

A PRODUÇÃO ARTESANAL DE BISCOITOS EM VITÓRIA DA CONQUISTA- BAHIA

Vilomar Sandes Sampaio

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia,

Vitória da Conquista, Bahia, Brasil

Email: vilomar@uesb.edu.br

Sônia de Souza Mendonça Menezes

Universidade Federal do Sergipe,

São Cristóvão, Sergipe, Brasil

Email: soniamendoncamenezes@gmail.com

Resumo

O presente artigo tem como objetivo analisar a produção de biscoitos no município de Vitória da Conquista – BA, levando em conta sua importância histórica e cultural. As atividades produtivas localizadas, com peculiaridades e tradições, têm sido valorizadas como patrimônio cultural do seu território de origem, além de ser um gerador de trabalho e renda. Após a revisão teórica, foram realizadas entrevistas semiestruturadas junto aos moradores que tenham ou tiveram alguma ligação com a produção de biscoitos; seguindo com a sistematização de dados e análise sobre as informações obtidas. O trabalho de campo teve fundamental importância para entender a logística da cadeia produtiva do biscoito. Esse estudo amplia a discussão sobre produtos territorializados, valorizando sua trajetória, o saber fazer, seus significados e aspectos culturais. O alcance do biscoito em escala regional e até nacional tem proporcionado o crescimento e a ressignificação da produção, que gradativamente se amplia para atividades semi-industriais, sem comprometer a produção nos moldes artesanais. E é neste particular que o biscoito assume uma posição de importância para a economia local, por ser diferente, singular, atrativo, tradicional e contribuir na geração de emprego e renda.

Palavras Chaves: Cultura e Tradição; Emprego e Renda; Mercado; Produção e Circulação de Biscoitos;

THE HOMEMADE PRODUCTION OF BISCUITS IN VITÓRIA DA CONQUISTA- BA

Abstract

This article aims to analyze the production of biscuits in the municipality of Vitória da Conquista - BA, considering the historical and cultural meaning of it. The local productive activities, with peculiarities and traditions, have been valued as cultural heritage of their territory of origin, besides being a generator of work and income. After the theoretical review, semi-structured interviews were conducted with residents who have or had any connection with the production of biscuits; following with the systematization of data and analysis on the information obtained. The fieldwork was of fundamental importance to understand the logistics of the biscuit production chain. This study broadens the discussion about territorialized products, valuing their trajectory, their know-how, their meanings and cultural aspects. The reach of the biscuit on a regional and even national scale has provided the growth and resignification of production, which gradually expands to semi-industrial activities, without compromising production in the artisanal molds. And it is in this regard that the biscuit assumes a position of importance for the local economy, because it is different, unique, attractive, traditional and it contributes to the generation of employment and income.

Keywords: Culture and Tradition; Employment and Income; Market; Production and Circulation of Biscuits.

LA PRODUCCIÓN CASERA DE GALLETAS EM VITÓRIA DA CONQUISTA- BA

Resumen

Este artículo tiene como objetivo analizar la producción de galletas en la ciudad de Vitória da Conquista - BA, teniendo en cuenta su importancia histórica y cultural. Las actividades productivas localizadas, con peculiaridades y tradiciones, han sido valoradas como patrimonio cultural de su territorio de origen, además de ser generadoras de trabajo y renta. Después de la revisión teórica, se realizaron entrevistas semiestructuradas con los residentes que tienen o tuvieron alguna conexión con la producción de galletas; siguiendo con la sistematización de datos y análisis de la información obtenida. El trabajo de campo fue de fundamental importancia para comprender la logística de la cadena de producción de galletas. Este estudio amplía la discusión sobre productos territorializados, valorando su trayectoria, conocimiento, sus significados y aspectos culturales. El alcance de las galletas a escala regional e incluso nacional ha proporcionado el crecimiento y la resignificación de la producción, que se expande gradualmente a actividades semiindustriales, sin comprometer la producción en los moldes artesanales. Y es en este particular que la galleta asume una posición de importancia para la economía local, porque es diferente, única, atractiva, tradicional y contribuye a la generación de empleos e ingresos.

Palabras clave: Cultura y Tradición; Empleo y Ingresos; Mercado; Producción y circulación de galletas.

Introdução

O biscoito esteve presente desde a alimentação do homem primitivo, aos requintados chás ingleses dos dias de hoje. Feito basicamente com o amasso de farinha, água, sal ou açúcar e gordura, cada um com sua característica regional, modificados em suas formas e sabores. É um alimento presente em quase todas as culturas do mundo, sem distinção de classe social e faixa etária. Segundo Pereira e Martins:

O termo —biscoito é oriundo da França, —Bis e —Coctus, palavras que juntas expressam o modo de preparo original do pão que podia ser guardado sem estragar: cozido duas vezes. O duplo cozimento servia justamente para tirar o excesso de umidade do alimento, conservando-o por mais tempo. A este alimento com baixa perecibilidade deu-se o nome de biscoito [...], algumas informações levam a crer que os primeiros biscoitos de fato apareceram no Egito (3000 a.C.), inclusive pinturas em sítios arqueológicos, como por exemplo, as encontradas dentro da tumba do faraó Ti, que mostram um trabalhador assando biscoitos. As receitas egípcias eram à base de trigo e água, adocicados por mel (já que o açúcar ainda não era conhecido) (PEREIRA e MARTINS, 2011, p. 11).

Em sua origem, o biscoito significa o pão assado duas vezes, essa era uma técnica para que esse alimento alcançasse maior durabilidade, cumprindo um importante papel na vida das pessoas que precisavam preservar o alimento para os períodos de entressafra, entre outras demandas. Assim, foi fundamental nas grandes viagens terrestres e navegações, batalhas de guerra, nos períodos de inverno, enfim, indispensável como estratégia de sobrevivência humana.

