 1999). Partindo do princípio do entendimento da história como processo, portanto, não linear, analisamos essas transformações sob a ótica das contradições, dos conflitos e resistências. Nesse sentido, as contribuições do historiador inglês Thompson (1998) são pertinentes, sobretudo, o conceito de economia moral. A economia moral, segundo Thompson, é uma forma espetacular de resistência expressa pela ação da sociedade. Diferentemente da economia de mercado que tem a função capitalista de estabelecer sempre novos padrões de consumo, com baseem inovações tecnológicas, a economia-moral estabelece os padrões de consumo com base nos costumes e nas tradições. O que embasa, de fato, a conceito de economia-moral é o valor. Apesar da economia de mercado estipular um modelo ideal de consumidor, são os valores atribuídos aos produtos inovados que determinarão a manutenção, ou não, dessa nova linha de consumo. Percebe-se, então, que a economia-moral engloba os costumes. Os costumes tradicionais “[...] são mantidos, apesar da avalanche de tecnologias e novas formas de encarar a vida, porque não é tão simples separar a moralidade e a economia, ela significa adotar um tipo particular de moralidade no interesse particular de economia” (THOMPSON, 1998, p. 21).

Imbuídas dessas reflexões, apresentamos alguns resultados de pesquisas que desenvolvemos em dois municípios paulistas – Santo Antônio da Alegria, localizado no nordeste e pertencente à microrregião de Batatais, e Jales, no noroeste, pertencente à microrregião de Jales –, que, embora ilhados pelo verde dos canaviais, continuam resistindo a este processo, conservando muitos aspectos, como o multicolorido da diversidade de culturas, das matas e das pastagens e a presença de pequenas propriedades com marcas de vida no campo,

7 Essas expressões têm o intuito de mostrar que, além das mudanças econômicas, da estrutura agrária, a produção canavieira provoca o desenraizamento sociocultural de sitiadas e trabalhadores rurais que residiam nas propriedades até a década de 1960, período da instalação de grandes usinas produtoras de açúcar e álcool na região de Ribeirão Preto, considerada a “capital mundial do etanol”.

além da permanência de muitos traços culturais, como uma diversidade de festas relacionadas aos ciclos agrícolas realizadas nos bairros rurais.

O município de Santo Antônio da Alegria recebeu muitos imigrantes sírios e libaneses após a Primeira Guerra Mundial. A grande maioria deles era constituída de camponeses, que, além da produção agrícola, exerciam a prática da comercialização de seus próprios produtos. Outro ponto importante verificado em Santo Antônio é a união do comércio com a agricultura familiar. Segundo os estudos de Truzzi (1992), essa prática era frequente na Síria e não foi extensamente transportada para o Brasil em função da estrutura agrária brasileira, baseada na grande propriedade. No entanto, em Santo Antônio, essa prática foi implantada e se conserva até os dias de hoje. Segundo as referências deste autor, os sírios se dedicaram às atividades relacionadas ao comércio tanto nas áreas urbanas como rurais (mascateação). A originalidade de Santo Antônio se configura pela implantação da organização produtiva, intimamente ligada ao comércio nos sítios. Essa organização implicou também a conservação do modo de vida, dos valores, assentados nos laços familiares, na religião, nas festas e na conservação das tradições. É importante assinalar que a organização produtiva se assentava no trabalho familiar, onde a presença feminina é fundamental para o desenvolvimento da indústria doméstica, por meio da produção e venda de queijos, doces, bolachas, pães, mel etc. Ademais, dos produtos da indústria doméstica, as outras atividades produtivas são: café, leite, frutas e hortaliças. A prática de comercializar os próprios produtos da agricultura e da indústria doméstica é feita nas pequenas cidades vizinhas por meio da entrega a domicílio e também nos grandes centros urbanos como Ribeirão Preto e São Paulo.

O município de Jales está situado no extremo Noroeste do Estado, mais especificamente na microrregião de Jales. Trata-se de uma região que, por conta do processo da colonização decorrido entre o fim da primeira e o início da segunda metade do século XX e da ocupação por inúmeras famílias de descendentes de imigrantes, ainda hoje se configura como uma região marcada por uma estrutura fundiária bastante desconcentrada, das mais desconcentradas do Estado de São Paulo. A presença dos descendentes de imigrantes teve um papel importante na constituição deste novo contexto: tendo trabalhado, desde a abolição da escravatura, como colonos em grandes fazendas de café de regiões de ocupação mais antiga, haviam acumulado um pequeno fundo

e tornaram-se clientes potenciais para os loteadores desejosos de ampliar suas possibilidades de acumulação parcelando suas grandes extensões de terras em pequenas propriedades. Esses imigrantes eram, sobretudo, descendentes de italianos, japoneses e, em menor medida, de espanhóis, além de migrantes nacionais (sobretudo nordestinos). Os/as sitiadas dessa microrregião se dedicam, sobretudo, à fruticultura (com destaque para o cultivo de uva e laranja) e pecuária leiteira para o mercado interno, além de vários produtos da indústria doméstica, vendidos em feiras e nos mercados locais e regionais.

Nossas pesquisas nesses dois municípios revelam que a cultura caipira tradicional mesclou-se àquelas trazidas pelos imigrantes italianos, espanhóis, sírios, libaneses, japoneses, resultando num verdadeiro mosaico onde as distintas etnicidades não desapareceram, porém se transformaram reciprocamente, garantindo a permanência da memória e das tradições diante do vertiginoso avanço da cultura canavieira. Nossos achados evidenciam que as formas de resistência ao avanço canavieiro estão ancoradas em fatores econômicos e culturais. A cultura e o modo de vida⁸ se constituem em elementos que podem travar esse processo. Por outro lado, procuramos analisar os agentes desse processo de resistência, sob a ótica das relações sociais de sexo. Percorrendo a literatura sobre o mundo rural paulista, à qual brevemente já nos referenciamos, observamos que as mulheres foram invisibilizadas pela maioria dessas análises, salvo raras exceções. Ao lado (e não detrás) do homem *caipira, rústico*, há a *mulher caipira, rústica*, que se movimenta não apenas dentro da casa e do quintal, mas também na roça, na indústria doméstica, nas feiras, nas festas e nos rituais religiosos. As imagens aqui reveladas procuram seguir as pegadas de Perrot (1998, p. 185) para quem:

O “ofício do historiador” é um ofício de homens que escrevem a história no masculino [...]. Econômica, a história ignora a mulher improdutivo. Social, ela privilegia as classes e negligencia os sexos. Cultural ou “menta”, ela fala do homem em geral, tão assexuado quanto a Humanidade. Célebre – piedosas ou escandalosas –, as mulheres alimentam as crônicas da “pequena” história, meras coadjuvantes da História!.

8 *Cultura e modo de vida formam uma simbiose na qual mesclam valores, crenças, ritos, tradição e experiência. Experiência entendida como algo duradouro, algo que se transmite, como algo que cada um traz, segundo o entendimento de Thompson. Experiência que contrasta com vivência, algo passageiro que predomina nas sociedades capitalistas.*

2 Redescobrimo as mulheres nas ilhas cercadas pelos canaviais

A fim de dar conta de nossos objetivos, inicialmente, analisaremos as atividades laborais desempenhadas pelas mulheres e, num segundo momento, a importância delas para a conservação da cultura e tradição, valores morais que cimentam o *habitus* social e desempenham o *efeito trava*, segundo a expressão de Elias, que exerce a função de barreira ao avanço da expansão canavieira das grandes usinas. Segundo Elias (1994, p. 173), há dois elementos responsáveis pela persistência de um determinado *habitus* social. Em primeiro lugar, a força da transmissão familiar e geracional, da socialização de normas e valores transmitidos de pai (e mãe) para filho/a e de geração em geração. Em segundo lugar, a ideia de que aquela “constelação” de *habitus* é constitutiva da sobrevivência do grupo social. Levando-se ainda em conta as reflexões sobre o efeito de trava, o autor mostra o papel relevante da tradição. Para ele, a força da tradição não decorre tão somente da inércia das tradições, mas continua “vivendo na consciência de gerações subsequente” (ELIAS, 1997, p. 59).

Essas reflexões, aliadas àquelas já expostas, são fundamentais aos objetivos da análise que se segue.

Durante o período em que foram colonos nas fazendas de café, as mulheres realizavam uma dupla jornada de trabalho, desenvolvendo atividades tanto no trato dos cafezais como no trabalho doméstico (inclusive buscando lenha e água) e no cultivo de produtos para a subsistência (como a horta dos quintais) enquanto os homens eram responsáveis somente pelo trato dos cafezais, tal como foi analisado por Silva (1997). Apesar do peso da rotina, seu trabalho sempre foi entendido como “ajuda”, já que o homem era o grande responsável pelo contrato firmado com o fazendeiro e, ademais, aquele que distribuía as responsabilidades entre os integrantes da família.

