



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS –
PPGCS/UFSM**

**“DO PORCO NÃO SOBRA NEM O GRITO!”: CLASSIFICAÇÕES E
PRÁTICAS, SABERES E SABORES NO ABATE DOMÉSTICO DE
PORCOS**

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Graciela Froehlich

Santa Maria, RS, Brasil

Janeiro – 2012

“DO PORCO NÃO SOBRA NEM O GRITO!”: CLASSIFICAÇÕES E PRÁTICAS, SABERES E SABORES NO ABATE DOMÉSTICO DE PORCOS

por

Graciela Froehlich

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre em Ciências Sociais**

Orientador:

Prof. Dr. André Luís Ramos Soares

Santa Maria, RS, Brasil

Janeiro – 2012

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS –
MESTRADO**

A Comissão Examinadora, abaixo assinada,
aprova a Dissertação de Mestrado

**“DO PORCO NÃO SOBRA NEM O GRITO!”: CLASSIFICAÇÕES E
PRÁTICAS, SABERES E SABORES NO ABATE DOMÉSTICO DE
PORCOS**

elaborada por

Graciela Froehlich

como requisito parcial para obtenção do grau de
Mestre em Ciências Sociais

**COMISSÃO EXAMINADORA:
André Luís Ramos Soares, Dr (UFSM)
(Orientador/Presidente)**

Ellen Fensterseifer Woortmann, Dr^a (Unb)

Renata Menasche, Dr^a (UFPEL)

Santa Maria, 31 de janeiro de 2012.

AGRADECIMENTOS

A todas as mãos que se dedicaram a *engrossar o caldo* desta dissertação, o meu mais profundo agradecimento.

Aos interlocutores desta pesquisa, colonos de São Paulo das Missões, que abriram a porta de suas casas para que a filha da costureira viesse fazer um trabalho da universidade. Obrigada pelos conhecimentos que me foram transmitidos, pelo carinho com que fui recebida e pela confiança que depositaram em mim ao permitir que escrevesse sobre suas vidas.

Ao orientador André Luís Ramos Soares, que confiou no meu trabalho e o apoiou até o fim.

Às professoras Catarina Zanini, Ellen Woortmann e Renata Menasche, cujas contribuições como membros da banca de qualificação e examinadora foram inestimáveis. Agradeço a atenção dedicada por estas excelentes profissionais que tão prontamente se dispuseram a fazer parte desta empreitada.

Ao professor Guilherme Sá, cujas discussões a respeito da Antropologia me motivaram a seguir em frente, pelo apoio e insistência na continuidade de minha ainda jovem trajetória nas Ciências Sociais.

Aos meus pais, Amandio e Dolores, e à minha irmã, Elisângela, apoiadores incondicionais das minhas iniciativas. Como leitores deste trabalho, tiveram participação direta em seu resultado. Meu agradecimento por ensinar o significado de amor incondicional.

Às “poias” Rebeca Seixas, Tainá Turri, Jusiene Lauermann, Daniela Romcy e Suelen Andres pela amizade de todos esses anos de Santa Maria e Ciências Sociais.

Aos colegas de graduação e do PPGCS Márcio e Cristiano, amigos com quem muitas ideias foram trocadas e debatidas, sobre o trabalho e sobre Antropologia.

Ao Franchesco e à Graziela, pelas conversas incansáveis, trocas e apoios indispensáveis.

Às colegas do PPGCS Márcia e Maria Rita, exemplos de mulher, mães, estudantes e profissionais.

Às “amigues”, que iluminaram meu ano de 2011.

À CAPES, pela concessão da bolsa que viabilizou a realização do curso de Mestrado.

À Jane, por sua dedicação frente à Secretaria do PPGCS, a quem tantas vezes recorremos e com quem pudemos contar.

O Porquinho
Vinicius de Moraes

Muito prazer, sou o porquinho
Eu te alimento também
Meu couro bem tostadinho
Quem é que não sabe o sabor que tem
Se você cresce um pouquinho
O mérito, eu sei
Cabe a mim também

Se quiser, me chame
Te darei salame
E a mortadela
Branca, rosa e bela
Num pãozinho quente
Continuando o assunto
Te darei presunto
E na feijoada
Mesmo requentada
Agrado a toda gente

Sendo um porquinho informado
O meu destino bem sei
Depois de estar bem tostado
Fritinho ou assado
Eu partirei
Com a tia vaca do lado
Vestido de anjinho
Pro céu voarei

Do rabo ao focinho
Sou todo toicinho
Bota malagueta
Em minha costeleta
Numa gordurinha
Que coisa maluca
Minha pururuca
É uma beleza
Minha calabresa
No azeite fritinha

RESUMO

Dissertação de Mestrado
Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais
Universidade Federal de Santa Maria

“DO PORCO NÃO SOBRA NEM O GRITO!”: CLASSIFICAÇÕES E PRÁTICAS, SABERES E SABORES NO ABATE DOMÉSTICO DE PORCOS

AUTORA: GRACIELA FROEHLICH

ORIENTADOR: ANDRÉ LUÍS RAMOS SOARES

Data e Local da Defesa: Santa Maria, 31 de janeiro de 2012.

Esta dissertação baseia-se em trabalho de campo realizado junto a colonos do município de São Paulo das Missões. Buscou-se, partindo das idas a campo, analisar o processo de abate doméstico de porcos, chamado localmente de carneada. A finalidade alimentar, que norteia as carneadas, é o ponto de partida da reflexão. O eixo central de discussão tem como foco a alimentação, tomada do ponto de vista cultural, ou seja, um processo que é não apenas biológico, mas reveste-se de um caráter eminentemente simbólico. A partir desta concepção, valorizam-se os saberes e as práticas que orientam as carneadas, na medida em que estas se diferem de outras formas de morte animal com fins alimentares, tais como os sacrifícios e o abate industrial. Nas classificações e preferências que norteiam a escolha dos animais, bem como os cuidados com sua criação – alimentação e tratamentos de saúde – pode-se dizer que se inicia a transformação do animal em alimento, cuja continuidade se dá no abate em si. As carneadas são narradas a partir da experiência vivida em campo, onde se procurou ressaltar aspectos, tais como a reciprocidade, o trabalho e a divisão sexual presente nele, os aspectos festivos e mnemônicos. Através dos diálogos estabelecidos em campo, buscou-se, também, apreender como essa prática se modificou ao longo dos anos e os impactos dessas mudanças nos hábitos alimentares e de sociabilidade das famílias com as quais tive contato.

Palavras-chave: *Carneadas*; *carneadas* de porcos; alimentação; campesinato; reciprocidade; sociabilidade.

ABSTRACT

Dissertação de Mestrado
Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais
Universidade Federal de Santa Maria

“DO PORCO NÃO SOBRA NEM O GRITO!”: CLASSIFICATIONS AND PRACTICES, KNOWLEDGE AND FLAVOURS IN DOMESTIC SLAUGHTER OF PIGS

AUTORA: GRACIELA FROEHLICH

ORIENTADOR: ANDRÉ LUÍS RAMOS SOARES

Data e Local da Defesa: Santa Maria, 31 de janeiro de 2012.

This dissertation is based on fieldwork developed among settlers in the city of São Paulo das Missões, RS. It was pursued, through field insertions, to analyze the process of domestic slaughter, locally called as carneada, focusing on the feeding goal that guides the carneadas as starting-point of this reflection. The discussion's center line is feeding, taken from the cultural point of view, in other words, a process that is not only biological, but eminently symbolic. From this idea, knowledge and practice that guides the carneadas are valued, in a way which these distinguish themselves from others forms of animal death with feeding purposes, such as sacrifices and industrial slaughter. In classification and preferences that orientate the selection of the animals, as well as the caring in the animal breeding – feeding and health care – it can be said that it is when begins the transmutation from animal to food, that continues to the slaughter itself. The carneadas are described from the experience lived in the field, where it was aimed to highlight aspects, such as reciprocity, labor and sexual division, also, it is bounced the festive and mnemonic features. Through the dialogues established in the field, it is aimed to capture how this practice modified itself through the years and the impacts of these changes in the family's feeding habits and sociability that I have made contact.