A base do biscoito é a farinha de trigo, dado a grande produção desse cereal no mundo, mas, atualmente é feito com as mais diversas farinhas, acrescido de açúcar, gordura e pouquíssima quantidade de líquidos. Com o advento da industrialização, o biscoito deixou de ser essencialmente artesanal e passou a ser produzido e consumido em larga escala.

A comercialização ocorreu em função da ampla aceitação dos consumidores: após a Revolução Industrial a produção artesanal se retraiu, enquanto a industrial crescia. No entanto, a produção local, artesanal, territorializada tem se mostrado resistente e conquistado mercados, principalmente por apresentar um produto com qualidade e vinculado às tradições.

Mesmo diante da força dos empreendimentos com forte presença do capital, há uma tendência a valorização de produtos autênticos, de forte valor regional e cultural. Isso tem ocorrido com a produção de biscoitos na cidade de Vitória da Conquista, no interior da Bahia, fato presente nos estudos sobre alimentos tradicionais de Menezes (2013, p.130) quando diz que “esses alimentos massificados não expressam uma relação com o cotidiano, com o modo de fazer, não remetem a recordações uma vez que o consumidor não se inclui nas diversas etapas do processo de produção”

Vitória da Conquista é um centro regional de grande influência no Território de Identidade do Sudoeste Baiano, composto por 24 municípios. Abarca 44,1% da população total do território (695.302 habitantes), ou seja, 306.866 habitantes em 2010. (FERRAZ *et al.*, 2017). É o terceiro município do Estado em população, em estimativa de 2018, ultrapassa os 338 885 habitantes. Apresenta uma alta taxa de urbanização (89,5%), mesmo assim, a população rural está distribuída por 284 povoados espalhados numa extensão territorial de 3.743 km² (IBGE, 2018).

A sede municipal está localizada às margens da BR 116 (Rio-Bahia), que permite acesso tanto ao Centro-Sul como ao Norte e Nordeste do país, possibilitando a integração de sistemas de transporte e acesso aos mais variados mercados consumidores estaduais e

nacional. Constitui também em um entreposto comercial e de serviços que influencia economicamente cidades e municípios do Norte de Minas Gerais.

A economia do município desenvolveu-se até os anos de 1950 baseada na pecuária, com a criação extensiva de bovinos para a produção de carne. A construção da rodovia Rio-Bahia (Avenida Presidente Dutra) também impulsionou o crescimento da cidade. A obra foi inaugurada em 1963, reforçando a posição dessa cidade no cenário regional. A partir daí a estrutura econômica e social da cidade se redimensiona, com o comércio ocupando um lugar de destaque na economia local (SAMPAIO, 2006).

Até 1960, a maior parte da economia era garantida pela zona rural, com pastagens, agricultura de subsistência, cultivo de mandioca e mamona. No início da década de 1970, dois novos vetores de desenvolvimento foram introduzidos na economia local: a cafeicultura e a indústria de transformação. O polo cafeeiro tornou-se responsável pelo dinamismo da economia regional, com reflexos no aumento substancial da população do município, no crescimento e diversificação do comércio e nas atividades de prestação de serviços, até aproximadamente nos anos de 1980. Após esse período, houve uma queda de preços do café no mercado internacional que se estendeu até metade dos anos 1990. A atividade com o café ficou inviabilizada, provocando o abandono de muitas roças. Com a grave crise que se abateu sobre a cafeicultura, a economia passou a ser sustentada, fundamentalmente pelo setor de serviços e pelo comércio, com destaque para a atividade varejista. A partir dos anos de 1990, o município firmou-se como polo regional nesses setores. A educação, a rede de saúde e o comércio se expandiram e Vitória da Conquista torna-se a terceira economia do interior baiano.

Atualmente, destaca-se com a melhor infraestrutura urbana do Território de Identidade do Sudoeste da Bahia e dispõe de estratégicas vias de acesso para a circulação de pessoas e mercadorias na região, favorecendo a divulgação e escoamento de produtos e serviços, a exemplo da produção de biscoitos, que tem se destacado como um produto de grande aceitação no consumo local e regional. Como pontua Abdala (2011, p.147), “a valorização do local e do tradicional cresce com a tendência à homogeneização de hábitos alimentares e culturais em escala mundial, o que pode suscitar tanto um renascimento da localidade quanto uma globalização da etnicidade”.

Esse fenômeno também é percebido por Menezes (2013) quando destaca que a expansão dos alimentos processados pelo setor secundário, contraditoriamente, surge a procura por alimentos tradicionais, locais, da terra, ou identitários. Essa realidade tem

impulsionado a produção dos alimentos regionais, transformando-os em uma alternativa de renda criada por grupos familiares excluídos dos grandes mercados. A autora considera também que:

Refletir a produção dos alimentos identitários implica considerar as possíveis dimensões e abrangência da temática em foco. Significa não só atentar para processos culturais que envolvem diferentes temporalidades e que têm seus reflexos no tecido social/cultural dos lugares, mas também discutir uma territorialidade criada como estratégia de reprodução dos grupos familiares (MENEZES, 2013 p.121).

Sendo assim, partindo do entendimento que um centro regional polariza vários aspectos, como o econômico, político, social e cultural, e pode resistir contra os grandes mercados, que o biscoito será aqui retratado como uma atividade que além de ser um gerador de emprego e renda, tem se mostrado como um agregador de valores culturais e históricos da culinária local. De acordo com Toralles:

Se por um lado a globalização provocou uma homogeneização dos alimentos em função da prevalência de modelos de produção e consumo baseados em valores como produtividade e eficiência, por outro, este mesmo movimento de expansão de padrões cria condições para o surgimento de arranjos que reorganizam elementos da tradição num diálogo com uma nova ordem e demanda (TORALLES, 2017, p. 50).