Na contraposição entre a *casa* e o *roçado*, construída por Heredia, Garcia e Garcia (1984) em seu estudo sobre os pequenos produtores ligados à plantação açucareira na Nordeste, tal desvalorização também é ressaltada. No *roçado*, onde se produz a farinha, o feijão, o milho, considerados fundamentais à sobrevivência, é feita a atividade considerada como trabalho, pelo homem, o pai da família. Na *casa*, o lugar da mulher, são realizadas as atividades consideradas como não trabalho. É a “ajuda” que a mulher oferece à reprodução

da família. Paulilo (1987) concede uma contribuição crítica também bastante relevante para a reflexão sobre a questão. Analisando os trabalhos agrícolas no sertão e no brejo paraibano, e na cultura de fumo na região sul de Santa Catarina, observa que nesse contexto é frequentemente realizada uma distinção entre *trabalho leve* e *trabalho pesado*, sendo o primeiro relacionado à mulher e o segundo ao homem. Entretanto, depois de analisar uma diversidade de tarefas realizadas por mulheres, tanto no âmbito da casa como na agricultura – alguns destes trabalhos considerados, inclusive, bastante pesados (como a tarefa de buscar água em lugares distantes da moradia, concertar cercas, capinar etc.) – a autora conclui o trabalho “leve” (e a remuneração baixa) assim é considerado não em função de suas próprias características, “mas devido à posição ocupada na hierarquia da família por aqueles que executam o trabalho” (PAULILO, 1987, p. 70).

Entretanto, tanto os trabalhos de campo realizados por nossas pesquisas como uma diversidade de outras investigações têm dado conta de desvelar o trabalho *pesado* que é realizado pelas mulheres nas pequenas propriedades de sitiadas. Os estudos de Nobre (1998) e de Paulilo, Grande e Silva (2000) apontam, por exemplo, para o importante papel que cumprem as mulheres na produção de leite, esse que é tido como “assunto de mulher”. São elas as responsáveis por quase todas as etapas produtivas enquanto homem fica responsável apenas pelas atividades não cotidianas. Ainda segundo a autora, o homem só se responsabiliza pela produção quando ela se torna uma atividade mais rentável⁹. Analisando os impactos da reestruturação produtiva leiteira, a autora analisa a dupla condição de marginalização que esse processo impõe sobre as mulheres, enquanto mulheres e enquanto produtoras (PAULILO; GRANDE; SILVA, 2000, p. 26-27).

Na pesquisa em Jales, encontramos situações bem similares a essa de Santa Catarina. Muitas mulheres exercem pesadas tarefas. A Sra. Aiko Ryugo, de 75 anos, lembrando-se do tempo em que ela e o marido ainda viviam e trabalhavam na propriedade rural, quando os filhos ainda eram pequenos, fala

9 Dentre as principais mudanças implementadas no Vale do Itajaí/SC, estão: a) o estabelecimento, por parte das indústrias compradoras de leite, de uma cota de produto a ser entregue pelas unidades produtoras, o que tem a intenção de evitar a diferença de produção nos meses de inverno; b) estabelecimento de uma quantia fixa a ser entregue todo o ano, pagando um valor menor à produção que ultrapassa a cota estabelecida, o que desestimula a produção do “leite de excesso” ou estimula o aumento da produção na entressafra.

de como se desdobrava para dar conta do acúmulo de atividades diárias, entre a casa, o cuidado dos filhos e o trabalho na roça. Realizava trabalhos pesados, que, muitas vezes, mesmo os homens não conseguiam realizar:

Antigamente a gente trabalhava muito. O que homem fazia, eu fazia [risos da depoente]. Eu arava a terra de trator de cavalo! No terreiro tinha 100 sacos, 150 sacos. Eu corria juntava café com trator. Eu pegava o trator ia para roça trazer café. Igual a um homem. Eu carregava uma criança nas costas e trabalhava. Amarrava com pano. A comadre Isabel até hoje ela fala: “A senhora trabalhou, hein!” A criança nas costas, apanhando algodão. De domingo não descansava, era o dia inteiro lavando roupas da família toda, passando roupas. Na segunda já ia para roça [...]. Porque as mulheres fazem mais do que homem. Tem que fazer comida tem que lavar roupas... Não é? Eu ainda tinha criança dando mamá! Lá de cima, na roça, na hora de almoço, eu corria para casa. Eu dando de mamar e comendo. [...]. Na roça também. A gente pegava os “pretos” para apanhar o café. De tarde eu juntava o café no terreiro, juntava e colocava o encerrado. O outro catava o trator e mandava para roça. Aí está tudo na beira do carreador lá. Os homens que abananam café eles deixam tudo no carreador. Eu pegava, eu e ele, eu colocava na cabeça dele e ele colocava na carreta [...]. Sacos de arroz de 60 quilos. (D. Aiko Ryugo – Jales, 2010).

Ademais do trabalho pesado realizado pelas mulheres, que pode ser observado na fala de Aiko como também de diversas outras agricultoras, a mulher também é força de trabalho fundamental no trato daquelas culturas que exigem determinadas habilidades que, costumeiramente, se atribuem às mulheres. Brumer (2004, p. 212-213) lista diversas dessas “qualidades” atribuídas às mulheres, tanto para executar tarefas agrícolas como urbanas: a capacidade de realizar tarefas repetitivas e intensivas; de realizar várias tarefas ao mesmo tempo; de associar ao trabalho suas responsabilidades na esfera da reprodução; sua disponibilidade para envolver-se preferencialmente em trabalhos temporários; habilidade para desenvolver tarefas que requerem dedos pequenos e ágeis, assim como a permanência em posição desconfortável; aceitação de remuneração relativamente inferior; maior docilidade. Tais “qualidades” reforçam o processo de naturalização do feminino, bem como das disposições das mulheres para o exercício dessas tarefas.

Identificamos ainda pelo menos duas atividades agrícolas que possuem características como essas que são atribuídas às mulheres e, que, portanto, as têm como força de trabalho importante. Uma delas é o trato das parreiras de uva, a outra o trato da pecuária leiteira, como também já observou Paulilo Grande e Silva (2000). A uva, seja ela de qualquer espécie, é uma fruta muito

delicada e que exige, por isso, uma vigilância constante. Nas redondezas da microrregião de Jales se diz que “se casa com a parreira”, porque “é necessário trabalhar todo dia nela”, segundo as palavras do agricultor Cleber Mártir (descendente de espanhóis, 40 anos). Há fases de seu crescimento em que é necessário passar veneno mais de uma vez ao dia, todo o tempo é importante estar atento às questões climáticas porque uma chuva forte pode derrubar a parreira, é preciso acompanhar a formação dos cachos e raleá-los para que os frutos tenham espaço suficiente para alcançar um formato e tamanho adequados. Algumas dessas atividades são realizadas por toda a família, outras são especificamente femininas ou masculinas.

Conheçamos, então, as diferentes etapas do processo do trato de uma parreira. Inicialmente é necessário plantar o *cavalo*, que é o tronco do pé da uva. Formado o tronco, ali se enxerta a espécie de uva que se quer ver florescer. Passam-se cerca de 40 dias para que comece a brotar os ganhos da uva. Cada *cavalo* pode dar origem a até 40 galhos. E uma porção de *cavalos* e seus galhos juntos formam a parreira. Durante o crescimento dos galhos, a parreira vai sendo desenhada pela/o sitiante, que vai retirando os galhos tortos, fracos, e deixando somente aqueles que crescem retos, a fim de facilitar o trabalho do plantio e colheita. Essa tarefa é denominada *desbastar*. Deixam o galho crescer até o tamanho que lhes aprouver e, então, cortam sua ponta, abaixam os galhos de cima da estrutura de madeira e ferro que forma a parreira e passam o *dormex* nos tocos que foram deixados por todo o galho. Esse hormônio faz *borbulhar*, faz surgir o broto do cacho de uva, que se assemelha a um amontoado de bolhas minúsculas.