Keywords: carneadas, feeding, peasantry, reciprocity, sociability.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
1. ALIMENTANDO A PESQUISA: PERCURSOS E DIÁLOGOS INICIAIS DA ETNOGRAFIA	13
1.1 São Paulo das Missões e os cenários da pesquisa	16
1.2 Os colonos teuto-brasileiros, a carne e a carne de porco	21
1.3 As relações campo-cidade	24
1.4 Conversando sobre e etnografando carneadas	29
1.5 De Pauli's Graciela para quase agente da Vigilância Sanitária	33
2. O TODO DIVISÍVEL	36
2.1 O abate doméstico de animais, entre sacrifícios, rituais e o abate industrial	36
2.2 Classificações e preferências	41
2.3 Animais, bichos, nominados e anônimos	45
2.4 Machos e fêmeas, cachaços e capados	50
3. COLOCANDO A MÃO NA CARNE	55
3.1 Momentos iniciais: descrevendo as carneadas	55
3.2 A tensão da morte e os conhecimentos do matador	58
3.3 O esquartejamento	65
4. “SÃO AS COISAS SIMPLES DA VIDA, NÉ?!”	73
4.1 Trabalho e festa	73
4.1.1 Trabalho e <i>ajuda</i> , de homens e mulheres.....	81
4.1.1.1 A mulher menstruada.....	84
4.2 Reciprocidade	86
4.3 “Antigamente” e “hoje em dia”	90
4.4 “Do porco não sobra nem o grito!”: o aproveitamento culinário do porco	93
CONSIDERAÇÕES FINAIS	99
REFERÊNCIAS	104

INTRODUÇÃO

A carne faz parte do cardápio dos mais diversos grupos e aparece nas mesas diariamente com diferentes preparos, sabores e odores. Comumente reflete-se sobre ela, no que diz respeito ao seu gosto e qualidade, no momento de sua escolha ou quando é servida.

Ao nos depararmos com a carne, na forma em que é vendida nos supermercados e nos açougues, em pedaços e cortes com nomes específicos, pouco refletimos a respeito de sua origem, ou mesmo que aquele alimento já foi um animal vivo algum dia. Pedimos chuleta, pernil, lombo e costela, enquanto o animal que originou esses pedaços já foi há muito esquecido.

No entanto, em que pese a afirmação acima refletir uma prática usual, ela não pode ser generalizada, uma vez que encontramos entre diversas famílias que vivem no campo, e mesmo em arredores de centros mais urbanizados, o costume de criar os animais para servir de alimento, sendo seu abate realizado no ambiente doméstico, pelos próprios membros do grupo familiar. É esta prática, chamada de carneação, em que ocorre a passagem animal-alimento-comida, o foco das minhas atenções nesta dissertação. As perguntas que orientaram a discussão da temática neste trabalho foram muitas, e somente se fizeram aumentar em complexidade e intensidade no decorrer do trabalho.

Ainda assim, procura-se, nas páginas que se seguem, relatar, a partir da experiência etnográfica vivenciada, os saberes e as práticas envolvidos na carneação, apreendidos e aprendidos em campo. Desta forma, entende-se que esse processo tem a capacidade de informar não apenas sobre uma prática com raízes históricas profundas que diz respeito ao consumo de carne e, portanto, sobre preferências alimentares, mas sobre todo o universo rural onde o mesmo adquire significado e relevância.

Além dos aspectos teóricos que envolvem a temática aqui discutida, vivências anteriores e familiares foram um grande determinante na escolha deste estudo. Na infância, na casa de meus pais, eram realizadas várias carneadas, entre porcos, bois e galinhas e, em diversas oportunidades, estive presente, ainda que muito jovem. Lembro-me de minha mãe limpando o congelador para esperar a carne nova, do Pivi, primo de meu pai, chegando para “furar” o animal, dos estridentes grunhidos do porco abatido ainda antes do amanhecer. Para mim, eram momentos de festa. Alguns familiares e vizinhos eram convidados a participar – e ajudar, desencadeando momentos de descontração em meio ao trabalho de dominar aquele animal e decompô-lo em diversas partes, transformando-as no alimento que seria servido em

nossa mesa pelos próximos meses. Assim também é viva a recordação do tacho onde a gordura era fervida e transformada em banha e sabão.

Não se pode esquecer do torresmo, da morcilha branca e do salame, produzido misturando-se carne bovina e suína. O cheiro de sangue e carne que se espalhava pela casa permanecia por dias, apesar dos vários baldes de água jogados na calçada e no gramado por minha mãe. As moscas eram uma preocupação constante; panos brancos e toalhas de mesa eram dispostos sobre a carne para impedi-las de pousar sobre ela e assim contaminá-la. Havia sempre alguém abanando algum objeto para afugentá-las.

Todo esse alvoroço mexia com minha imaginação e voltou a despertar interesse, agora com finalidades de pesquisa acadêmica. Neste sentido, o que apresento no decorrer do texto é o resultado da observação e participação nesse processo de transformação do animal em alimento e, finalmente, em comida. Ele está esquartejado – tal como o porco em seus cortes de carne - em capítulos, de forma a apresentar as etapas tanto da pesquisa, quanto da carneação em si. Neste sentido, esta dissertação está estruturada em quatro capítulos a seguir descritos para orientar o leitor.

Em um primeiro movimento, são fornecidas as coordenadas iniciais do trabalho, cujo norte está na etnografia. Assim, surgem os interlocutores, os quais abriram as portas de sua casa para que “a filha da costureira” viesse ajudar a carnear. A apresentação do município de São Paulo das Missões, cenário das carneadas, vem para que se possa conhecer um pouco do local de onde não apenas falam tais agentes, mas de onde eu mesma esboço algumas inferências. A colonização alemã, seu apreço pela carne de porco e a condição colonocamponesa dos sujeitos são também aspectos que serão invocados neste percurso inicial.

A escolha do município de São Paulo das Missões se deu pela combinação de razões pessoais e de pesquisa. Passei parte de minha infância e adolescência nesse local, participando e ouvindo falar de carneadas, para então, ao voltar, pensar e escrever a respeito desta prática. Por conhecer algumas das pessoas que a ela ainda se dedicam, optei por realizar ali meu trabalho de campo. Como será discutido no decorrer do primeiro capítulo, minha entrada em campo também foi facilitada pelo fato de minha mãe trabalhar como costureira na cidade, o que me permitiu entrar em contato com interlocutores diversos.

No segundo capítulo, é apresentada uma questão que surgiu no decorrer da etnografia e que adquiriu uma importância definitiva. Trata-se das classificações que delimitam as escolhas dos animais a serem abatidos e as razões para tanto. A partir do estudo destas classificações, o porco deixava de ser apenas um porco para se transformar em cachaço,

capado/castrado, porca, porca no cio, porca com cria, sem cria, *guacho*, leitão. Fica evidente nesta etapa a existência de um esquema classificatório que ordena os animais comestíveis segundo princípios muito determinados e que tem, como preocupação última, a qualidade da carne a ser consumida. Procuro também destacar o abate doméstico em relação a outras formas de morte animal, como a realizada em sacrifícios e a morte levada a cabo industrialmente.

No terceiro capítulo, iniciando o percurso pelas carneadas, narro minha chegada nas propriedades para então discutir a respeito do momento da morte, bem como as técnicas e o conhecimento empregado no esartejamento e nas atividades subsequentes. Trata-se de um capítulo fundamentalmente descritivo, onde, através da narração, busco informar de forma mais detalhada o leitor a respeito das condições de realização da pesquisa e das carneadas.

No quarto capítulo, são abordadas as questões de reciprocidade, trabalho, festa e memória embutidas na carneada. Partindo da reflexão que trago no título “do porco não sobra nem o grito”, os pratos que são e/ou eram preparados nas carneadas também são apresentados, considerando sua ligação com as carneadas atreladas às práticas e valores das pessoas envolvidas neste trabalho.

Ao longo do trabalho também foram introduzidas algumas fotografias realizadas nos dias de carneação. Elas contribuem no sentido de reforçar a intensidade da experiência que seria ainda melhor narrada com o auxílio de gestos, os quais me deparo fazendo na fala, mas que são mais difíceis de serem transpostos para o papel. Trata-se de um dos desafios do trabalho de descrição.

Além de fotografias feitas por mim, encontram-se também algumas que foram feitas por Paulo e seu filho Danilo, em outra carneada, da qual não participei. Elas me foram presenteadas quando do encerramento do meu campo, no mês de dezembro de 2011. Mais que fotografias que enriquecerem o trabalho, elas significaram, para mim o envolvimento de meus interlocutores com a pesquisa. Sendo uma de minhas maiores preocupações a interferência negativa no fluxo da vida dessas pessoas, tal presente me deu maior segurança.

A alimentação, sob a perspectiva aqui considerada, reveste-se de um caráter muito especial, uma vez que a alimentação humana constitui também um comportamento eminentemente simbólico, que “revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido” (MINTZ, 2001, p.32). As diferentes formas de comer revelam as culturas dos diferentes grupos, e as concepções e classificações por eles estabelecidas nos informam acerca de suas visões de mundo, bem como de sua própria organização social. O comer está diretamente

relacionado à sobrevivência biológica do homem; trata-se de um ato vital, sem o qual a vida não é possível (MACIEL, 2001). O comportamento relativo à comida, no entanto, permite-nos adentrar no universo dos símbolos, da cultura, na medida em que se trata não apenas de um comportamento instintivo, mas de processos mediados por códigos culturais. Existe uma margem de escolha no que tange à alimentação, em que critérios culturais fazem uma mediação entre aquilo que é comestível e aquilo que não o é.