Diante dessa realidade, constata-se que a produção caseira de biscoito se estabeleceu como alternativa de renda de parte da população que não conseguia colocação num mercado de trabalho cada vez mais exigente, da disposição de matéria-prima na região e da tradição da culinária regional, aspectos esses que serão abordados nos tópicos que se seguem.

A importância da mandioca na produção do biscoito

A alimentação da região denominada de Planalto da Conquista seguiu a tendência e as origens do colonizador e dos indígenas, baseada em carne, mandioca e frutas nativas. Nas primeiras décadas do século XX, os alimentos provinham das fazendas que se auto sustentavam e alguns produtos conseguidos com dificuldade da capital, Salvador. Os conquistenses compravam dos tropeiros: tecidos, perfumes e outros produtos de uso pessoal, que não eram encontrados no incipiente comércio local. Segundo Souza:

A alimentação básica era feijão, arroz, carne e produtos da mandioca - farinha, beiju, biscoitos de goma e outros [...] Atividades como amassar e enrolar biscoitos, fazer pamonhas, beijus, catar o arroz e o feijão eram trabalhos que agruparam as mulheres em rodas de conversa e companheirismo e aos poucos iam envolvendo as meninas nos seus futuros afazeres (SOUZA, 1996, p.10).

Para o estabelecimento da produção de biscoitos, é oportuno falar da importância da mandioca, raiz nativa e de fácil adaptação na região. Segundo dados do IBGE (2017) o Estado da Bahia é o segundo maior produtor de mandioca do Brasil, com produção anual superior a 419.157 toneladas, contando com 121.745 estabelecimentos e com uma área colhida de 82.193 hectares, inferior apenas aquela cultivada e colhida no estado do Pará. O município de Vitória da Conquista é destaque no cenário da produção estadual, respondendo por 1.358 estabelecimentos e produzindo 16.624 toneladas numa área de 2.083 hectares.

A mandioca é produzida em quase todo território nacional, com baixo custo e tecnologia simples, tornando-se acessível a grandes e pequenos produtores. É um alimento aproveitado de diversas formas: para o consumo humano, animal e também para o uso industrial como papel, álcool, plástico, entre outros. Da mandioca se extrai a fécula ou goma, produto não fermentado, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos. O amido é outro subproduto, conhecido como polvilho doce ou goma, é um pó fino, branco, inodoro, da família dos carboidratos, obtido da mandioca limpa, descascada, triturada, desintegrada, purificadas, peneiradas, centrifugadas, desidratadas e secadas. Esse produto apresenta melhor qualidade quando processado de forma artesanal (MONTES, 2014).

E foi a mandioca, entre outros fatores, que possibilitou a produção de biscoitos no município de Vitória da Conquista. É difícil datar as primeiras fornadas de biscoitos, pois esta se confunde com o surgimento da cidade e foi impulsionada pela busca de metais preciosos no interior do Brasil, fato ocorrido nessa região no final do século XVIII. Nessa época, os arraiais e vilas eram fundadas como ponto de apoio para as bandeiras em busca do mineral. No caso da Bahia, a região mais promissora e procurada era a Chapada Diamantina. Nesses redutos, juntava-se uma população miscigenada: brancos portugueses, acompanhados de negros e a população nativa, que ocupava determinado território, numa perspectiva de encontrar o tão valioso metal, quando o encontrava, criava-se alternativas de sobrevivência diante da falta de alimentos básicos, água e moradia.

Boa parte do alimento do Planalto da Conquista, região conhecida como Sertão da Ressaca, vinha de Ilhéus e ou Salvador, carregado por tropas de animais, muares ou equinos. Produtos como feijão, arroz, farinha, fubá, rapadura, foram aos poucos substituídos pela produção local, nas fazendas. Foi nesse contexto que surgiram os primeiros biscoitos, preparados com ingredientes locais e que se tornavam o pão de cada dia da maior parte das famílias. A mandioca e seus derivados, acrescido do leite, açúcar e ovos, possibilitava da produção de bolos e biscoitos.

O consumo do biscoito sempre foi apreciado por grande parte da população do município, em todas as classes sociais, estando presente no cotidiano das pessoas. As mulheres tinham que encontrar meios de produzir alimentos que fossem mais duradouros e que alimentassem regularmente suas famílias. A alternativa era o polvilho, os ovos, o leite e o açúcar que eram produzidos localmente, ou seja, uma adaptação dos hábitos alimentares portugueses com a base da comida indígena. Essa situação foi muito comum no interior do Nordeste brasileiro, como aponta Menezes (2013, p.126) em seus estudos com alimentos tradicionais em Sergipe, quando revela que as mulheres, com raras exceções, estiveram geralmente reclusas ao lar, sobretudo até a década de 1970/1980. Eram responsáveis pela alimentação da família, aproveitavam de tudo para elaborar iguarias, “em virtude da (quase) inexistência de produtos industrializados no meio rural”.

Dentre os ingredientes que impulsionaram a produção de biscoitos, o maior destaque foi a mandioca, responsável pelas receitas mais tradicionais de biscoitos como o “de goma”, “avoador” e “cozido-e-assado”. Esses biscoitos representavam um alimento presente nas mesas das famílias desde o final do século XIX, e, hoje, o biscoito impressiona por sua apresentação, forma, sabor, enriquecidos com doces, frutas, leite de coco, chocolates, ervas, sendo encontrado com fartura nas feiras da cidade. Assim,

A facilidade de adaptar-se às variações climáticas favoreceu o plantio da mandioca no Planalto de Conquista. A produção, desde o plantio até a condição de uso era geralmente feita por pequenos agricultores e da mão-de-obra familiar. A mandioca ganhou importância na alimentação, pois além do alimento cozido, a criatividade das donas-de-casa foi transformando a simples raiz nos mais variados alimentos: farinha, puba, apara e goma. Desta variação surgiu uma enorme quantidade de receitas e usos variados, que tornaram a mandioca a rainha dos alimentos no Planalto de Conquista (SOUZA, 1996, p.30).