A segunda etapa é a atividade da *desbrotação* ou *raleamento*. Naqueles pequenos tocos onde foi aplicado o hormônio, brotam de cinco a oito cachos e, então, é necessário eliminar diversos deles, deixando apenas dois, para que eles alcancem o tamanho adequado para comercialização e para que não comprometam o galho com seu peso. Os cachos escolhidos são amarrados (atividade chamada de *amarração*) ao galho para que não caiam com o peso dos gomos. Trinta dias seguidos depois do surgimento dos cachos é iniciada a etapa que Rosemari (mulher que nos narrou todo esse processo produtivo em companhia de seu esposo) julga a mais pesada de todo o trabalho: a *pentearção*, que é o momento de ralar o cacho para que os gomos da uva tenham espaço para crescer e adquiriram uma estética que venha a ser apreciada pelo

consumidor. Cerca de 60% dos gomos são retirados durante esse processo. Algumas espécies de uva necessitam da *penteação*, acarretando uma maior necessidade de força de trabalho, e outras não, pois, à medida que os gomos vão crescendo, alguns caem naturalmente, formando o cacho sem a necessidade de intervenção. Rosemari e Cleber cultivam duas espécies que necessitam da *penteação* (uva *rubi e itália*) e uma que não necessita (*centenial*, uma espécie de uva sem semente). É esse um momento muito importante do trato da uva. A *penteação* deve ser feita com muita “delicadeza” para que o galho não quebre e, assim, não seja descartado.

Desde o *raleamento* do pé e durante todo o período da *penteação*, a aplicação de veneno tem também uma importância muito grande, e deve ser realizada diariamente a fim de impedir a proliferação de pragas. E sempre depois da chuva, quando o veneno é carregado pelas águas, o mesmo deve ser reaplicado. Segundo Cleber, durante 120 dias, o período de brotação e amadurecimento do cacho, o veneno é aplicado diariamente. Quando a fruta alcança certo ponto de seu amadurecimento, já se pode diminuir a frequência, aplicando veneno uma ou duas vezes por semana no máximo.

As tarefas de desbastar e desbrotar são realizadas pelo casal e pela contribuição eventual do filho adolescente. A amarração, a *penteação* e a aplicação de veneno são atividades que acontecem simultaneamente. Rosemari realiza a amarração e a *penteação*, enquanto seu marido participa da etapa da amarração e da aplicação de veneno. Finda a atividade da *penteação*, Rosemari passa a se ocupar do controle diário de pragas e uvas estragadas, retirando-as dos cachos para que não comprometam a saúde e a estética do galho. Cleber continua aplicando o veneno.

Quando os questionamos sobre o “peso” do trabalho realizado individualmente (a entrevista foi realizada com marido e mulher juntos), ambos admitem que a fase mais trabalhosa é a da *penteação*, aquela executada exclusivamente por Rosemari. Ela explica que, numa parreira bem carregada, com uma média de 80 cachos, penteia dez pés por dia, totalizando cerca de 800 cachos penteados. O casal tem mil pés plantados na propriedade, solicitando 100 dias de trabalho praticamente ininterruptos, de aproximadamente seis horas de um trabalho feito de pé, com os braços erguidos e, muitas das vezes, com as costas curvadas, já que com o peso dos cachos a parreira tende a ficar menor do que a estatura de Rosemari. Além disso, é necessário atenção e

cuidado todo o tempo. Cada cacho foi escolhido entre oito que brotaram e precisa ser valorizado. Um descuido representa um prejuízo para os rendimentos da família. Apesar do trabalho pesado da *penteação*, Rosemari fala do imenso prazer que tem em realizá-lo e da importância dessa etapa produtiva para o sucesso da colheita. Segundo ela, é esse o momento em que “desenha” o cacho. Se o trabalho não é bem feito, certamente terão dificuldades de comercializar o produto.

Enquanto Rosemari caminha, cacho a cacho, desempenhando essa função, seu marido dirige o trator pelos corredores da parreira, borrifando veneno na plantação. Quando solicito que o casal compare as duas atividades, não hesitam em concordar que passar veneno é um trabalho mais “leve” que o trabalho da *penteação*. Mas, quando questiono a agricultora sobre as razões pelas quais ela não passa o veneno, ela explica: “*Porque trator é mais serviço de homem*”.

Desta sorte, vemos ratificada a afirmação de Paulilo (1987), de que as atividades realizadas pelas mulheres são consideradas leves não porque de fato o sejam, mas porque o trabalho delas tende a ser desvalorizado pelo homem. Nobre (1998), refletindo sobre essa questão, mostra que, contraditoriamente, “[...] toda vez que essas tarefas (agrícolas) são mecanizadas e, portanto, exigem menos força física, as mulheres são excluídas”. Na maior parte das entrevistas que realizamos, quando questionamos sobre a atribuição das tarefas, as respostas foram que os homens são quase sempre os únicos responsáveis pelo trabalho mecanizado. As mulheres, além de realizarem, então, trabalhos efetivamente “pesados” são quase praticamente as únicas responsáveis pelo controle das pragas e, também, pela administração do trabalho. São elas que guardam os “cadernos de anotações”, onde o calendário de cada etapa produtiva, os pagamentos e os recebimentos são controlados. Disso nos fala a Sra. Maria Machado, descendente de nordestinos, quando explica sua participação no “ciclo produtivo” que ela e o marido desenvolvem (vagem, pepino e milho, na sequência):

Pesquisadora: *E como é o trabalho nessas três plantações? Tem alguma coisa que seja só você quem faça ou que você faz melhor?*

Arnaldo: *Tem coisa que ela faz melhor que eu.*

Maria: *A mulher, administração, não tenha dúvida. Controle administrativo tanto das contas, como lá dentro [da roça], procurar uma doença... Mulher é mais perfeccionista, mais detalhista.*

Arnaldo: *O homem é mais afobado, tem mais coisa pra fazer, então sempre fica uma coisa pra trás. Ela não, ela já sabe que tem que fazer aquilo e vai fazer, e a outra parte deixa comigo. A parte de doença, amarrar a vagem, é tudo na base do barbante, amarrar pé por pé. Ela faz isso e o serviço burocrático.*

Maria: *Controle de contas, entrada e saída, entregas... Tudo bem controlado. Caderno de saída, de entregas, tudo muito bem... Depósito no banco, dinheiro que depositou, tudo muito bem controlado.*

Pesquisadora: *Você faz o trabalho mais detalhista assim?*

Maria: *É, pode até achar: “não trabalha, não pega no pesado”. Mas conta, conta e muito. Porque você chega ali, você procura uma doença, vê o pé, evita uma doença... Porque pode passar pro outro pé e estragar tudo. E você está evitando jogar veneno. (Entrevista com D. Maria e Sr. Arnaldo – Jales, 2010).*

Trabalho *leve e pesado, essenciais* e, em caráter de *ajuda*, são, portanto, construções culturais, que fazem sentido nessa sociedade dominada pelo patriarcado, pela dominância do sexo masculino, valorização de seu papel na sociedade e a conseqüente desvalorização do feminino. É importante recordar, para compreender essa questão e (des)naturalizá-la, que as relações sociais de sexo devem ser compreendidas não somente no âmbito do trabalho. São, portanto, os processos de socialização vivenciados por homens e mulheres os responsáveis pela construção social da diferença e pela valorização diferencial das características atribuídas a uns e outros.

A força de trabalho feminino nos sítios, ademais de ser responsável por trabalhos essenciais para o desenvolvimento das culturas, contradizendo as afirmações de que as mulheres realizam tão somente as atividades consideradas “reprodutivas” (aquelas que se referem ao cuidado da casa e dos filhos) desobrigam, conseqüentemente, as famílias de contratar outras pessoas para as atividades produtivas. Quando inquirimos D. Zenaide Preti sobre a importância de seu trabalho para o trato da roça, indagando se sua família conseguiria tocar as atividades somente com o trabalho do marido e das filhas ela responde: “*Não, não dava. Tinha que por peão, e na época a gente não podia pagar mais*”.

As tensões vivenciadas no processo de valorização ou desvalorização do trabalho feminino puderam ser percebidas, ademais, durante a realização da Festa da Uva, no ano de 2010, e nas narrativas de Rosemari sobre edições da festa de anos anteriores. Trata-se de uma feira de exposições que acontece no

município de Jales onde os agricultores de toda a região expõem suas uvas e com elas participam de uma espécie de competição que julga os cachos apresentados de acordo com as categorias nas quais foram inscritos. Há premiações para os três melhores cachos de cada espécie de uva (há cerca de oito espécies cultivadas na região). Além disso, é eleito um cacho “campeão geral”, o “maior cacho” e o “melhor cacho” de uva. Os eleitos recebem prêmios em dinheiro e, ademais, cada cacho de uva inscrito recebe um cupom que lhe dá direito de participar do sorteio de uma diversidade de brindes (entre suplementos e equipamentos diversos para o trabalho agrícola e utensílios domésticos).