Tendo essa perspectiva como base, ao final da dissertação espera-se contribuir com a reflexão acerca do consumo de carne, bem como das relações construídas com e através dos alimentos. Ao refletir sobre este tema, partindo do abate dos porcos, no contexto espaço-temporal aqui considerado, creio também poder pensar mais profundamente acerca dos saberes e práticas que fazem parte do universo de conhecimento embutido nos hábitos alimentares.

1. ALIMENTANDO A PESQUISA: PERCURSOS E DIÁLOGOS INICIAIS DA ETNOGRAFIA

As reflexões que compõem esta dissertação originam-se do trabalho de campo realizado junto a famílias de colonos que residem no município de São Paulo das Missões, na região noroeste do Rio Grande do Sul. Fundado no ano de 1966, o município conta, atualmente¹, com 6.364 habitantes. De colonização germânica, a agricultura e a pecuária leiteira são as principais atividades econômicas de seus habitantes. Entre muitas famílias, persiste o costume de cultivar alimentos e criar animais para o abastecimento do consumo doméstico, sendo seu abate realizado no ambiente contíguo à residência pelos membros da própria família. A persistência desta prática pode ainda ser qualificada de tradicional, o que, de forma alguma, remete a uma visão estanque do universo em que se encontra inserida. Como apontado por K. Woortmann, “a tradição não impede a modernização” (1990, p.70), e, no contexto das carneadas, a conjunção entre esses dois aspectos coaduna conhecimentos que têm sua origem em ambas as fontes.

Nesse sentido, o abate doméstico de animais exige um saber-fazer específico, e é valorado também de formas distintas nos diferentes contextos. De acordo com Elias (2011), as atitudes dos homens em relação ao consumo de carne revelam aspectos importantes das dinâmicas sociais. Assim sendo, considero ser este um aspecto da vida social capaz de proporcionar reflexões importantes acerca da visão de mundo e das práticas do grupo.

No curso do processo civilizador, o trinchamento de animais, desde peixes e aves até cordeiros e veados, antes realizado à mesa – durante a Idade Média, especialmente, foi gradualmente sendo removido dos olhos da sociedade. Ocorre que, apesar de esta prática ter sido afastada da visão, autores como Elias apontam para a necessidade de sua continuidade, “uma vez que o animal, claro, tem que ser cortado antes de ser comido” (ELIAS, 2011, p.123).

Em um universo em que essa prática permanece, ainda que de forma menos recorrente, sendo o animal esquartejado totalmente no dia do abate e armazenado cuidadosamente em pedaços específicos, podemos acompanhar um processo imerso em

¹ Dados do Censo Demográfico do IBGE (2010).

conhecimentos que, habituados que estamos com cortes prontos, perdemos de vista em sua totalidade.

Acompanhando um processo de especialização crescente, os açougues, abatedouros e frigoríficos assumiram a tarefa de abater os animais e prepará-los para o consumo. Poulain (2006) também chama a atenção para o afastamento do olhar social sobre os mesmos, cada vez mais colocados na periferia urbana, ao que parece em uma tentativa de provocar um “esquecimento” por parte da sociedade de que, para comer carne, é preciso matar os animais, em um sentido semelhante ao já apontado por Elias (2011) no que se refere ao trinchamento.

Na mesma linha, Thomas (2010), analisando o movimento dos abatedouros para a periferia das cidades da Inglaterra, entre fins do século XIX e início do século XX, aponta para uma profunda mudança na sensibilidade, quando a visão de animais cansados e feridos passa a se tornar intolerável à vista. O que se faz aqui, em certa medida, é justamente voltar os olhos para o abate, e não desviá-los dele, ainda que isto se faça mediante uma dose considerável de sofrimento. Em um grande frigorífico ou abatedouro, regulado pelas concepções sanitárias, a matança ocorre em larga escala, sob condições diferenciadas de um abate doméstico, como é o caso ora trabalhado. A comparação é, no entanto, razoável, uma vez que em campo ela é também invocada.

A carneada, então, não se resume a um ato isolado, mas a uma forma peculiar de conceber a alimentação e o consumo de carne. Ela aponta também para uma resistência frente aos processos de industrialização dos alimentos, proporcionando a manutenção – e reinvenção – de conhecimentos e práticas tradicionais.

O percurso desses conhecimentos, de acordo com Vilaça (1998), pode começar com o esartejamento, pensado enquanto “uma etapa, a primeira, do processo culinário. O cadáver não está sendo simplesmente cortado, mas está sendo preparado para ser assado e comido” (VILAÇA, 1998, p.30). Nesta passagem, a autora se refere aos ritos de canibalismo funerário entre os Wari’, mas estendo sua observação ao processo de carnear os animais. Indo mais além, poder-se-ia questionar se o processo culinário não se inicia já na criação dos animais, uma vez que na sua própria alimentação são resguardados cuidados específicos, pensando no posterior “gosto da carne”.

É no futuro “gosto da carne” que estão pensando os agricultores da região Centro-Sul do Rio Grande do Sul quando executam a “limpeza das galinhas” (MENASCHE, 2003). Este procedimento consiste em prender a galinha, criada solta, ciscando no quintal, alguns dias antes de seu abate. O controle de sua alimentação proporcionado pelo confinamento

contrapõe-se dessa forma ao desconhecido presente na alimentação “livre” do pátio. Carne “boa” requer, então, animais bem alimentados e *limpos*.

Pode-se entender assim, que a transformação do animal em alimento inicia-se já no período de sua criação. O confinamento, tanto das galinhas, como dos porcos, bem como de bois, permite o controle do que é ingerido por esses animais, o que também traz segurança para os futuros comedores humanos. Esses cuidados tem continuidade no abate.

Porcos e bois não são apenas mutilados, despedaçados. A finalidade específica de alimentação motiva a realização dessa etapa do carnear de uma forma determinada, no qual os pedaços de carne são cuidadosamente separados e dão origem a cortes específicos, com nomes diferentes, que também originam pratos diferenciados.

Poulain (2006, p.105), na esteira dos estudos de Paul Lévy, reconhece que:

[...] os conhecimentos empíricos relativos à produção, à preparação e ao consumo dos alimentos, acumulados através das gerações, constituem um imenso corpo de conhecimentos e técnicas baseadas na experiência, no sentido do método de tentativa e erro, que convida a ver no pensamento alimentar a origem da ciência e a repensar a história mesma do pensamento científico.

Dessa forma, à alimentação e aos processos necessários para que a mesma aconteça, é conferido um novo estatuto, o de valorização dos conhecimentos e técnicas empregadas, e é nesse sentido que busco apreendê-las. Acredito, assim, que o objeto adquire relevância na medida em que permite apresentar a pertinência de saberes, associados a práticas específicas, que são, muitas vezes, rotulados pejorativamente como “tradicionais” ou até “primitivas”, em comparação às práticas cosmopolitas do mundo contemporâneo.

Para entender tais conhecimentos e práticas, a etnografia mostrou-se como o fermento necessário e indispensável. É ela que nos permite pensar acerca dos significados e práticas produzidos pelos diferentes grupos, na medida em que coloca em suspenso nossas próprias construções culturais. A descrição densa, na forma proposta por Geertz, é que permite atingir aquilo que o autor considera o objeto da etnografia: “uma hierarquia estratificada de estruturas significantes” (GEERTZ, 1989, p.17). No entanto, descrever densamente não significa fornecer ao leitor um texto repleto de detalhes. A caracterização cuidadosa é extremamente importante, mas são as relações construídas pelo pesquisador, a partir dos dados de campo e de suas leituras anteriores, que permitem construir uma descrição efetivamente densa.

Mais que estar lá, no sentido de permanecer, é preciso viver, trocar e sentir. Estar aberto para novas sensações e envolvimento. Não considero esta uma tarefa fácil, mas um objetivo a ser constante e irremediavelmente perseguido. Assim, na medida do possível, tento

aqui apresentar uma transposição para o papel de sentimentos e aprendizados, das trocas estabelecidas em campo, entendendo estas como efeito de uma relação específica do trabalho etnográfico.

Creio que a frase de Paulo, com quem pude participar de uma carneada, falando a respeito de seu trabalho como colono, reforça a necessidade de uma efetiva participação e imersão nesse contexto: “*Esse conhecimento vem com a experiência. Não é que nem vocês, que primeiro estudam pra depois trabalhar*”. Se a experiência fornece a base de seu conhecimento, a experiência de campo, construída etnograficamente, constitui a base para o conhecimento antropológico.