A produção de biscoitos caseiros teve suas primeiras unidades instaladas na década de 1950, resistindo às mudanças e ao crescimento da cidade, e tem se destacado nos

últimos anos, não somente pela tradição regional, mas como alternativa de sobrevivência de parte da população que conhecia o ofício e viu nisso uma possibilidade de renda. Assim, foram criadas condições favoráveis para a projeção desta atividade, devido à contratação de mão de obra pouco especializada, informalidade nas relações de trabalho, pouco treinamento e nenhum controle de qualidade, contando sempre com a habilidade no fazer. Existe uma prática caseira de amassar e enrolar biscoitos, estas chegam nas fabriquetas com saberes tradicionais, passados de geração.

Mesmo após a chegada do trigo em Vitória da Conquista, ocorrido a partir da segunda metade do século XX, a adição desse na produção do biscoito não excluiu o uso da goma, que continua sendo usada como matéria prima em sua fabricação. No entanto, a oferta local da mandioca é insuficiente, precisando ser importada de outros estados, esse fato chama a atenção para a necessidade de ampliação do cultivo da mandioca no município ou na região. Isso é um desafio para a política agrícola local.

A influência da colonização foi muito grande, mas, no interior, tinha que se adaptar ao que existia e ao que poderia ser produzido. Atualmente, mesmo com a engrenagem de um mundo globalizado, os hábitos, costumes e alimentos locais tem sido amplamente valorizados. O sucesso do biscoito comprova essa tendência de valorização de produtos genuínos e garante um mercado promissor.

Caracterização dos espaços de produção dos biscoitos

As fabriquetas distribuem-se pelo município seguindo sempre um princípio locacional, desde a proximidade das principais fontes de matéria-prima, representada pela zona rural que corresponde a 20% do total de estabelecimentos. A partir da década de 1990, alguns produtores sentiram a necessidade de ampliar seu negócio, comprando máquinas semi-industriais e diversificando o produto com a adição de novos ingredientes (SAMPAIO, 2005).

Com a instalação das fábricas de biscoitos caseiros, o município inclui um novo produto no circuito do capital regional, na condição de sede de uma produção que, mesmo de forma incipiente, se configura como um novo espaço produtivo, em que se sobrepõem características de gestão, de organização da produção, de relações de trabalho, de preservação de uma identidade cultural, formando uma cadeia produtiva desse produto. Sendo uma atividade que exige poucas relações verticais e dada à disposição da matéria-

prima disponível na região, optaram por esta atividade, principalmente pela tradição familiar, a falta de opção de trabalho ou ainda como alternativa de sobrevivência.

Algumas unidades produtivas, pode ser classificada como fabriquetas, sendo localizadas nas residências dos proprietários, prevalecendo às atividades caracterizadas pelo trabalho no domicílio. A utilização do espaço doméstico para a produção, significa a ausência de limites para a jornada de trabalho e a predominância do grupo familiar. É um ambiente de descontração, enquanto trabalham, conta-se casos, ouve-se músicas, toma-se café e, claro, come-se biscoitos. Neste caso, o que interessa é o cumprimento dos prazos acordados e a quantidade das encomendas, isso se intensifica nos períodos festivos como as festas juninas e natalinas. De acordo com Menezes (2013), Os alimentos estão associados com a vida de quem os consome, o saber fazer, as técnicas, a matéria-prima são indicadores de suas próprias histórias, que se manifesta nos valores culturais, nas representações, no preparo e consumo de alimentos, os quais auxiliam na construção e na manutenção de identidade dos grupos sociais.

Ainda Com relação a investimentos para ampliar a produção, é comum entre os produtores, a contratação de mais funcionários e a compra de amassadeiras profissionais. Diante desta realidade, verifica-se que esta atividade apresenta boas perspectivas para os produtores, que, apesar das dificuldades, sentem-se motivados a continuar e a ampliar seu negócio. À medida que a produção aumenta, há um orgulho no que se faz, nas conquistas, no alcance, há muita satisfação em saber que seu produto é consumido e apreciado pela população da cidade e por outros estados.

De acordo com Menezes (2013, p.122), além da satisfação pessoal, “há a necessidade que norteia a vida de homens e mulheres que buscam no resgate de tais atividades a transformação de produtos com valor de uso para valor de troca”. Esses produtos anteriormente eram elaborados exclusivamente para o autoconsumo e, a partir da década de 1980, passaram a ser um complemento ou a principal renda da família. Todavia, apesar de tais produtos terem conquistado o mercado, não perdem a sua essência e continuam sendo elaborados a partir do resgate do saber-fazer e da tradição nos grupos familiares.

Os produtores de biscoitos geralmente trabalham na informalidade. Se tivessem que arcar com as despesas tributárias exigidas para a legalização como a regulamentação do seu empreendimento e o registro de funcionários, ficariam impedidos de se estabelecer nessa atividade, pois ainda não dispõem de um mercado que permita tal estabilidade. Pode-

se dizer ainda que essa atividade, além do valor cultural e tradicional que marca o território de Vitória da Conquista, é um viável gerador de emprego e renda, principalmente para as famílias envolvida, os moradores do entorno onde essas fabriquetas estão instaladas, pois, numa situação de desemprego, recorrem a este ofício para garantir alguma renda.