Cada cacho de uva é inscrito no concurso com o nome de um único integrante da família, e não há limite para o número de cachos de uva inscritos por família. Segundo Rosemari, em geral são as mulheres que selecionam e embalam os cachos que participarão do concurso, e os homens ficam responsáveis por levar os cachos até a sede da exposição e, ali, indicam a um dos integrantes da comissão organizadora do evento em nome de que integrante da família cada cacho deve ser inscrito. Embora o casal participe da Feira há cerca de cinco anos, somente em 2009 é que um dos cachos foi inscrito com o nome de Rosimari. Antes disso, todos eram inscritos como o nome de seu esposo ou de seu cunhado.

Rosemari: *Eu embalei a uva e falei: “Agora você escolha a melhor e põe teu nome”. Só que quem cuida dos cachos sou eu. Eu pensei: “Olha, Deus, como que é: eu é que cuidei desses cachos”. Até aí ele sempre xingando, reclamando. Eu embalei a uva e falei: “Você pega a mais bonita e põe teu nome”. Nunca tinha exposto meu nome. Ele fez. Chegou lá deram as duas minhas em primeiro lugar, sendo que as duas dele eram as mais bonitas. [...] Eu só levei o nome o ano passado, ele pôs meu nome. Mas só ele que levava o nome, porque eu que só arrumava. [risos]*

Cleber: *Eu não tenho paciência para essas coisas.*

Rosemari: *Eu que escolho o cacho, eu que embalo o papel, tem o jeito, tudo cuidadinho delas. Aí ele leva, ele vai arrumar, eu falo: “Cléber, leva com cuidado”. Ele já vai jogando. [risos]. É um trabalho persistente: os cachos apodreciam, todo dia dava aquele vento, levantava o papel. Eu ia no dia seguinte, cobria o cacho de novo. Se no outro dia arrancava, eu ia lá cobria, perdia tempo para fazer isso, mas compensou. [risos]. (D. Rosemari e Sr. Cleber – Jales, 2010).*

Na narração de Rosemari, percebemos o quanto aquele momento de exposição dos frutos de seu trabalho, das uvas que ela dá a forma com o trabalho

da *penteação*, torna-se importante para que ela se sinta valorizada. Mesmo que, durante anos, seu marido não tenha tido a iniciativa de colocar seu nome nos cachos de uva, e que também ela autorizasse o marido a colocar seu próprio nome nos cachos mais bonitos, ela insistia em cumprir todos os passos do ritual da preparação da participação da família no concurso. Até que, por um acaso (ou por uma atitude premeditada da comissão organizadora, disso não podemos saber) os primeiros cachos inscritos com seu nome ganharam o primeiro e o segundo lugares nas categorias que foram inscritos. A sensação percebida nos risos e reclamações proferidos por Rosemari na presença de seu marido enquanto me narrava esses fatos demonstram a satisfação que teve ao ver seu trabalho publicamente reconhecido. A alegria que sentiu nessa ocasião parecia maior do que a alegria de ver os cachos premiados com o nome do marido.

No ano de 2010, pudemos acompanhar a Festa da Uva e atestar, mais uma vez, a invisibilidade do trabalho feminino. Dos 27 cachos de uva premiados em 11 categorias diferentes, apenas dois estavam inscritos com o nome de uma mulher, Rosemari Buzo: ela recebeu os prêmios do segundo lugar da uva rubi e do terceiro lugar da uva benitaka. A família de Rosemari foi premiada também em outras categorias: campeã geral e 1º lugar entre as uvas Itália, no nome de Cleber Martir, seu esposo; 1º lugar entre as uvas rubi e 2º lugar entre as uvas Itália, no nome de seu filho. Lembramos que essas duas espécies de uva (rubi e Itália) necessitam da *penteação*, a tarefa mais árdua no cultivo da fruta e que é executada quase exclusivamente pelas mulheres.

No que tange às atividades desempenhadas pelas sítiantes de Santo Antônio da Alegria, a mais importante é aquela referente à indústria doméstica que, embora sendo considerada uma atividade complementar, na realidade, em muitas situações, torna-se fundamental para a reprodução da unidade doméstica do sítio. Várias depoentes afirmaram que a renda auferida por muitos produtos – doces, bolachas, queijos, biscoitos, hortaliças – é essencial para financiar a produção de café, a compra de gado ou até mesmo de instrumentos agrícolas, como tratores.

Aí, depois foi produção de bolacha, mandar bolacha para vender lá na Avenida Paulista em São Paulo. Quem vendia era meu tio que estava lá; ele montou a barraca de vender essas coisas, quitandas [...]. Com o dinheiro da bolacha formamos esse cafezinho que a gente plantou aqui. A gente produzia 60 quilos por semana de bolacha. Consumia muita

bolacha em São Paulo, por semana levava uma caminhonete cheia de doces [...]. Vocês precisam ver que delícia de bolacha, eu vendia para ele a R\$5,00, ele chegou a pagar R\$6,00 em algumas; ele vendia a R\$12,00 em São Paulo. (D. Neide – Santo Antônio da Alegria, 2009).

Esse depoimento revela três pontos importantes: a produção doméstica, o trabalho feminino e a venda do produto em São Paulo por um tio. É visível a integração familiar, uma rede produzida pela família, que ultrapassa os limites territoriais da propriedade agrícola. Uma solidariedade familiar que permite a reprodução da unidade agrícola produtiva e conservação da condição de sitiante, prática costumeira presente entre as unidades caipiras do mundo de antes. Café e bolacha são produtos complementares nessa situação. Além disso, a bolacha, a indústria doméstica, permitiu a manutenção da unidade familiar como sitiante. Outro depoimento expressivo sobre essa questão refere-se ao da D. Ângela, produtora de *chancliche*, queijo típico da cultura síria.

O chancliche que eu vendo é muito importante. Faz as contas [...]. Eu faço 30 chancliches por dia e vendo a R\$1,50. Eu preciso desse dinheiro [...] esse dinheiro ajuda a gente a tocar aqui. (propriedade agrícola). O chancliche é o prazer da minha vida hoje, eu saio pra vender, tenho bons clientes, converso com um monte de gente. É uma terapia para minha cabeça. (D. Ângela – Santo Antônio da Alegria, 2009).

O *chancliche* é tal como a bolacha uma atividade fundamental para a manutenção do estabelecimento agrícola, embora seja reconhecido pela própria informante, como “ajuda”. Nos depoimentos citados anteriormente, fica clara a importância do saber feminino para a preservação da propriedade, saber esse transmitido de geração em geração. No entanto, a posição superior da figura masculina, tomadora de decisão e controladora da situação, foi bastante evidente nos depoimentos. Apesar de exercer uma função econômica de geração de renda e sustentação da família, e até mesmo formalmente ser dona da propriedade agrícola, a mulher acha-se sempre em situação de subalternidade em relação ao marido.

Em Santo Antônio da Alegria, houve uma mescla da cultura dos sitiados tradicionais (caipiras) com os imigrantes sírios e libaneses, contribuindo para que houvesse uma maior integração entre o mundo rural e urbano, por meio da mascateação (atividade desempenhada pelos imigrantes), e também dos casamentos interétnicos:

Então meu pai veio da Síria. E minha mãe é aqui do Brasil mesmo. Minha vida foi sempre trabalhando muito, sempre lutando. A gente mexia com o açougue, carne, no comércio. E minha mãe sempre lutando também, com o bar. Minha mãe é filha de sírio também. Meu pai veio pra cá com 12 anos. Tinha uns parentes aqui, aí foi vindo. Foi vindo de pouco em pouco. Naquela época vinha de navio para o Brasil. Quarenta dias de navio viajando. Ele aprendeu francês. Depois aprendeu a língua brasileira. Era muito difícil, ele falava. Difícil de mais para se comunicar. Trabalhou a vida inteira com o comércio. Morreu com 84 anos. Minha mãe sofreu muito. Fazia muito chanceliche para vender. Todos os parentes vieram da Síria, de Muzeib. Eu faço muita comida árabe aqui. Aprendi a fazer todas as comidas. Muita comida boa. Aprendi com a minha mãe a fazer o chanceliche. Quando a gente tinha gado aqui na propriedade e dava muito leite, eu fazia o chanceliche e vendia, comercializava tudo. Igualzinho à mamãe. Mas também passei uma vida inteira vendo a mamãe fazer. Ela cozinhava muito, fazia muito churrasco de carneiro. (D. Manifa – Santo Antônio da Alegria, 2009).