1.1 São Paulo das Missões e os cenários da pesquisa

São Paulo das Missões conserva a maioria de seus moradores na área rural do município². Antes de apresentar suas características principais de “hoje”, convém recortar historicamente sua trajetória, a partir da ocupação de seu território, na forma que é narrada pelos descendentes de imigrantes alemães. Pensando também em localizá-la espacialmente, encontra-se abaixo um mapa do Estado do Rio Grande do Sul, com o município sinalizado pela letra A.

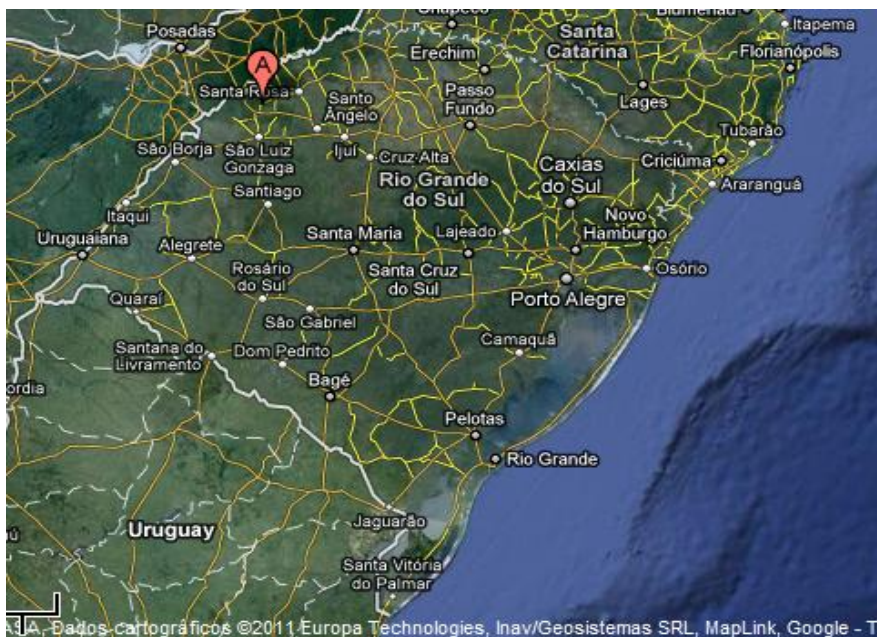


Figura 1. Mapa do Rio Grande do Sul. A localização do município de São Paulo das Missões está sinalizada com a letra A. Fonte: Google Earth.

² De acordo com dados do Censo Demográfico de 2010, existem 4.165 habitantes na zona rural e 2.199 na zona urbana.

O início do povoamento do território do município de São Paulo das Missões remonta ao ano de 1910, quando colonos residentes nas Colônias Velhas, como São Leopoldo e Dois Irmãos, e também as cidades de Ivoti, Santa Cruz do Sul, Estrela e Lajeado, partem de suas localidades de origem em busca de novas terras. Tal processo, chamado por Roche (1969) de “enxamagem³”, promoveu a colonização da região do Alto-Uruguai e das Missões, onde se situa o município de São Paulo das Missões.

Em um período em que a colonização oficial, patrocinada e organizada pelo Estado já havia enfraquecido, surgem as empresas colonizadoras, que assumem a responsabilidade de assentar os colonos nas terras “devolutas”, regiões preteridas anteriormente seja pela sua distância em relação à capital, seja pela qualidade de suas terras (WOORTMANN, E., 1995). O *Deutscher Bauernverein* (Associação Alemã de Camponeses) foi a empresa que estabeleceu os primeiros moradores do município.

A história da chegada dos primeiros habitantes é narrada evidenciando o empreendedorismo, a coragem e o heroísmo dos “pioneiros”, o que é comum a muitos grupos de migrantes:

A história da chegada dos primeiros pioneiros à Linha São Paulo reveste-se de lances heróicos, infelizmente não registrados através de documentos. É apenas conhecida e descrita através da tradição de pais à filhos. (...) Portanto, nos recuados de 1910, atendendo ao oceano generoso da natureza, que indicava no verde das matas e dos campos a certeza de terem encontrado o local definitivo do seu lar, aportaram aqui estes senhores, que vinham dispostos a promover o desenvolvimento desta região e o bem estar de suas famílias (NEDEL, s/d, p.13).

A importância da figura do pioneiro também foi percebida por Wortmann, E. (1995), Seyferth (1993) e Renk (2000), aparecendo como elemento fundamental na constituição de uma identidade camponesa teuto-brasileira. As autoras apontam para a valorização do trabalho embutida na percepção do colono-desbravador-pioneiro, ao que pode ser acrescentada também a percepção de uma autossuficiência, em função de sua atuação na construção de escolas, hospitais, estradas além de outras obras de infraestrutura. O discurso percebido na abordagem de Nedel (s/d) vai ao encontro desses estudos, reforçando essa tese.

Seguindo um modelo de estabelecimento comum em outros contextos, os colonos fixaram-se em lotes distribuídos às margens de picadas abertas na mata, que, com o passar do tempo, constituíram-se em *vilas*, também chamadas de *linhas*, ou ainda mantendo a

³ Como causas primeiras desse movimento migratório Roche (1969) aponta para o esgotamento das terras e o crescimento da população, somando-se a estes fatores, como motivos fatais, uma taxa de natalidade e técnicas incompatíveis com a estrutura agrária (p. 319).

denominação original de *picadas*. Como indica Woortmann, E. (1995, p.21), “a *picada* tornou-se o padrão tradicional de organização espacial e social dos colonos”. Trata-se de um centro onde eram, e ainda são, discutidos os assuntos referentes ao plantio, à colheita e os demais assuntos de interesse dos moradores da comunidade (FROEHLICH, 2008).

De acordo com Seyferth (1999), em seu estudo a respeito da colonização alemã no Vale do Itajaí-Mirim, em Santa Catarina, o colono não ficava isolado em suas propriedades, pois mantinha seus laços econômicos e sociais através das relações que estabelecia na Vila (SEYFERTH, 1999, p.84). Nas vilas de São Paulo das Missões podemos identificar hoje ainda algumas dessas características, sendo o clube e o bar importantes pontos de encontro entre seus moradores. Apesar de não se constituir em um núcleo urbano, muitos assuntos são resolvidos na própria vila, e seus moradores se dirigem à cidade apenas quando necessário. Não se trata, no entanto, de núcleos autônomos, pois as vilas permanecem ligadas aos “municípios-mãe” que também variaram no decorrer dos anos⁴.

A origem do nome remete à época da medição dos lotes nas cercanias, realizada no mês de junho, quando é comemorado também o dia de São Paulo, no dia 29. Majoritariamente católicos, esses imigrantes rapidamente procuraram construir uma igreja, bem como uma escola a ela ligada, chamada *Schulkapelle*⁵.

O *Kerb*, denominação das festas realizadas em homenagem ao santo padroeiro, no caso, São Paulo, era, no passado, realizado na casa das famílias. Tornavam-se um momento de confraternização com parentes e amigos que, muitas vezes, viajavam longas distâncias a cavalo ou de carroça. No caso específico de São Paulo das Missões, a festa deixou de ser realizada no mês de junho⁶ para passar a acontecer no último final de semana de janeiro.

Conforme o relato de Nedel (s/d):

⁴ O território da Linha São Paulo, como era chamado, pertenceu sucessivamente aos municípios de Rio Pardo, de 1809 até 1834, portanto, por 25 anos; a São Borja, de 1834 até 1880 – por 46 anos; por 74 anos a São Luiz Gonzaga, de 1880 até 1954 e, finalmente, a Cerro Largo, por 11 anos, de 1954 até 1965, quando se emancipou (NEDEL, s/d).

⁵ Em tradução livre, capela-escola. As palavras em alemão encontradas no decorrer do trabalho estão grafadas no dialeto Hunsrückisch falado no local, trazidos pelos primeiros imigrantes alemães que chegaram ao Rio Grande do Sul, em 1824. Conforme Altenhofen *et all* (2006) e Altenhofen *et all* (2007), o Hunsrückisch é sobretudo de tradição oral e não conta com uma escrita sistematizada. O dialeto manteve-se graças à comunicação doméstica e comunitária realizada nessa variante do alemão, visto que nas escolas em que a língua alemã é ensinada, trata-se do alemão-padrão, ou *Hochdeutsch*. Assim, o que se encontra nas páginas que seguem é uma tentativa de escrita em Hunsrückisch, com base na oralidade local, e nos artigos acima citados.

⁶ Nedel explica que tal mudança se deu em função de outro município próximo também comemorar seu *Kerb* no mês de junho, havendo então um conflito de datas.