Da mão de obra disponível, exige-se pouco treinamento, com fácil integração das funções de produção e pouco controle de qualidade, sendo mais valorizadas a delicadeza das mãos femininas nos biscoitos mais finos, geralmente os doces, enquanto os homens cuidam dos salgados e do manuseio das masseiras mais pesadas. Não é regra, mas é comum ocorrer dessa forma. De acordo com Toralles:

Ajuda no sucesso da atividade o fato de ser desenvolvida dentro de casa, de modo que pode ser realizada sem prejudicar os cuidados com a casa e os filhos, obrigações com as quais boa parte das mulheres no contexto analisado não pode ainda se furtar. O trabalho com as quitandas faz parte da lida da casa, por se tratar de comida também significa estar cuidando do outro, fazendo uma coisa boa e necessária à sobrevivência. O cuidar é tarefa também associada às mulheres, amor e cuidado são ingredientes da cozinha de casa. Mesmo relatando sua atividade como uma ajuda, as mulheres mostram como através dela conseguiram sustentar a família, criar os filhos e melhorar sua condição econômica (TORALLES, 2017 p.89).

Estes produtos não deixam de sofrer as regulações de mercado, através da lei de oferta e procura. Segundo relato dos produtores, tem faltado goma na região, precisando importar do Paraná, mesmo não apresentando a mesma qualidade, por ser um processo mais industrializado é a única saída para manter a produção. Grande parte dos produtores queixa-se da dificuldade de encontrar mão de obra pronta para o ofício, tendo que treinar os novatos, isso, requer investimento de tempo no funcionário, sem nenhuma garantia que permanecerá no trabalho. Existe um interesse, por parte dos produtores, em contratar pessoas experientes ou qualificadas. O treinamento e capacitação do trabalho ocorrem nas próprias fabriquetas, quase sempre aprendem o ofício com o proprietário.

É muito comum as fabriquetas funcionarem na própria residência, conforme dito anteriormente, há uma divisão entre espaço de moradia e atividade produtiva, em alguns lugares, a produção se mistura com o comércio e residência, às vezes moram e trabalham no mesmo espaço, que se mistura com a casa de morada, às vezes sem distinção entre produção e residência. É comum, em épocas de grandes encomendas, fazer mutirão com parentes e vizinhos para garantir as encomendas.

Alguns produtores trabalham na incerteza dos pedidos e das vendas, que podem ser na própria residência, sem estoque e sem uma quantidade pré-estabelecida, a casa de morada, nessas condições, passa a ser local de produção e vendas. Fato que se revela também nos estudos de Toralles (2017) quando revela que “clientela hoje também é a vizinhança, pois os bairros cresceram e os hábitos alimentares mudaram. As quitandas deixaram de ser produzidas em casa, mas continuaram a fazer parte do cotidiano das famílias, mesmo as da cidade”.

Isto se deve ao fato de a atividade surgir sem planejamento ou como alternativa de aumentar a renda familiar, se adaptando ao modo de vida dos produtores que não dispõem de recursos para ampliação e reforma. Com relação ao armazenamento dos biscoitos, poucos dispõem de dispensa ou depósito, que segundo os produtores se justifica por se tratar de um produto perecível e não dispor de capital de giro. Normalmente, procura-se produzir a mesma quantidade por semana, a não ser quando as encomendas são maiores.

Quando a produção ocorre apenas na residência, há um grande envolvimento dos familiares, e se configura como um trabalho essencialmente artesanal. A venda ocorre principalmente na fábrica ou com clientela fixa em repartições públicas e privadas. O produtor(a) sai com sacolas de biscoitos, fazendo as entregas das encomendas. Essa também é a realidade de Pirinópolis (GO) quando relatado por Toralles:

Com o crescimento da cidade estes quitutes deixam de fazer parte apenas da alimentação da família, transformando-se em mercadorias. Elas passam a suprir a demanda dos novos moradores e turistas e a atividade de quitandeira passa a ser uma atividade geradora de renda. Boa parte dos depoimentos relata a importância da produção de quitandas para a sobrevivência das famílias, em função da sua condição econômica. As mulheres começam a produzir para venda, para ajudar no orçamento doméstico, pois a renda do marido ou do pai não é suficiente, ou ainda como única renda da casa, com a morte ou separação do marido (TORALLES, 2017, p 88).

Nas residências, que dispõem de fornos maiores e amassadeiras semi-industrial, ocorre a contratação de terceiros que, normalmente, não chegam a ganhar salário mínimo, pois ganham por produção ou diária. A produção, nesse caso, interfere no ritmo de vida dos moradores que se adaptam à situação. Não há espaços apropriados para produção, a vida cotidiana mistura trabalho e rotina de casa. Estes produtos chegam as feiras, aos supermercados menores e a outros produtores que exercem a função de atravessador,

terceirizando alguns biscoitos que são vendidos em lojas especializadas. Os trabalhadores nessa condição se encontram vulneráveis do ponto de vista de direitos trabalhistas, não dispõem de carteira assinada e ganham conforme a demanda, isso porque, nas pequenas unidades, o trabalho mantém-se majoritariamente na informalidade.

Existe também o prédio com espaço definido para a produção, separados da residência, esses chegam a atender a cidade e também a região, atendendo proporcionalmente a maior parte dos municípios circunvizinhos. Nesse caso, a atividade é regulamentada e cumpre as exigências da vigilância sanitária. Os funcionários são registrados, trabalham de uniforme, toucas, luvas, entre outros.