O contato com a terra e o trabalho no sítio só começou depois do casamento. D. Manifa casou-se com um brasileiro e, até os dias de hoje, depois de 45 anos, ainda se dedica à agricultura, sua principal fonte de renda. Ao longo desses anos, os cultivos em sua propriedade foram: milho, café, arroz, bem como a produção de leite e granja, mas hoje, todo o esforço familiar é empregado na plantação e cultivo de uma imensa horta que fornece verduras para a cidade de Santo Antônio da Alegria e também para as cidades vizinhas. A trajetória de trabalho na propriedade é relatada em maiores detalhes pelos depoimentos de D. Manifa e sua filha Maria José

Depois que eu casei, eu vim aqui para propriedade. Faz 45 anos que moro aqui. A gente já produziu mais. Hoje os pastos estão arrendados, e a gente tira nosso dinheiro mesmo é das verduras. A vida inteira nós mexemos com o leite, a verdura faz uns 14 anos só. A gente produziu milho, café. Mas hoje o forte é a horta. [...] A ideia da verdura começou porque as coisas ficaram difíceis. [...] Está tudo muito caro. Se for colocar na ponta do lápis mesmo, o adubo, o ração, na hora de vender não compensa, o nosso retorno é muito baixo. O governo não incentiva agricultura. Como que a gente vai plantar? Não tem preço depois. Vamos plantar só para consumir? [...] Nós investimos R\$ 13 mil e agora está dando certo, é uma renda e tanto e tem um retorno mais rápido também. (D. Manifa, descendente de sírios – Santo Antônio da Alegria, 2009).

Aqui a gente sempre trabalhou com a família inteira ajudando. Mas hoje minhas irmãs foram pra cidade cuidar da vida, meu pai já trabalhou muito e hoje não aguenta o dia inteiro trabalhando nesse sol, então é meu marido mesmo que cuida. Ele gosta da terra, ele foi criado na terra. Quando meu pai trabalhava, a gente tirava muito leite. Mas hoje é a verdura. Meu marido cuida da verdura e eu pego o caminhão e vendo aqui em Santo

Antônio e Itamogi (cidade próxima a Santo Antônio). Pra dar certo mesmo tinha que trabalhar a família inteira. Eu não posso colocar ninguém pra vender pra mim, porque aí eu não tenho lucro. Mas eu gosto de vender [...]. Fertilizante não tem. A verdura é muito boa. A gente faz cultura de rotação. Pragas não têm dado. Meu marido já pegou o jeito. Nós tivemos que vender o gado, porque meu marido não conseguia cuidar da horta e do gado ao mesmo tempo. A gente preferiu a verdura [...]. Você precisa ver o tanto que a gente vende nas cidades vizinhas. E aqui também. (Maria José, filha de D. Manifa – Santo Antônio da Alegria, 2009).

A produção familiar é conjugada à comercialização. A venda das verduras (“eu gosto de vender”) representa a herança síria de forte vocação comercial e resgata uma antiga tradição: na Síria a comercialização dos produtos era feita pelos próprios produtores, como foi visto anteriormente. Outro ponto a ser destacado é a que a venda é feita pela filha, em caminhão conduzido por ela mesma, enquanto o pai, a mãe e o marido cuidam das plantações. Da mesma forma que a produção de bolachas e *chancliches* foram essenciais à reprodução do sítio de dona Ângela, a renda advinda das hortaliças mantém a família de dona Manifa.

Alguns depoentes mais idosos, descendentes de imigrantes sírios, recordaram das dificuldades em exercer a mascateação, e do preconceito dos brasileiros em relação a essa prática:

José Jorge Felício foi outro sírio que mascateou muito, coitado. Era uma vida muito sacrificada, eles saíam com aquela mala nas costas vendendo nas propriedades; eles eram chamados de turcos, e havia muito preconceito. Depois, o povo foi acostumando e foi mudando. Meu pai contava que esse Jorge saiu com meu tio José João para mascatear. Chegaram numa fazenda e o dono os obrigou a dormir num paiol, dando-lhes apenas uma espiga de milho para comer¹⁰. (Sr. Jola – Santo Antônio da Alegria, 2009).

A memória de outros sitiantes revela que na década de 1950, toda família se empenhava na fabricação de rapadura, posto que ainda não havia a comercialização do açúcar, tal como vai ocorrer em seguida. Assim, nos sítios havia

¹⁰ Esse depoimento suscitou algumas lembranças da infância de uma das autoras desse artigo (MAMS). “Com frequência, os mascates sírios iam até nosso sítio, situado num município vizinho a Santo Antônio da Alegria. Levavam consigo uma mala cheia de produtos, como linhas, botões coloridos, agulhas, doces industrializados, espelhos, colchetes, elásticos, enfim, produtos que não eram produzidos pela indústria doméstica de minha mãe. Os mascates falavam a língua portuguesa com forte sotaque; eram chamados turcos, ou seja, aqueles que cobravam muito caro pelas mercadorias vendidas”.

plantações de cana e os engenhos para a fabricação da rapadura para o próprio consumo e também para a venda.

Nós vendíamos a rapadura para uma fábrica de doce de Franca¹¹. A rapadura era transportada em carros de bois. Com esse dinheiro nós compramos mais terras. Os homens plantavam a cana e no engenho havia a participação de homens e mulheres. Ainda tenho um tacho grande usado para apurar o caldo de cana e fazer a rapadura. Hoje meu filho segue os nossos costumes. Temos o sítio e meu filho tem um bar na beira da rodovia. Tudo que é vendido ali é produzido por ele e sua mulher: Ele faz a linguiça e a mulher faz 50 chaneliches por dia (ela aprendeu com uma síria). Para fazer um chaneliche é necessário um litro de leite. Nós temos as vacas para produzir o leite. Vendemos cada queijo por R\$ 2,50. Nós vendemos também mel. Minha mulher cuida de porco, das galinhas, faz queijos. Quando era mais nova trabalhava também no café. (Sr. Deolindo – Santo Antônio da Alegria, 2009).

Os depoimentos revelam que não se tratava de sítiantes isolados no mundo rural. Ao contrário, o comércio se estendia às cidades da região e antes das rodovias asfaltadas o transporte era feito em carros de bois.

Aqui se produzia a rapadura, o café e vendia em Mococa e região. Produzia-se também um tecido rústico de algodão, chamado ranca-toco. Era um tecido forte para não rasgar e era usado pelo homem da roça. Era feito no tear, pois havia plantação de algodão. As mulheres eram as tecelãs. Levava rapadura para Mococa e trazia de lá o sal. Tudo em carro de boi. Havia também aqui máquinas para beneficiar café e arroz. (Sr. Jola – Santo Antônio da Alegria, 2009).

Há também muitas mulheres sítiantes que moram na cidade, onde fabricam seus produtos e os vendem no próprio domicílio¹². As mulheres afirmaram que seus clientes são, sobretudo, de outras cidades, inclusive de São Paulo. É interessante observar que essa clientela é composta de parentes, conhecidos que visitam a cidade nos finais de semana, feriados e dias de festas. Notou-se também que existe uma grande procura pelos produtos *caipiras*, caseiros, artesanais. Por outro lado, o gosto dos alimentos, produzidos artesanalmente remete à solidificação dos vínculos identitários (LUCENA, 2008). A renda é

11 Cidade situada a mais ou menos 100 km de Santo Antônio da Alegria.

12 Esse é um exemplo que comprova que não há sentido em estabelecer a dicotomia entre rural e urbano. Durante o trabalho de campo, observamos que os sítiantes possuem, em geral, duas moradias: uma na área rural e outra na cidade. Homens e mulheres transitam entre as duas casas, segundo a idade escolar dos filhos, ou ainda, para facilitar a venda dos produtos da indústria doméstica.

revertida no sítio e também na compra de produtos para o consumo doméstico e da família. Durante a pesquisa de campo, observamos que em várias casas nos bairros rurais o cômodo da frente é reservado à venda de produtos, advindos da indústria doméstica. A produção e o comércio são de responsabilidade das mulheres, o que lhes confere autonomia, tal como o relato seguinte:

A minha vida é assim, eu faço um pouco de tudo, de tudo. Eu tomo conta do bar, eu lavo, eu passo, cozinho, eu faço viagem com o pessoal, eu torro café, eu faço mocotó, eu faço doce, eu faço massa. Eu cuido da igreja, cuido da minha mãe que mora em Santo Antônio que é doente está acamada. Eu gosto de ajudar em festa de Reis [...]. Mocotó é o caldo. Caldo de mocotó salgado. Tudo do pé do boi, não tem segredo. Limpa bem limpinho, corta os ossos, limpa, cozinha bem cozidinho e depois coloca os temperos. A gente cõa o caldo, coloca os temperos deixa ferver bem e pronto. O pessoal toma. Aí o pessoal coloca farinha, outros colocam pimenta e serve ele quente. O pessoal adora. Eu faço doce de leite, faço pé-de-moleque, faço goiabada, doce de abóbora, faço salgado para vender nos finais de semana. Tem vários tipos de salgados que a gente faz. Eu tenho um boteco na minha propriedade. Eu faço tudo caipira, tudo feito aqui mesmo. O frango é caipira, o porco também é criado aqui, a verdura também é feita aqui, o pessoal gosta, aqui é familiar. Com esse dinheiro eu pago a faculdade de meu filho e invisto aqui na propriedade. Nós temos café, arroz, mandioca, feijão. Faço também polvilho da mandioca para preparar o pão de queijo e sabão para vender. (D. Selma – Santo Antônio da Alegria, 2009).