Os preparativos para a festa começavam já alguns dias antes. Era preciso carnear os animais, salgar a carne, fazer as lingüiças, fazer os doces, principalmente a cuca que era feita aos sábados. Era nos festejos do KERB que grande parte das famílias faziam a única cuca do ano. Mas tudo sempre era acompanhado de muita cerveja. (NEDEL, s/d, p. 93; sublinhados meus).

Atualmente, a festa assumiu grandes proporções. Desde o ano de 1993, passou a constar como uma das festividades oficiais do município, quando também a prefeitura passou a participar de sua organização. Não é mais realizada na residência dos colonos, pois necessita de um espaço maior, no caso, a sede do Clube Sete de Setembro. Alguma programação é ainda também realizada na *Socar*⁷, prédio da antiga igreja, que hoje funciona como salão de festas e outros eventos e pertence à Paróquia São Paulo Apóstolo.

Os alimentos, antes oriundos da casa dos colonos que recepcionariam seus parentes, passaram a ser preparados por um grupo de pessoas especialmente encarregado dessa função. As mulheres cuidam dos preparativos da cozinha: tortas,ucas, bolos, salgadinhos, sobremesas e *acompanhamentos* dos almoços e jantares. Os ingredientes são comprados em grandes quantidades nos supermercados locais, que fazem pedidos específicos para essa data. O churrasco é assado pelos homens, e a carne, antes originária de animais criados no fundo dos quintais, é agora comprada nos açougues da cidade⁸. Esta mudança deu-se em função das exigências sanitárias e de possíveis fiscalizações que podem ocorrer durante a festa.

Durante a festa, a figura do colono descendente de imigrantes alemães é destacada. Trata-se de um momento de reafirmação de uma identidade específica, por meio de danças, culinária e música.

Assentados em lotes nas picadas, trabalhando na terra e sobrevivendo de seus frutos, esses *camponeses*⁹ identificam-se e são identificados enquanto *colonos*. Mais que informar apenas a respeito de sua ocupação econômica, o conteúdo da palavra colono carrega consigo componentes étnicos e morais. No caso dos grupos de descendentes, aqui especialmente alemães, essa noção foi construída ao longo do processo histórico, relacionado à colonização de origem europeia, por meio do significado oficial do termo, e da sua apropriação por parte dos camponeses emigrados e aqui assentados (SEYFERTH, 1993, p.46-7). Em sua grande

⁷ A denominação *Socar* surgiu com o Padre Fridolino Biensfield, que foi pároco da Paróquia São Paulo Apóstolo, entre os anos de 1960 até inícios dos anos 1990. Trata-se do salão paroquial da comunidade, mas esta denominação é preterida em detrimento de *Socar*.

⁸ Como me foi relatado, busca-se fazer um rodízio entre os açougues, sendo a carne comprada a cada ano em estabelecimentos diferentes.

⁹ Mais adiante explicito as razões do uso desta categoria no trabalho.

maioria de origem camponesa¹⁰, ocorre nessas terras uma reconfiguração, apropriada ao novo contexto, dessa identidade e condição, ainda que o termo camponês seja muito raramente utilizado, para não dizer inexistente:

Como expressão de uma identidade camponesa, o termo colono foi atribuído aos imigrantes pelas leis e regulamentos que nortearam a política de colonização desde a sua implementação no século XIX. Acabou se transformando numa identidade assumida pelos indivíduos que classificava, igualmente associada à imigração (européia) (SEYFERTH, 1993, p. 46).

O “*Bauer*” (camponês) de diversas regiões da Alemanha dá lugar, pois, ao “*Kolonist*” (colono) teuto-brasileiro.

O uso que faço aqui do termo camponês é, portanto, uma ferramenta analítica. Os estudos sobre campesinato recobrem uma vasta gama de formações históricas e etnográficas distintas, representadas também por designações diversas, como caipira, sitiante, lavrador, parceiro, entre outras. A paisagem agrária brasileira é incrivelmente diversificada, eis que diversos tipos surgem como resultado de processos históricos bastante peculiares às diversas regiões. Ainda assim, é possível falar em um campesinato brasileiro, como demonstram Moura (1988), Novaes (2001) e Sabourin (2009).

Muitas e variadas são as definições que procuram dar conta do termo camponês. Passando por Wolf (1970), Shanin (1980) e Mendras (1978), a busca por um conceito que desse conta de uma realidade tão peculiar foi intentada visando definir os limites e características do campesinato. Para o caso brasileiro, Moura (1988), Wanderley (1996) e Sabourin (2009), entre outros, procuraram, frente às distintas realidades, debater a possibilidade de constituição de um campesinato brasileiro.

Como foi dito, dada a diversidade da paisagem rural brasileira, acredito que critérios distintos podem ser evocados conforme cada caso em questão. Neste sentido, as características mencionadas por Seyferth (1999), partindo de Shanin, adquirem particular importância para esta pesquisa, trazendo elementos como a propriedade familiar camponesa enquanto unidade básica de produção, consumo e vida social, em que a estrutura familiar determina a divisão do trabalho; o cultivo da terra como provedor das necessidades de consumo; uma cultura tradicional ligada ao modo de vida de pequenas comunidades; posição

¹⁰ Conforme Seyferth (1999), apesar de alguns autores defenderem que a maioria daqueles que emigraram para o Brasil fossem habitantes das cidades, há que se considerar que, antes de viverem nelas, o campo fora o seu local de origem. O contexto conturbado que vivia a Europa e, especialmente, a Alemanha no período – século XIX, requer que a emigração seja analisada com maior acuidade (SEYFERTH, 1999, p. 27-28).

de sujeição – cultural, política ou econômica – imposta de fora da sua comunidade (SEYFERTH, 1999, p. 12-13).

Outra característica a ser considerada, partindo dos estudos de Sabourin (2009), a partir de seu estudo empreendido no Nordeste do Brasil, particularmente na Paraíba, nos anos 2000, é a reciprocidade, no sentido, inicialmente apontado por Mauss (1974), de criação, e o fortalecimento dos sentimentos de pertencimento à comunidade, “de uma identidade coletiva e do compartilhamento de saberes, práticas e, sobretudo, valores que a constituem” (SABOURIN, 2009, p. 51). A reciprocidade, como se verá mais adiante, no que se refere às carneadas, é elemento fundamental, já que as trocas de trabalho e carne envolvem aspectos festivos de comensalidade e a sociabilidade.

1.2 Os colonos teuto-brasileiros, a carne e a carne de porco

Os colonos-camponeses teuto-brasileiros residentes em São Paulo das Missões têm no porco, mais precisamente em sua carne e derivados, uma fonte básica de alimentação, tanto que a criação deste animal é percebida desde o início da colonização: “inicialmente formavam pequenas lavouras de fumo e feijão, também um pouco de mandioca e arroz. Havia igualmente pequenas criações de suínos, mas destinava-se apenas para a sua subsistência” (NEDEL, s/d, p.46). Com o tempo, dá-se um incremento na criação, com o estabelecimento de granjas, também chamadas localmente de *chiqueirões*:

Com o passar dos tempos começaram a surgir os criadores de suínos. A criação era em grande escala, e quanto mais gordo o porco, melhor, pois na época a banha tinha muito valor. Quando o porco era bom, era possível comprar um “fusca” com o valor da venda duma carga de porcos (NEDEL, s/d, p. 39).

Em Fazenda Lohmann, localidade do Vale do Taquari (cf. MENASCHE e SCHMITZ, 2007), o “negócio” também era a banha, *chmalts*. A carne, comparativamente ao valor de mercado que a banha possuía, acabava por ficar em segundo plano, uma vez que a sua venda proporcionava a compra de produtos que não fossem fabricados na propriedade. A banha também desempenhava o importante papel de conservar a carne do porco abatido, além de ser largamente utilizada na cozinha, sem esquecer-se de seu uso medicinal¹¹. Cumpria

¹¹ A banha é ainda utilizada por alguns colonos como cicatrizante no tratamento de feridas as mais diversas, bem como de queimaduras.

assim a função de “refrigerador”, conservando a carne em um tempo em que não existia energia elétrica, ou ainda quando aparelhos de refrigeração eram inacessíveis financeiramente à boa parte da população: a carne era frita e armazenada em latas cheias de banha, sendo utilizada no dia a dia até que acabasse. Em lugar do óleo vegetal hoje consumido, era a banha de porco que servia de base às frituras. Ela estava presente desde o café da manhã, quando o pão com banha fornecia a energia necessária para o trabalho na lavoura, para onde também era levada servindo de merenda¹². Configura-se, assim, a comida forte (WOORTMANN, K. 2004), que sustenta o trabalhador nas lidas com os animais e na roça. Ela também entra na composição da massa desse mesmo pão, o que sugere a versatilidade de seu uso.