Por fim, existe o prédio com espaço definido para produção e comercialização, estes são responsáveis pelos biscoitos mais finos da cidade, normalmente os mais caros, dispostos em lojas especializadas e frequentemente servido em reuniões, chás, eventos sociais e acadêmicos. O espaço de produção fica no fundo dos pontos de vendas. No entanto, esta estrutura só ocorre em menos de 30% dos casos, prevalecendo às atividades caracterizadas pelo trabalho no domicílio, que se define pela precarização, haja vista a falta de ventilação, a carga horária excessiva, as acomodações, a postura inadequada, entre outras. Neste caso, o que interessa é o cumprimento dos prazos acordados. O modo como isso é feito é responsabilidade quase exclusiva do trabalhador.

Fluxos e redes de comercialização dos biscoitos produzidos em Vitória da Conquista/BA

A produção do biscoito, além do consumo local é comercializada frequentemente em escala regional e nacional, estabelecendo um mercado regular entre os municípios circunvizinhos e Salvador, alcançando outros estados também, principalmente em São Paulo (SP), Goiânia (GO), Belo Horizonte (MG), Governador Valadares (MG), entre outros. Entendendo a rede produtiva como uma projeção espacial que mantém ligações, pode-se afirmar, por meio deste comércio, que há uma rede de distribuição do biscoito na cidade e na região, que são atendidos regularmente mais de 50 municípios.

Na feira, o biscoito é vendido por peso, custando em média R\$ 18,00 o quilo. Nas lojas especializadas, nas padarias e supermercados é comum à padronização das embalagens, principalmente dos biscoitos doces, que são dispostos em caixinhas, com um acréscimo em torno de 50% com relação aos vendidos nas feiras. Nas lojas mais

sofisticadas, em bairros de maior poder aquisitivo, o preço do biscoito fica em média de R\$ 28,00 (pesquisa de campo, 2018).

A promoção e divulgação do produto não é feita de forma a contribuir com a venda do produto, não existe divulgação através dos meios de comunicação de massa: 70% não usam nenhuma propaganda, 27% usam cartãozinho pessoal, que não deixa de ser um sinal de inovação com relação as práticas modernas de vendas. Os produtores acreditam ser desnecessário a propaganda e que essa se faz com o próprio produto, pelos consumidores. Os outros 3% utilizam o rádio como meio de divulgação. Os produtores garantem não ter condição financeira para investir em propaganda, como também não fazem muita questão de se expor devido a situação de informalidade (SAMPAIO, 2005). Atualmente, se utiliza das redes sociais para divulgação, sobretudo nas lojas especializadas de produção e comércio dos biscoitos.

Segundo os produtores, cumprir a folha de pagamento é sempre difícil, mesmo nas unidades que pagam proporcionalmente ao que se vende e ao que se produz, não há uma contabilidade exata dos ganhos, pagar os funcionários em dia é a principal preocupação. Nestas atividades, as possibilidades de descanso e a jornada de trabalho se adequam às necessidades impostas e dependem do montante de encomendas e prazos de entrega. A ausência de encomendas significa nenhum ganho. Normalmente, oriundas de famílias de baixa renda, as fabriquetas são comandadas em sua maioria, por mulheres, com a família ajudando na produção e nas atividades dentro de casa. Quando casadas, consideram sua renda complementar à do marido, quase sempre como a principal, se constituindo numa ajuda, principalmente quando os maridos não possuem emprego, atividade fixa ou informal.

De acordo com Sampaio (2005), estima-se que a produção de biscoito produzida em uma semana alcance mais de 20 toneladas, sendo que 6.203 kg são de biscoitos doces e 14.463 kg de biscoitos salgados. A produção de biscoitos doces é menor em função de ser uma atividade praticamente artesanal, mesmo sendo muito apreciados. O salgado é mais resistente tanto para o transporte como para a duração do produto, além de dispor de amassadeiras industrializadas. Esses são os mais indicados para atender o comércio de outros municípios, por isso, tem uma produção que chega a ser mais que o dobro dos biscoitos doces.

O comércio do biscoito ocorre de diversas formas, sendo que a mais frequente é a venda direta ao consumidor, no local da produção. A comercialização que mais se destaca,

sendo referência na cidade, ocorre nas feiras livres da cidade, seguido das padarias, supermercados e lojas mais especializadas. A feira do centro da cidade é a mais importante, tendo seus momentos de pico aos sábados. É na feira que a cadeia produtiva atinge seu ápice. O atravessador estabelece uma relação de compra e venda e é por meio dele que a produção se projeta em várias escalas, tornando-se impraticável sua mensuração por se tratar de uma atividade autônoma. Essa é a realidade de outros lugares interioranos, como ocorre em Goiânia, onde o biscoito é conhecido como quitanda, de acordo com Toralles:

A comercialização é outro elemento que me revelou particularidades, pois as quitandas não são vendidas apenas em padarias ou mercados, que seriam, para mim, lugares comuns onde comprar este tipo de alimento. As quitandas aqui são vendidas nas casas das quitandeiras, independente delas se constituírem formalmente em espaços comerciais, em carroças ou em cestos carregados por meninos pelas ruas da cidade. As quitandeiras são moradoras que produzem quitandas artesanalmente em suas casas e que tem normalmente uma clientela fiel (TORALLES, 2017, p.19).

As feiras na região Nordeste do Brasil são eventos econômico-culturais tradicionais, constituindo-se em forma de inserção na economia. É na feira que o consumidor tem autonomia de compra, negocia, cria relações de proximidade. Cada localidade tem feiras livre em dias específicos, geralmente acontecendo em dias alternados nos espaços circunvizinhos. Muitos comerciantes são itinerantes, deslocam-se para comercializar suas mercadorias. Assim, as feiras, mesmo perdendo espaços para os mercados, continuam a desempenhar papel relevante, na medida em que unem pessoas de localidades diferentes, tornando-se espaço de diversidades culturais e de sociabilidades (MENEZES, 2013). Sobre essa percepção, Abdala acrescenta:

Nas feiras, encontram mais do que o meio de ganhar o pão. Importam o convívio, as amizades adquiridas, os fregueses que depois de anos permanecem fiéis, as encomendas que chegam de longe. O burburinho desses lugares de encontros, mais que espaços de compra e venda, contrasta com o espaço exuberante e comportado do supermercado. Há um prazer em comprar sentindo-se alguém especial, não um simples “cliente”. Ou mesmo o prazer de jogar “conversa fora” (ABDALA, 144, 2011).