Em virtude da oscilação dos preços das mercadorias do sítio – como o café –, que é uma *commodity* cotada nas bolsas de valores de vários países do mundo, a produção doméstica feminina é essencial à reprodução econômica do sítio. Essa atividade não pode ser analisada apenas enquanto renda complementar. Ela é mais do que isso, na medida em que os excedentes são investidos no sítio, evitando, assim que os mesmos sejam apropriados pelo mercado financeiro e pelos atravessadores, posto que a venda dos produtos é realizada pelos próprios produtores¹³. Portanto, não se trata apenas de reconhecer a pluriatividade dos sitiantes, algo bem estudado pelos analistas da chamada agricultura familiar. Nossos achados de pesquisa demonstram que as atividades femininas, muitas vezes, ofuscadas por essas análises, além de cumprirem um papel preponderante para a reprodução econômica e social do sítio, impedem que os excedentes sejam apropriados pelos agentes do mercado financeiro e comerciantes. Desta sorte, não há apenas a reprodução simples como também

13 A maior parte dos (as) entrevistados (as) afirmou que, dificilmente, recorre aos empréstimos bancários.

há a possibilidade da reprodução ampliada da unidade de produção. Mais ainda. A reprodução econômica garante a reprodução social, travando a venda ou o arrendamento da terra para as usinas canavieiras. A presença da cana nas propriedades maiores representa uma espécie de ameaça constante aos sitiantes. Nesse sentido, os elementos culturais, simbólicos, os valores transmitidos pelos ascendentes estão impregnados nas práticas individuais e coletivas. O trabalho aparece como valor, como sinal de distinção e honra. Da mesma forma, o amor a terra.

*Os pais dela são descendentes de portugueses. Agora meu pai foi criado e faleceu aqui, meu avô, também era daqui. Então é uma geração de muitos e muitos anos. A pessoa fica assim **cativo do lugar, fica amoroso do lugar**, porque foi nascido e criado, isso eu acho que é importante também, mesmo pelo estado de minha saúde, se eu voltar para cidade, às vezes pode contrariar a cabeça um pouco e isso faz a diferença. Comecei a trabalhar com 10 anos, agora eu estou com 60 anos, eu estou com oito anos fazendo tratamento para o mal de Parkinson. Trabalho ainda com a família, nós trabalhamos reunidos, a família é grande. Eu trabalhei na roça 50 anos, sempre com a família, nós produzíamos muito, muito mesmo, café, leite, arroz, de tudo [...]. A terra é uma riqueza. É uma tranquilidade. Ter contato com que você planta. Porque no meu modo de pensar, a gente produz um pouco e dá uma tranquilidade. É bom para a cabeça também, a gente sente mais tranquilidade. É mais seguro. (Sr. Luiz – Santo Antônio da Alegria, 2009).*

A segurança e tranquilidade advêm da certeza de um futuro promissor. Não pagar aluguel de moradia, ter os produtos da horta, do quintal, que garantem a subsistência, além de uma poupança para estudar o filho mais novo. **Ser cativo do lugar, ficar amoroso do lugar** reflete o significado da terra, não como mercadoria, mas como valor simbólico (BRANDÃO, 1999). O significado da terra foi algo que causou muita emoção entre as/os entrevistadas/os. As seguintes frases foram pronunciadas com muita frequência:

A terra é o maior patrimônio do mundo. A terra é tudo [...]. Se a gente está viva, é por causa da terra. Terra nunca deixa a gente na mão, a gente nunca passa necessidade. Pra mim a terra é tudo. O pouco que eu tenho e que eu faço é pela terra. Eu amo tudo isso aqui [...]. Eu amo essa terra. A natureza é tudo. A natureza é muito perfeita. A terra é muita coisa [...]. Eu trabalhei com o meu pai nessa terra. É um amor que você não calcula, a terra não tem preço. (Hilda – Santo Antônio da Alegria, 2009).

Eu tenho vontade de abraçar a terra. A terra é linda, ela produz de tudo, tudo vem da terra. Nossa a terra tem um valor sentimental muito grande. Foi adquirido com muito

trabalho, muito carinho. Foi uma luta, mas uma luta bonita. (Hilda – Santo Antônio da Alegria, 2009).

O amor à terra é fruto e reflexo da busca dos/as sitiadas de sobreviverem, criarem os filhos e conseguirem, através dela, tudo o que possuem hoje. Além disso, a terra significa memória, lembrança dos pais e dos tempos de infância. O costume de amar a terra foi transmitido pelos pais e intensificado ao longo da vida. É um elemento identitário do/a sitiado. A terra é uma figura de valor, um símbolo socialmente aprendido, transmitido por várias gerações. Os simbolismos humanos movem a sociedade, são reflexos dos princípios e determinação das características que delimitam um grupo social. Neste sentido, o valor emocional da terra constitui uma forma de resistência à entrada da cana-de-açúcar. O principal aspecto questionado se reporta à queima da terra. A terra que proporciona sustento, vida digna aos filhos e representa uma vida inteira de dedicação e trabalho árduo, não pode ser queimada¹⁴.

Ele (fornecedor)¹⁵ disse que o fogo passa rápido. Mas eu acho que prejudica sim, é fogo. Inclusive eles queimam até a palha da cana. A palha é boa pra terra, é húmus, mas é queimada. Inclusive as árvores que ficaram no meio, com o tempo vão morrer. E a cana estraga a terra. Vou demorar uns dois ou três anos pra poder recuperá-la. (D. Hilda– Santo Antônio da Alegria, 2009)¹⁶.

O problema maior da cana são as queimadas. A queimada é o problema, porque além de jogar caloria para o ar e o que está em volta?. (Sr. Zezinho – Santo Antônio da Alegria, 2009).

É o fogo. Fogo não combina com terra. Terra é vida, fogo, não. (Sr. Luiz– Santo Antônio da Alegria, 2009).

Quando chegamos à casa de D. Ângela, ela estava envolvida com o cozimento de uma novilha. A novilha era cozida na gordura, posteriormente

14 *A cana é queimada antes do corte manual. Essa prática predatória ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e moradores das cidades próximas aos canaviais tem gerado muitas controvérsias ao longo dos anos. Para coibir essa prática, há um Acordo firmado entre o governo do Estado de São Paulo e os empresários, estabelecendo o fim das queimadas de cana nas áreas mecanizáveis em 2014. Para maiores informações, consultar o site: <<http://www.ambiente.sp.gov.br/etanoverde>>. Na safra de 2013/2014, segundo dados do Instituto de Economia Agrícola (IEA), 84,8% da cana do Estado de S. Paulo era cortada por máquinas. <<http://www.iea.sp.gov.br/out/verTexto.php?codTexto=13601>>.*

15 *A cana plantada no Estado de São Paulo advém de terras das usinas, em geral grandes latifúndios, ou terras arrendadas por elas. Há também os fornecedores, ou seja, aqueles que vendem a cana às usinas, provenientes de suas propriedades ou de terras arrendadas.*

16 *O marido dessa sitiada arrendou dois hectares de terra para um fornecedor de cana para uma usina da região. Durante a entrevista, ela manifestou seu descontentamento em relação a essa decisão do marido.*

armazenada em uma lata, para o consumo futuro, prática antiga, em tempos de não existência da geladeira. Atualmente, apesar de possuir a geladeira e outros modernos eletrodomésticos, D. Ângela mantém os costumes e os ensinamentos do passado.

[...] Hoje eu não precisava fazer mais isso, tenho meu freezer, minha geladeira [...]. Mas minha mãe sempre fazia isso. Quando matava a novilha tinha que cozinhar assim. Eu falei pro meu filho: Vou cozinhar a novilha na gordura, porque imagina só, um dia à noite se eles querem comer carne, é só ir lá abrir a lata e a carne esta pronta, não tem nada desse negócio de esperar descongelar [...] E olha a carne, assim é melhor, muito mais gostosa. (D. Ângela – Santo Antônio da Alegria, 2009).