Os porcos criados nesse período eram escuros, os chamados “tipo banha”, e eram engordados até produzirem o máximo de gordura. Considerando que esta era muito valorizada comercialmente, nada mais lógico. Uma mudança considerável passa a ocorrer a partir de 1937, com a proibição do abate doméstico de porcos para a exportação da banha e, especialmente, a partir de 1940, com a ocorrência da Peste Suína Clássica no Brasil (TERHORST e SCHMITZ, 2007, p. 103). Foi o período em que os óleos vegetais começaram a se apresentar com maior intensidade no território nacional e que a gordura animal passa a ser apontada como um grande vilão dos problemas cardíacos (*ibid* p.108).

O cultivo da soja, que dava origem ao óleo vegetal, largamente incentivado pelo Estado, também foi responsável pela mudança no tipo de suínos criados, substituindo, paulatinamente, o porco “tipo banha” pelo “tipo carne”, ou branco. Nesta transição, os hábitos alimentares também se alteraram e os óleos vegetais passaram a ocupar espaço cada vez maior entre os próprios colonos e, sobretudo, entre os habitantes da cidade.

Do período glorioso da suinocultura, uma expressão chegou aos dias atuais. Dos muitos aromas perceptíveis ao perpassar pelas estradas do município, seguramente o que mais se destaca é o “cheiro de dinheiro”. É assim que muitos se referiam ao poderoso aroma oriundo dos chiqueiros de porcos. Coloco o verbo no passado, porque hoje essa expressão geralmente vem acompanhada de um “antigamente”, ou seja, quando a criação de porcos ainda era um negócio lucrativo para muitas famílias.

Duas questões merecem ser apontadas aqui. A primeira diz respeito à centralidade da carne (tanto de porcos como de bois) no prato e na dieta desses colonos. A segunda refere-se à valorização e o desejo de a carne a ser consumida ter como origem um animal no mínimo conhecido, mas, preferencialmente, criado e cuidado pela família.

¹² A merenda é a refeição realizada nos intervalos de trabalho na lavoura e também nas escolas, onde é servida no intervalo entre as aulas.

Como indica Nogueira (2004), para o contexto europeu e especialmente português, desde a Idade Média, “a ingestão de carne separava e classificava social e economicamente os indivíduos em sociedade” (p.67). As classes de extratos superiores consumiam carne regularmente, enquanto as menos abastadas, incluindo-se aí camponeses, apenas em ocasiões especiais.

No Brasil, a *comida*¹³ por excelência é também a carne, podendo ser considerada, em determinadas ocasiões, mais do que comida (K. Woortmann, 2004). Vegetais são servidos como acompanhamentos¹⁴, tanto nos restaurantes quanto nas mesas dos lares brasileiros de norte a sul. O almoço constitui a principal refeição do dia, especialmente por mediar os períodos de trabalho da manhã e da tarde. A carne, por sua *força*¹⁵, é novamente o prato preferencial, ainda que, por seu alto custo, é, muitas vezes, substituída por outros alimentos, como o feijão¹⁶. Entre os caboclos da região de Santarém, o almoço (refeição), compõe-se, sempre que possível, de carne de caça ou de um peixe de maior tamanho (Woortmann, K., 2004, p.14). O autor também percebe uma importante diferenciação no que concerne à carne entre os operários que se utilizam da marmita. Nesta, a carne, preferencialmente o melhor pedaço, deve ir por cima, o que acentua o prestígio associado a ela.

Entre os colonos de São Paulo das Missões, a carne está presente diariamente, ainda que os melhores cortes possam ser guardados para ocasiões determinadas, como o almoço de domingo, dias de visita e mesmo nas carneadas, quando se consome carne fresca e, geralmente, pedaços considerados de alta qualidade¹⁷. Conforme Wagner *et all* (2007), na região do Vale do Taquari, “nas situações festivas, as carnes e derivados sempre compõem de alguma maneira os pratos principais, mesmo quando não se trata de churrasco” (p.71).

Pela importância atribuída à carne, sua qualidade deve ser inquestionável. Para tanto, nada mais adequado do que a produção própria do animal a servir de alimento: “*essas carnes que não se sabe de onde vêm...*”¹⁸. O desconhecimento da origem desperta uma sensação de

¹³ Comida, conforme o autor, resguarda duas acepções principais. De acordo com a primeira, comida opõe-se a mantimento – aquilo que, pelo processo culinário, transforma-se em comida. Um segundo significado de comida identificado é o de alimento forte. Neste sentido, a comida é contrastada à mistura, que funciona como acompanhamento (K. Woortmann, 2004, p.10).

¹⁴ À exceção das dietas vegetarianas e macrobióticas.

¹⁵ Conforme K. Woortmann (2004), a qualidade de forte do alimento vem da sensação de saciedade que o mesmo proporciona.

¹⁶ O ditado português “peixe não puxa carroça” (p.68), encontrado em Nogueira (2004) parece adequar-se bem a essa realidade.

¹⁷ Entre os operários, K. Woortmann (2004) percebe a mesma preferência: “o almoço de domingo inclui sempre uma carne “melhor” – que pode, às vezes, ser um churrasco – ou um assado, ao invés de um cozido” (p.22).

¹⁸ As carnes de origem desconhecida podem ser incluídas na categoria de Objetos Comestíveis Não Identificados – OCNI -, de Fischler (1995, p.210).

insegurança relativa, principalmente à administração de produtos químicos – *remédios* – e *hormônios*. Conforme Fischler (1995), se não sabemos o que comemos, não é apenas difícil saber o que seremos no futuro, mas também o que somos hoje (p.70).

O paradoxo do onívoro é, conforme Fischler (1995), a origem da ansiedade humana em relação à alimentação. Por ser dependente da variedade, o onívoro é impelido a alimentar-se de forma diversificada. Por outro lado, ao enveredar-se pelo novo, o desconhecido é acompanhado pela desconfiança, uma vez que este representa um perigo em potencial (FISCHLER, 1995, p.62). Na tensão entre a neofobia e a neofilia, encontra-se o paradoxo do onívoro. No que se refere ao consumo da carne, o autor percebe o receio apontado acima com relação aos hormônios e antibióticos nela presentes:

Que a carne de vaca contenha antibióticos e, sobretudo, hormônios sintéticos desencadeia uma ansiedade imediatamente mobilizadora: também com hormônios (categoria mal definida na percepção coletiva, porém fortemente conotada) se fazem as pílulas anticoncepcionais, se podem modificar certos caracteres sexuais, etc. Os hormônios da vaca querem nos modificar sem que o percebamos? (FISCHLER, 1995, p.69)¹⁹.

Visando uma carne livre de substâncias químicas, Paulo e Solange alimentam seus porcos somente com vegetais, colhidos na própria propriedade, restos de comida, que compõe a *lavagem*²⁰, e uma mistura de farelos. Pela parte da manhã e à tardinha, os porcos são alimentados com uma mistura de milho, farelos de soja e arroz e sal mineral, sendo os farelos e o sal adquiridos junto a agropecuárias do município. Para deixar esta mistura mais molhada e *gostosa*, é adicionada a água com que são lavados os tarros de leite. No horário do meio-dia, é servida mandioca e “algum verde”.

1.3 As relações campo-cidade

¹⁹ Tradução minha. No original: “*Que la carne de ternera contiene antibióticos y sobre todo hormonas sintéticas desencadena una ansiedad inmediatamente movilizadora: también com hormonas (categoría mal definida en la percepción colectiva, pero fuertemente connotada) se hacen las píldoras anticonceptivas, se pueden modificar ciertos caracteres sexuales, etc. Las hormonas de la ternera ¿quieren cambiarnos subrepticamente, transformarnos sin que lo sepamos?*”

²⁰ Lavagem é o nome com que localmente se designa a alimentação destinada aos porcos. Interessante perceber que os restos de comida dados aos porcos recebem uma denominação específica, sendo que os humanos também poderiam se alimentar do que restou do almoço, por exemplo. Neste caso, no entanto, o alimento ainda seria comida e, de forma alguma, lavagem. Humanos e não humanos se alimentam; porém apenas os primeiros recebem comida.

No trânsito de pessoas entre o campo e a cidade, são trocados não apenas bens materiais, mas também sentidos e significados. A carne produzida na colônia e vendida na cidade é garantia no reconhecimento da procedência e fonte de segurança àqueles que a consomem. O selo de carnes embaladas não garante o reconhecimento que é construído nas relações cotidianas, face a face, que têm como base a origem familiar e os valores a ela atrelados. Sobre as relações entre o urbano e o rural, procuro discutir um pouco mais neste momento.

Os alimentos produzidos na zona rural têm venda certa na cidade. Carne, nata, leite e ovos têm, geralmente, consumidores certos, com os quais é feito um “trato”, verbal, e, em um intervalo de tempo determinado, comumente semanal, o colono os entrega aos seus consumidores. Boa parte deste intercâmbio é feita com dinheiro, mas pode ser feita “a troco” de outros produtos, como quando tais alimentos são vendidos para donos de supermercados ou outros comércios.