O comerciante varejista, além da função de vendedor, exerce a função de mediador entre os produtores e as exigências dos clientes. Os comerciantes, em sua

maioria, têm freguesia certa e conhece suas preferências, mas sempre oferece alguma novidade que os consumidores nunca resistem, acabam provando e levando para casa.

Na Central de Abastecimento (CEASA) que é a principal feira livre de Vitória da Conquista, há um galpão exclusivo para derivados de farinhas e leite, e é aí que se encontram os biscoitos em abundância, dos mais variados tipos, formas e sabores. Recebe denominações das mais variadas: Joaquim Teodoro, Rosquinha de coco, Palitinho de leite condensado, ou de coco, Pimentinha, Florzinha de abacaxi e maracujá, Cebolinha, Sorvetinho de laranja, morango ou chocolate, Casadinho, Casadão, Sequilho, Chiamango e Chimanguinho de goma fresca, Condeúba amanteigado ou de erva doce, Chiringuinha, Bolacha de goma, milho, champagne ou nata, Pastelzinho de goiabada ou bacalhau, Lencinho de goiabada, Coraçõzinho de maracujá, chocolate, goiaba ou leite condensado, Mesclado de Chocolate, Brevidade, Solteirão, Cozido e assado, Avoador, entre outros.

Segundo os produtores, tem biscoiteiros que vendem seu produto direto ao consumidor, ou são donos de barracas nas feiras, ou usam matéria prima de qualidade inferior. Por isso, conseguem vender o biscoito abaixo do preço de mercado, contribuindo para que a margem de lucro dos que não dispõem desse recurso seja pequena, chegando a ter alguns tipos de biscoitos sem nenhum ganho, mantidos apenas para satisfazer a freguesia.

Diante dessa realidade, há conflitos entre os produtores que praticam a venda direta e dispõem de poucos funcionários, daqueles que tem uma estrutura maior de empresa, com mais encargos tributários e funcionários, tendo que vender o produto praticamente do mesmo preço. A margem de lucro, nesse caso, é favorável ao pequeno produtor devido a sua condição de informalidade e da ausência do atravessador. Diante dessa conjuntura, percebe-se que ocorre uma cadeia de comercialização do biscoito regular na cidade e região.

Relações de trabalho e produção

Os produtores trabalham com máquinas manuais simples, verificando assim o caráter semi-artesanal dessa atividade, sendo que apenas 19% usam máquinas automatizadas e 10% não possuem nenhum tipo de máquinas, executando uma atividade praticamente artesanal e totalmente braçal, às vezes por exigência do produto, outras por não ter condições de adquirir máquinas até mesmo simples (SAMPAIO, 2005).

Nas unidades menores, o trabalho é distinto entre homens e mulheres. Quando o proprietário é do sexo masculino, a maioria dos trabalhadores são homens, quando é uma proprietária, a maioria é do sexo feminino. Nas unidades maiores, há uma divisão do trabalho por setores. Os homens, normalmente, ficam com o trabalho mais pesado, como amassar, cuidar dos fornos, embalar e carregar. Enquanto as mulheres se dedicam aos biscoitos mais finos e delicados. Nessas unidades, há um ambiente mais profissional, as pessoas são mais concentradas ao trabalho, homens e mulheres trabalham em ambientes distintos. Essa divisão por gênero também é presente nos estudos realizados por Menezes, sobre alimentos tradicionais em Sergipe quando diz que:

Os processos de elaboração dos citados alimentos assemelham-se. Homens e mulheres iniciam o trabalho a partir das cinco horas da manhã. Existe uma divisão etária e sexual do trabalho; o sexo masculino, além de ficar responsável pelos espaços produtivos externos a residência, é encarregado de providenciar a matéria-prima utilizada, como também realizar atividades que requerem o uso da força física. Às mulheres cabem controlar o ponto de preparo e medidas dos ingredientes e supervisionar a elaboração dos alimentos. Enquanto isso, os mais jovens exercem uma função de auxílio no processo de preparação dos queijos e das iguarias derivadas da mandioca (MENEZES, 2013, p.126).

Quanto à remuneração dos trabalhadores, uma parte significativa (34%), recebe menos de um salário mínimo, 59% dos funcionários chegam a receber um salário, sendo que a maior parte não dispõe de carteira assinada. Apenas 6% recebem mais de dois salários, incluindo os proprietários. Ressalta-se com os resultados, que os ganhos com esta atividade são baixos, inclusive quando parte destes produtores se envolve desde a produção até as vendas. Nos períodos festivos (São João e Natal) há uma elevação nos ganhos, em função do aumento das encomendas que representam maior carga horária de trabalho.

Contudo, o que se verifica nesse início de século é que o emprego formal está cada vez mais distante do trabalhador desempregado, poucos setores mostram perspectivas positivas de emprego para a massa de demitidos pelas novas tecnologias. Como coloca Menezes (2013, p.132) valorizar a produção artesanal significa criar estratégias a partir dos recursos locais, “fundamentados na identidade e no saber-fazer transmitido por gerações e incentivar a circulação do capital no território tendo em vista que a renda obtida será mantida e fortalecerá a economia local”.