Além da prática de armazenar a carne em latas com gordura de porco, a casa de dona Ângela está carregada de marcas, tanto as do passado como as do presente, como os eletrodomésticos. Apesar de possuir o fogão a gás o almoço é feito no fogão à lenha e a carne cozida no tacho. Apesar das panelas de inox, são as de ferro, as usadas. Embora tenha chuveiro elétrico, o que esquentava a água para o banho é a serpentina do fogão à lenha.

Segundo Thompson (1998, p. 21), o que embasa o conceito de economia-moral é o valor. Apesar da economia de mercado estipular um modelo de consumidor, são os valores atribuídos aos produtos inovados que determinarão a manutenção, ou não, dessa nova linha de consumo. A economia-moral pode ser observada pelas práticas de D. Ângela já que as inovações tecnológicas não são prioritárias em sua casa. O que importa a ela é a conservação dos costumes, aliás, algo existente em todas as casas visitadas durante a pesquisa. Percebe-se então que a economia-moral é um movimento de resistência e defesa dos costumes, segundo as reflexões thomphsonianas. Isso significa que as mudanças dos padrões da economia de mercado não são proporcionalmente acompanhadas por mudanças da moral, dos valores, princípios e costumes, funcionando, portanto, como efeito de resistência. Neste ponto, as reflexões de Elias acerca do *habitus*, anteriormente expostas, complementam nossa análise.

Para Elias (1994), o *habitus* é entendido como saber social incorporado ou estrutura da personalidade dos indivíduos. Esse conceito tem para o autor um significado muito importante, na medida em que evita a dicotomização entre indivíduo e sociedade. Ele considerava “enganadora” essa separação,

como se indivíduo e sociedade fossem objetos distintos. Ele defende a ideia da interdependência entre indivíduo e sociedade. O conceito de *habitus* permite fazer a ligação entre estes dois elementos. O *habitus* compreende tanto os comportamentos individualizados como os partilhados pelos outros membros de um mesmo grupo, depositários e atores de uma identidade coletiva. Tem-se a impressão de que a solidez, a resistência e o arraigamento do *habitus* social dos indivíduos numa unidade de sobrevivência aumentam na medida em que se alonga e encomprida a cadeia de gerações em que certo *habitus* social se transmite de pai para filho (ELIAS, 1994, p. 173).

Neste ponto, pedimos aos leitores licença para acrescentar o seguinte relato pessoal (M. A. M. S.):

Sou filha de sitiantes de um município vizinho ao de Santo Antônio da Alegria. Nos anos de 1940 a 1960, presenciei e participei de muitas das atividades ainda hoje desempenhadas pelas sitiantes relatadas. A indústria doméstica, sem sombra de dúvidas, era responsável por boa parte da reprodução social de nossa família. Assim, elenco as seguintes atividades: a) preparo do fubá, que consistia em debulhar o milho e levar até o moinho, movido à água, pertencente ao meu avô. Com o fubá, faziam-se bolos, polenta, broas e bolachas. As broas eram assadas em folhas de bananeira (mesma função do papel alumínio) em forno à lenha; B) preparo do polvilho, cujo processo se desenrolava durante todo o mês (época das férias escolares). Após as mandiocas serem arrancadas e levadas em carroças até o quintal, sob uma frondosa mangueira iniciava-se o tarefa de descascá-las. Esta tarefa era feita por nós, as meninas. No final do dia, a mandioca era ralada em moinhos manuais, cujas rodas eram movidas por meu irmão e, em razão do perigo de ferimentos no moinho, meu pai assumia esta tarefa. Em seguida, minha mãe colocava a massa em grandes barris com água, a fim de iniciar o preparo do polvilho, que, logo depois, era espalhado sobre lençóis brancos nos coardores (suportes feitos de bambu) e expostos ao sol durante vários dias até se completar o processo de secagem. Por fim, o polvilho, utilizado no preparo de biscoitos, bolinhos, pudins era guardado em latas grandes. Era uma produção anual, da mesma forma que o fubá. Tanto o milho, como a mandioca, era colhido segundo a época de cada produto; C) preparo de doces das frutas da estação: manga, pêssego, goiaba, laranja. Do mesmo modo, sob a orientação de minha mãe, as frutas eram recolhidas, lavadas e preparadas para cozimento e armazenagem em caixetas de madeira. Também a produção era anual; D) preparo do sabão. A mamona era colhida no campo por nós e depositada no terreiro cimentado utilizado para a secagem do café. Em seguida era descascada por meio da fricção de tijolos. As amêndoas eram moídas e aí estavam prontas para a fabricação do sabão com decoada de cinzas e gorduras de carne suína e bovina; E) preparo de carnes bovina e suína. Após o abate dos animais (feito por meu pai), iniciava-se no dia seguinte o preparo das carnes: carne de sol; linguiça, carne cozida na gordura de porco; toucinho frito para extração da gordura; preparo do mocotó para a fabricação da geleia. A carne (bovina

ou suína) era considerada mistura importante. Assim, sempre que um animal era abatido, minha mãe organizava as trouxinhas (com pano de prato, pois não havia plástico) com carne de primeira para levarmos às minhas tias. Era uma espécie de dom. O contradom ocorria quando o abate era em suas respectivas casas. É importante observar que existia uma espécie de consciência temporal, segundo a qual, “sabia-se” o tempo que cada família dava e recebia as carnes. A quebra desta relação poderia implicar inimizades e rusgas. E) fabricação de queijos, manteiga e requeijão. Após a ordenha de vacas selecionadas por meu pai, minha mãe iniciava a produção destes derivados. O queijo era feito numa mesa chamada queijeira, de madeira, com quatro pés, sendo que os dois dianteiros eram menores a fim de permitir que o soro escoasse evitando o azedamento do produto.

A todas estas atividades, somavam-se aquelas referentes à horta, à criação de galinhas, patos, gansos e porcos. Ainda mais. Durante a colheita do café (de maio a setembro) havia as atividades no terreiro que consistia em remexer os grãos, várias vezes ao dia, a fim de lograr uma secagem homogênea dos mesmos. No final do dia, faziam-se os montes cobertos com lona para evitar o orvalho e possíveis chuvas. No outro dia, logo ao nascer do sol, os montes eram esparramados e a tarefa de remexer os grãos reiniciada, até o momento em que o café seria ensacado e guardado nas tulhas para ser vendido. No terreiro, todas as atividades eram femininas, exceto a de ensacar e carregar nas costas o café até a tulha.

As tarefas referentes ao cuidado da casa, preparo da comida e lavagem de roupa eram desempenhadas por minha mãe com a participação das filhas. Meu irmão trabalhava na roça com meu pai. No que tange a mim e a uma de minhas irmãs, vendíamos, nas férias de verão, a produção excedente da horta: legumes, verduras e ovos. Outra tarefa feita durante estas férias era o de “ajudar” no plantio do café, aproveitando a época das chuvas. Após as mudas serem colocadas nas covas, cobríamos as mesmas com pedaços de madeira (paineira), de modo a formar uma espécie de arapuca para evitar que as mudas fossem queimadas pelo sol. O trabalho de transporte das mudas, de abertura das covas e do plantio era feito por meu pai.

Esse longo relato, advindo de minhas lembranças, qualifica o trabalho familiar por meio da divisão sexual e etária do trabalho, desvela o trabalho feminino e das crianças, desmistifica a concepção de trabalho leve afeito às mulheres e crianças e, mais ainda. Traz à tona o saber feminino e a importância da experiência laboral das mulheres e crianças para a reprodução social do grupo familiar. Experiência laboral transmitida como *habitus*, elemento solidificador não só das relações no interior da família, como também extrafamiliares. Essas práticas existiam também em outros sítios, pertencentes aos meus parentes e vizinhos. Todos eles eram pertencentes ao bairro Monjolinho, onde havia uma capela e onde se realizavam as festas Juninas, da Padroeira, dos Santos Reis, as quermesses, cujas prendas e oferendas eram destinadas à Igreja Católica.

A solidariedade também era manifestada por meio da distribuição de carnes aos parentes mais próximos (relatados anteriormente citados), além da ajuda mútua, por meio dos mutirões de trabalho. Esses momentos ocorriam na época de muito *aperto*, como plantio ou colheita, quando a oferta de força de trabalho familiar era inferior à demanda.