Seu Paulo tem consumidores garantidos para sua carne. No entanto, salienta que é a carne que *sobra* que é vendida, visto que não produz animais exclusivamente para a venda. É, segundo ele, esta característica que motiva a grande procura da carne por ele produzida: se a sua própria família come, significa que é carne de boa qualidade, de um bom animal, bem cuidado e tratado. Ele afirma que, assim, as pessoas não precisam se preocupar em comprar e consumir carne de um animal doente ou velho – características do animal com consequências negativas em sua carne, como aconteceria caso comprassem de desconhecidos, ou de cujo animal a própria família do criador não se alimentaria. Ele conta, assim, com cerca de sete ou oito famílias “confirmadas”, as quais sempre solicitam que as avise quando irá carnear. Quando ainda restam alguns quilos a serem vendidos, ele consulta a lista telefônica do município, nas quais localiza alguns conhecidos e os consulta sobre o interesse em comprar de sua carne.

Em um passar de olhos pela paisagem da região, percebe-se que pastagens e lavouras ocupam os espaços, onde a mata nativa já praticamente desapareceu. Ela sobrevive apenas nos altos morros, onde a agricultura seria de difícil administração. No entorno das casas, tanto do meio rural quanto do meio urbano, flores e folhagens são cultivadas cuidadosamente, dividindo espaço com a horta, composta por variados tipos de chás, temperos e saladas. De acordo com Seyferth (1993), “a presença da horta, da “criação”, a aparência da casa e do terreno que a circunda (ordem, limpeza, cortinas nas janelas, canteiros com flores etc.) – tudo isto é associado ao trabalho feminino, considerado uma qualidade camponesa que não está

presente na mulher cabocla” (p.56). Tais caracteres reforçam, segundo a autora, o mito da “colona trabalhadeira”. Durante o trabalho de campo, ouvi diversas vezes “não repara a bagunça”, “não olha a sujeira”, mesmo não havendo nada que me remetesse a uma ideia de sujeira ou desleixo. Outra expressão muito recorrente é “aqui tudo é muito simples, não repara”, o que soava para mim como uma preocupação deles em relação a minha opinião a respeito de suas casas e propriedades.

Em frente a muitas casas, encontra-se o que é chamado de “área”, algo como uma varanda onde as pessoas sentam-se para tomar o chimarrão e conversar. É uma oportunidade também de “ver quem passa” e desfrutar do ar fresco do local. Em muitas delas, encontram-se samambaias, que compõem o ambiente juntamente com flores das mais diversas espécies.

Como dito acima, a parte rural do município é subdividida em diversas localidades, chamadas vilas, linhas ou rincões. Em cada uma delas, pode-se observar uma constituição semelhante. Igreja, cemitério, salão de festas ou salão comunitário e escola²¹ formam o eixo dessas vilas, que podem contar ainda com uma pequena praça. A zona urbana apresenta constituição semelhante, o que motiva ainda muitos a afirmar que estão indo para “a vila”, embora também se refiram ao dia de “ir para a cidade”. Ela conserva próximos a igreja, a prefeitura, o bar, a praça e a escola, na mesma ideia que as vilas de seu interior.

A relação entre as vilas e a cidade é um capítulo importante de sua caracterização. Muitos colonos, quando se aposentam, compram casas na cidade, à procura de facilidades como o acesso, principalmente, à saúde²². As suas propriedades no interior ficam, na maior parte das vezes, para algum filho, que segue cultivando a propriedade. Invariavelmente, observa-se que o casal que saiu da propriedade, mesmo que de idade mais avançada, continua com o hábito de cultivar suas hortas no intuito de retirar dali parte dos seus alimentos, podendo vender o excedente, geralmente ou de porta em porta, ou ainda para os supermercados. É o caso de Inês e Simão, casal entrevistado, que, apesar de ter se mudado para a cidade, continua comercializando produtos cultivados em sua propriedade, agora no meio urbano. Pelo tamanho de muitos terrenos, o cultivo de pequenas hortas é possível, e, na

²¹ Grande parte das escolas rurais foram fechadas nos últimos anos em razão da diminuição no número de filhos das famílias. Algumas ainda funcionam, embora com um número reduzido de estudantes e de turmas, que, muitas vezes, abrigam mais de uma série.

²² Renk (2000) também percebe esse padrão de mudança no oeste catarinense: “fato de a aposentadoria rural ter equivalência à urbana, passando de meio a um salário mínimo, fez com que em muitas propriedades os aposentados se retirassem, estabelecendo padrão de residência neolocal, em área urbana, deixando a terra à nova família, constituída com o casamento” (p. 152).

medida em que vamos nos distanciando do centro, podemos encontrar animais sendo criados, inclusive em pequenos poteiros²³.

As festas realizadas nas vilas promovem também um intenso intercâmbio entre elas. Nos churrascos de confraternização, reúnem-se moradores da cidade, com seus trabalhos mais “urbanizados”, com os colonos. Há sempre um debate intenso sobre a qualidade do almoço, especialmente da carne que é, sem dúvida, o prato mais importante. Há debates sobre a carne estar muito dura, muito seca e serem servidos cortes de baixa qualidade. A falta mais grave que pode ocorrer em uma dessas festas, assim como em qualquer outra, é a falta de comida, especialmente de carne²⁴.

Essa relação campo-cidade ou urbano-rural envolve o estabelecimento de caracteres identitários específicos, sobre os quais reflito a partir de minha própria experiência de campo. Tendo crescido na “cidade” de São Paulo das Missões, não era considerada colona, mas sim “guria da cidade²⁵”. Esta é também a percepção de meus informantes, que estranharam, por exemplo, o fato de eu ter acordado cedo e ter chegado ainda um pouco antes do horário previsto. Acordar cedo é um pré-requisito básico para o trabalho na roça e com os animais, especialmente as vacas, cuja ordenha se dá ainda antes de o sol nascer, pelo menos no inverno. Por outro lado, quando chego a Santa Maria, especialmente para meus colegas, em um tom jocoso, sou “colona”, “da roça”, o que, para os “colonos verdadeiros”, não faria muito sentido.

Do centro para o interior, da cidade para o campo, do urbano para o rural. Esses são os sentidos constantes nos quais me movimento. É principalmente este também o sentido de grande parte das trocas efetuadas entre os moradores de São Paulo das Missões, tanto de bens materiais, quanto de bens simbólicos.

Nesse sentido, o “dia do leite” conforma um movimento único. É nele que os colonos recebem o pagamento pelo leite vendido às empresas de laticínios. Nesta data, prevista para o dia 15 de cada mês, os colonos dirigem-se à cidade para receber seu dinheiro, bem como para fazer compras, pagar dívidas e também resolver os assuntos que não podem ser resolvidos nas suas vilas. A cidade também se prepara para esse dia, quando é preciso fritar mais pastéis nos

²³ Os poteiros são lotes de campo cercado, onde há disponibilidade de pasto e água para os animais.

²⁴ Esse foi um dos principais assuntos durante a carneada realizada na casa de Seu Paulo. Em um jantar na cidade, havia faltado comida, melhor dizendo, ela simplesmente havia acabado, e muitas pessoas que haviam pagado pelo seu “cartão” haviam ficado sem um prato de comida sequer.

²⁵ Minha relação com o universo das carneadas é anterior ao período em que morei na *cidade* de São Paulo das Missões. Refere-se ao período em que vivi na Vila Santo Antônio, distrito rural de Cerro Largo, localizado a cerca de 30 quilômetros dali.

bares, colocar mais refrigerantes no *freezer* e atendentes para dar conta do aumento do movimento. O acerto das “contas” - dívidas contraídas nos estabelecimentos comerciais com base na confiança – dá-se também comumente neste dia. Diversas festas também são preparadas para ocorrer imediatamente após esta data, pois naqueles dias “*o colono está com o dinheiro*”.

Mas é possível também ir mais adiante nesse movimento rural-urbano. Muitos filhos, tanto de colonos, como de moradores da cidade, e, portanto, cujos pais exercem outras ocupações, saem da cidade tanto para trabalhar quanto para estudar. O destino de muitos são as cidades de Santa Rosa e Santo Ângelo, a fim de trabalhar e estudar. Outros tantos, ainda, procuram cidades mais afastadas, como Santa Maria e Porto Alegre, muito em função de suas universidades federais. Entre aqueles que saem para trabalhar, os destinos mais importantes são a região metropolitana de Porto Alegre, bem como São Leopoldo e Dois Irmãos, regiões cuja industrialização tem absorvido a mão-de-obra não apenas de São Paulo das Missões, mas de outros municípios das redondezas. Outro destino, este, porém, na maioria dos casos, passageiro, é a Europa, especialmente países como a Alemanha, Suíça e Liechtenstein²⁶.