Outras ocupações surgem e vêm ganhando importância, dando espaço para novos modelos de exercício do trabalho. O caráter excludente do sistema capitalista está

frequentemente em regiões ou cidades onde as oportunidades de emprego são mínimas e as ocupações mal garantem a subsistência. A possibilidade de atingir um salário mínimo significa uma melhora relativa de vida, culturalmente faz-se crer que para quem não ganhava nada, é um grande avanço.

Considerações finais

As sucessivas crises econômicas enfrentadas pelo país, na década de 1980 e o crescimento do desemprego, com os paradigmas de reestruturação produtiva levaram, igualmente, à abertura de numerosas produções alternativas. O local e o regional ganham sentido enquanto dinâmica espacial, frente à possibilidade dos grandes mercados consumidores do país, que, mesmo prevalecendo, não conseguem impedir a resistência dos alimentos tradicionais.

A cidade de Vitória da Conquista se estrutura como um polo regional, em especial com a oferta de serviços. Sendo assim, esta atividade produtiva, a produção de biscoitos artesanais e semi-industriais, se incentivada por atores locais é capaz de se integrar ao processo econômico regional, gerando emprego e renda; poderá ser um espaço crescente de uma economia de valorização de pequenos empreendimentos, com fortes possibilidades de inclusão social, partindo do princípio que atende parte da população que se propõe a investir e empreender um produto culturalmente estabelecido.

A produção de biscoitos artesanais em Vitória da Conquista é uma atividade exercida na cidade e região, funcionando como um mercado importante, mesmo de forma incipiente, desde o intenso consumo do polvilho e do leite e seus derivados produzido na zona rural do município até a distribuição do produto pelas principais cidades da região Sudoeste e do Estado da Bahia.

Essa tem sido uma tendência em vários lugares do mundo, construir um modelo de desenvolvimento endógeno, que crie condições para o aproveitamento da capacidade da região em conseguir mobilizar recursos internos que proporcione a valorização de produtos tradicionais, que possa gerar emprego, renda e garantir a preservação dos valores tradicionais.

A produção caseira de biscoito se enquadra como uma possibilidade de mobilização de recursos internos, reestruturando as forças produtivas locais, conduzindo a cidade e região a um projeto de desenvolvimento compatível ao seu volume demográfico, seu potencial econômico e sua localização geográfica. Neste contexto, ao estimular

processos locais de desenvolvimento, é preciso entender que qualquer ação nesse sentido deve permitir a conexão da produção com os mercados, com a promoção de um ambiente de inclusão de micro e pequenos negócios que favoreça uma melhor distribuição de riquezas.

A concessão de incentivos financeiros e fiscais, direcionados a micro e pequenas empresas produtoras de biscoitos, poderá transformar o município em um importante produtor desse alimento fortemente territorializado, com farta matéria-prima local, principalmente os derivados da mandioca, impulsionando um mercado que é real, na cidade e na região.

Os produtores de biscoitos acreditam no trabalho que realizam e desejam ampliar a produção, contratar mais pessoas, melhorar os instrumentos de trabalho. Diante desta realidade, verifica-se que esta atividade apresenta boas perspectivas para quem quer investir, que apesar das dificuldades, sentem-se motivados a continuar e a ampliar seu negócio. A satisfação em trabalhar com o biscoito fica evidente nas palavras de quem o produz, afirmam ainda que, apesar das dificuldades, não pretendem parar com a produção, pois veem nesta atividade uma alternativa de emprego para seus familiares e uma boa lembrança de seus antepassados.

Referências

ABDALA, M. C. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior...**História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 125-158, jan./jun. 2011. Editora UFPR

FERRAZ, Ana Emília de Quadros, *et.al.* **Ribeirão do Largo**. Pensar a cidade, desafios e possibilidades. Editora Conhecer. Vitória da Conquista - BA, 2017

IBGE. **Sistema IBGE de recuperação automática - SIDRA**. Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.Br/bda/agric/>. Acesso em: 10 de mar.2017

IBGE. **Censo agropecuário**, 2017. Tabela 6615. Disponível em: www.ibge.gov.br. Acesso em: 26 de nov. 2018

JACOB, H. J. **Seis mil anos de pão**: a civilização humana através de seu principal alimento. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos Identitários: uma Reflexão para além da cultura. Edição Especial dos 30 anos do NPGeo. **Revista GEONORDESTE**, Ano XXIV, n.2, 2013.

MONTES, Simone de Souza. **Biscoitos de farinha e de arroz**; propriedade tecnológicas, nutricionais e sensoriais. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciências de Alimentos). Faculdade de Farmácia. Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia, 2014

MOREIRA, Rui. Da região à rede e ao lugar (a nova realidade e o novo olhar sobre o mundo). **Revista Ciência Geográfica**, AGB-Bauru. São Paulo, v. III, n 6 p.01-11, 1996

PEREIRA, Danielle R. M.; MARTINS, Isabelle Gomes. **Melhor que Fofy, só o Novo Fofy**: relançamento hipotético do biscoito. 2011. 84 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação - Habilitação em Publicidade e Propaganda) - Escola de Comunicação, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

SAMPAIO, Vilomar Sandes Sampaio. **Relações Produtivas**: Biscoitos Caseiros com estratégia de Inclusão Social. 2006. Dissertação (Mestrado em Geografia) Programa de Pós Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe –UFS. São Cristóvão-SE, 2006

SOUZA, Amélia Barreto de. **A Alimentação no Planalto de Conquista de 1930 a 1950**. Vitória da Conquista. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, 1996

TORALLES, Katia Karam. **Entre cozinhas e quitandas**: patrimônio e globalização em Pirenópolis. 2017. 112 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2017.

Submetido em: janeiro de 2020.

Aceito em: fevereiro de 2020.