Além da terra, os/as sitiadas conservam as festas, sendo a Festa de Reis a mais celebrada pelos/as sitiadas, no dia seis de janeiro¹⁷. A festa de Santos Reis que representa a adoração aos três Reis Magos é uma das manifestações do catolicismo rústico brasileiro (BRANDÃO, 1977). No entanto, com o processo de expulsão das populações rurais, este mundo rústico trasladou-se para as cidades. Assim, é muito comum nos dias de hoje, a realização da festa de reis no dia seis de janeiro nas cidades. Do mesmo modo, há o grupo de foliões, as cantorias, os pagadores de promessa. Portanto, são tradições que se reinventam nas cidades (TEIXEIRA, 2008). Nos sítios de Santo Antônio da Alegria, a peregrinação é feita nos bairros rurais durante a qual são arrecadadas as prendas (contribuições) dos fiéis, que podem ser em dinheiro ou em alimentos para o dia da festa. No dia seis de janeiro, há a celebração nos bairros rurais e também na cidade. Aí comparecem os festeiros, os foliões e as pessoas do lugar ou mesmo de outras cidades e bairros. Durante a celebração, há o cumprimento de promessas feitas pelos fiéis dos Santos Reis. A participação das mulheres ocorre no preparo da comida e também nas celebrações.

As festas e o mundo simbólico se constituem em cimento do *habitus* dos/as sitiadas. Os costumes são geralmente transmitidos pelos pais aos seus filhos. Sendo assim, a formação dos filhos é embasada pela *consciência costumeira* (THOMPSON, 1998, p. 24), isto é, baseada nos princípios, valores e ideologias.

Embora os padrões sexistas se reproduzam durante as festas nos dois municípios pesquisados, observou-se que em Jales, uma mulher foi capaz de

17 Acompanhamos as duas festas durante a pesquisa de campo. A companhia de Reis é constituída por foliões e segue uma organização hierárquica, determinando a função de cada folião ao longo da jornada. O comando dos foliões é feito pelo embaixador, ou mestre, como também é conhecido. Os palhaços posicionam-se um pouco afastados da companhia e sua função é distrair e divertir quem assiste a performance, por esse motivo tem um jeito alegre e usa vestimentas coloridas. Os demais foliões são os instrumentalistas e cantadores que portam instrumentos musicais como violão, sanfona, reco-reco, chocalho, cavaquinho, triângulo, pandeiro, violino e outros, sendo responsáveis pela musicalidade e pela oração, já que todos os versos cantados e entoados, tanto na caminhada como na residência dos devotos, anunciam o nascimento de Jesus e homenageiam os três Reis Santos.

romper com os costumes patriarcais – ao colocar seu nome no cacho de uva vencedor da premiação –, e em Santo Antônio da Alegria, há Folias que contam com mulheres instrumentistas.

Os dois estudos sobre as mulheres sitiadas do mundo rural paulista contemporâneo nos permitiram retirar os véus que as escondem e, ao mesmo tempo, revelar os papéis fundamentais desempenhados por elas tanto para garantir a reprodução do sítio, como unidade produtiva, quanto para manter a condição social da família sitiada, travando, de um lado, a penetração da cultura canavieira em suas terras e, do outro, construindo novas trilhas em busca da igualdade das relações sociais de gênero.

Retomando o conceito thompiano, concluímos que as práticas agrícolas dos e das sitiadas paulistas em tela não são apenas pautadas pela lógica da economia de mercado, mas também por aquela advinda da economia moral. Em síntese, ressaltamos os seguintes aspectos que, a nosso juízo, podem ser caracterizados pela economia moral: as festas como forma de manter as tradições, ainda que reinventadas, e justificar os laços de solidariedade existentes; as formas de comercialização direta dos produtos, sem a presença de intermediários; a terra concebida como valor de uso e não como valor de troca; a terra concebida como natureza inorgânica, como extensão do próprio corpo, como meio para a cura dos corpos; o produto concebido como marca do produtor, algo explicitado durante a realização das feiras; o jeito de ser, de fazer, de venerar os santos, enfim o modo de vida arraigado na experiência, transmitida pela família. Todos esses elementos invisibilizados pela lógica capitalista constituem travas importantes para deter o avanço canavieiro sobre suas terras, garantindo a reprodução familiar, onde a labuta das mulheres na roça, no quintal e na casa é de extrema relevância.

Referências

- ANDRADE, J. M. **Impactos ambientais da agroindústria da cana-de-açúcar**: subsídios para a gestão. 2007. 260f. Monografia (Especialização em Gestão Ambiental) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2007.
- BRANDÃO, C. R. **A folia de Reis de Mossâmedes**. Rio de Janeiro: FUNARTE, 1977.
- _____. **Os Caipiras de São Paulo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

_____. **O afeto da terra**. Campinas: Educamp, 1999.

CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1977.

BRUMER, A. A situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p. 212-213, jan./abr. 2004, p. 212-213.

ELIAS, N. **Sociedade dos indivíduos**. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

HEREDIA, B. M. A.; GARCIA, M. F.; GARCIA, A. R. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas, In: AGUIAR, N. (Org.). **Mulheres na força de trabalho na América Latina**. Petrópolis: Vozes, 1984. p. 29-44.

INSTITUTO DE ECONOMIA AGRÍCOLA – IEA. **Mecanização na Colheita da Cana-de-açúcar Atinge 84,8% na Safra Agrícola 2013/14**. 2014. Disponível em: <<http://www.iea.sp.gov.br/out/verTexto.php?codTexto=13601>>. Acesso em: 3 mar. 2016.

LOBATO, M. **Urupês**. São Paulo: Brasiliense, 1966.

LUCENA, C. Saberes e sabores do país de origem como forma de integração. **Cadernos CERU**, v. 19, n. 1, p. 65-80, jun. 2008.

NOBRE, M. Relações de gênero e agricultura familiar. In: NOBRE, M. et al. (Org.). **Gênero e agricultura familiar**. São Paulo: SOF, 1998. p. 45-53.

PAULILO, M. I. O peso do trabalho leve. **Ciência Hoje**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 28, p. 64-70, jan./fev. 1987.

_____.; GRANDE, A. B.; SILVA, M. M. Mulher e a atividade leiteira: a dupla face da exclusão. **Cadernos de Pesquisa**, n. 21, p. 16-28, jun. 2000.

PERROT, M. **Os excluídos da história: operários, mulheres e prisioneiros**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1988.

QUEIROZ, M. I. **O campesinato brasileiro**. São Paulo: Edusp, 1973.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais (01/06/1816 – 22/09/1817)**. Tradução de Vivaldi Moreira. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1974a.

_____. **Segunda Viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e a São Paulo (29/01/1822 – 05/05/1822)**. Tradução, revisão e prefácio de Vivaldi Moreira. Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo: EDUSP, 1974b.

SETÚBAL, M. A. (Coord.). **Projeto terra paulista: histórias, arte, costumes**. Vale do Paraíba: cidades não morrem. São Paulo: CENPEC, 2004.

_____. **Vivências caipiras, Pluralidade cultural e diferentes temporalidades na terra paulista.** São Paulo: CENPEC; Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2005.

SILVA, M. A. M. De colona a boia-fria. In: PRIORE, M. del; BASSANEZZI, C. (Org.). **História das mulheres no Brasil.** São Paulo: Contexto e Edunesp, 1997. p. 554-577.

_____. **Errantes do Fim do Século.** São Paulo: Edunesp, 1999.

_____. Expropiación de latierra, violencia y migración: campesinos del nordeste del Brasil en los cañaverales de São Paulo, In: FLORES, S. M. (Org.). **Migraciones de trabajo y movilidad territorial.** México: Editora Miguel Ángel Porrúa y Conacyt, 2010. p. 307-332.

TEIXEIRA, I. M. R. **Nas sendas do cotidiano:** a persistência da Folia de Reis na periferia de santa Bárbara do Oeste/SP. 2009. 175f. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2009.

THOMPSON, E. P. **Costumes em comum.** São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

TRUZZI, O. M. S. **De Mascates a Doutores:** Sírios e libaneses em São Paulo. São Paulo: IDESP, Editora Sumaré, 1992.

Recebido em: 15/04/2016.

Aceito em: 03/11/2016.

Out the Shadows: São Paulo´s women family farmers

Abstract

From research carried out in two cities in the state of São Paulo – Santo Antônio da Alegria, located in the northeast, and Jales, located in the northwest – with families of small farmers, we aimed to analyze in this article the roles played by women for social reproduction the family group in the context of the steady advance of sugarcane production and the process of land appropriation of the family farmers by the plants, either through purchase or through leasing. Women are important agents not only to guarantee the domestic and commercial production, but also for the preservation of material assets (land) and intangible (festivals, traditions and memory) and the solidification of identity ties. The methodology is based on qualitative data and direct observation.

Keywords: Gender and family farmers. Moral economy Social reproduction. Agriculture in São Paulo/Brazil.