Interessante perceber que, de certa forma, está ocorrendo um retorno a locais de origem, tanto dentro do próprio Rio Grande do Sul, quanto na Europa. Das famílias com quem mais tive contato, todas tinham um filho pelo menos que já havia trabalhado, estava trabalhando, ou mesmo havia se casado e estava morando na Europa. Um filho de Simão e Inês lá reside com sua esposa, e outro também já havia trabalhado, mas havia voltado. O filho mais velho de Antônio e Terezinha é dono de um restaurante na Alemanha, tendo também lá casado e fixado residência. A filha de Paulo e Solange havia retornado a alguns dias da Suíça e estava prestes a ir trabalhar lá novamente. Os exemplos tomariam páginas e páginas, mas, a partir disso, quero apontar que acaba também ocorrendo um intercâmbio importante de conhecimentos entre os que ficam e aqueles que partem, estes, trazendo inclusive novidades tecnológicas para o auxílio no trabalho na lavoura e também nas carneadas.

É desse contexto que emergem as reflexões produzidas aqui. Importante ressaltar que fui socializada nesse espaço, carregando, assim, inevitáveis pré-concepções sobre ele. A experiência de minha monografia de graduação²⁷ já havia sinalizado para alguns dilemas em

²⁶ Esta migração teve início há cerca de 25 anos. Os trabalhos mais comuns estão relacionados à agricultura e à pecuária leiteira. As mulheres, muitas vezes, trabalham também como empregadas domésticas e babás. Com alguns indivíduos do município lá se estabelecendo, acabam por contratar mão-de-obra de conhecidos do município. A grande maioria, no entanto, conhecerá seus patrões quando chegar ao seu destino.

²⁷ “Uma vila alemã, um médico nazista e alguns pontos de vista: uma etnografia entre encontros narrativos e acontecimentos” Santa Maria, 2008.

fazer etnografia “em casa”. Mesmo assim, aceitei o desafio, motivada principalmente pelos poucos estudos desenvolvidos naquela região do estado. O desenrolar dos contatos e das trocas descrevo a seguir.

1.4 Conversando sobre e etnografando carneadas

Um árduo exercício de aproximação e distanciamento foi empreendido assim que “pus os pés” no campo. Era necessário encontrar pessoas que se dispusessem a conversar comigo sobre carneadas e, mais ainda, deixassem-me participar delas. Neste momento, dois interlocutores foram fundamentais. A primeira pessoa a quem perguntei sobre o carnear e sobre as pessoas que o praticavam foi minha mãe. Foi ela, aliás, quem conseguiu agendar a primeira observação participante, telefonando para alguns de seus conhecidos²⁸, dos quais compra carne e também a negocia “a troco” de roupas e tecidos²⁹ – ela trabalha como costureira há cerca de 45 anos.

Assim como ela, meu pai também teve sua participação. Agricultor e também criador de animais, sua experiência foi importante como um canal de diálogo. Realizei com ele um teste com o roteiro de entrevista que eu havia preparado e, assim, somei alguns dados à pesquisa, bem como percebi algumas lacunas na formulação de certas perguntas. Ambos auxiliaram-me com o dialeto alemão falado ali, pois muitas palavras eu não conhecia e/ou não me recordava de sua tradução e sentido. Dessa forma, no decorrer do trabalho, busco apresentar as contribuições desses informantes que considero mais próximos, uma vez que tiveram participação direta no resultado final a ser apresentado, inclusive no que diz respeito à viabilização do trabalho.

Um primeiro contato direto com a carneação, com finalidades de pesquisa, deu-se no mês de dezembro de 2010, mais precisamente no dia primeiro. Participei da carneação de um porco, na localidade de Vila Ipê, distante cerca de oito quilômetros do centro da cidade, na casa de Antonio e Verônica. Observo que, para os participantes desta carneada,

²⁸ Os *conhecidos* não são tão próximos quanto os amigos, tampouco são parentes. Trata-se de indivíduos que, pelos encontros recorrentes na comunidade, acabam por ser *conhecidos*. O encontro com um conhecido, antes da missa, por exemplo, pode render um pequeno diálogo, que gira em torno de perguntas sobre como vai a família, o trabalho – que geralmente é na lavoura, e muito comumente sobre as condições climáticas.

²⁹ Negociar “a troco” significa substituir o dinheiro nas transações comerciais. Ela costura as roupas e, em troca, recebe carne.

especificamente, utilizo nomes fictícios. A carne do animal abatido por eles teria como destino um açougue, o que, conforme a legislação sanitária, não é permitido. Assim sendo, com o objetivo de protegê-los de qualquer consequência negativa deste trabalho, optei por preservar suas identidades.

Posso afirmar que essa primeira carneada abriu-me as portas para a realização da etnografia, descortinando também meu olhar para diversas questões que surgiram por meio dela. O retorno ao campo se deu no mês de maio de 2011. Na medida em que ia conversando com pessoas já conhecidas, percebi que diversos animais haviam sido carneados há algumas semanas. Isto tinha uma razão: a Páscoa havia sido em meados de abril, e grande parte dos agricultores havia carneado seus animais para os festejos dessa data. Minha esperança de encontrar e participar de uma carneada ia diminuindo, mas formas alternativas de diálogo e experiência iam também aparecendo.

A carne dos porcos abatidos para a Páscoa destina-se especificamente ao Domingo de Páscoa, ou Domingo de Aleluia. A Sexta-Feira Santa é dia de jejum e abstinência, e nos pratos do dia não é servida a carne vermelha, apenas peixe. Em tempos passados, era observado o período de jejum durante toda a Quaresma³⁰, mas atualmente esta regra é apenas seguida na Sexta-Feira Santa³¹.

Na medida em que conversava com as pessoas sobre a experiência do carnear, surgiram relatos, que não tive oportunidade de gravar, mas que foram devidamente anotados em meu diário de campo. Frutos em sua grande maioria de conversas informais, tais relatos surgiam enquanto explicava os objetivos de minha pesquisa e o meu interesse nas pessoas que matam animais em casa, ao invés de simplesmente comprar a carne no supermercado.

A partir dessas conversas, percebi a infinidade de questões que podem surgir desses diálogos. Ao mesmo tempo, a experiência prévia de participação em uma carneada dava-me a possibilidade de abrir novos questionamentos, embasados em minhas vivências. Assim sendo, na medida do possível, tentei articular a minha experiência de participar com a experiência de participação narrada e vivida por meus interlocutores, selecionados que foram em função desse fato.

Parti, então, para outra modalidade de coleta de dados, que implica também na “aquisição” de dados também diferenciados. Realizei entrevistas semiestruturadas com dois

³⁰ A Quaresma é o período de quarenta dias que antecede a Páscoa.

³¹ Além dessa, antigamente nessa época também era proibida a realização de festas e bailes durante a Quaresma. Esta regra também não é mais rigorosamente observada, ainda que alguns fiéis se abstenham de participar das mesmas durante este período.

casais, conhecidos de meus pais, que, por sua vez, ajudaram-me na procura por esses informantes. Por meio destas, percebi ser possível conversar sobre temas que não conseguia abordar enquanto a carneada se desenrolava. Conjugando observação participante e entrevistas, foi possível reunir prática e teoria da carneação. Essas duas situações de pesquisa diferem-se também por posicionamentos distintos no que diz respeito a “informantes”, “nativos” e a própria figura do “antropólogo”.

Em uma situação de observação participante, o antropólogo é forçado a sair da zona de conforto de linguagens sociais por ele conhecidas para adentrar em um campo mais movediço, onde a estabilidade de seus conhecimentos é balanceada pela necessidade do reconhecimento de novas dinâmicas sociais. Nessa situação, “o objeto de estudo não é mais ‘informante’, submetido a regras da entrevista, que lhe são estranhas, mas sim ‘nativo’, dominando seu pedaço” (FONSECA, 1999, p. 64). No entanto, para mim, as situações mais complexas se dão justamente nas entrevistas. O fluxo das atividades na carneada parece tornar menos graves minhas “gafes” em virtude do desconhecimento, ainda que parcial, daquela dinâmica. Confesso que a situação de entrevista, com seus silêncios e arestas, por vezes me deixava apreensiva.

Duas entrevistas foram realizadas. A primeira, com Simão e Inês. A segunda, com Solange e Paulo, onde posteriormente participaria de uma carneação. Ambos os casais, quando questionados a respeito do uso de seus nomes neste trabalho, responderam afirmativamente, dizendo que gostariam que seus nomes nele aparecessem. Para Fonseca (2005), nem sempre o anonimato significa sinal de respeito. Em não usar os nomes como me foi solicitado, acredito que estaria desrespeitando a vontade daqueles que de fato viabilizaram a realização deste trabalho.

Simão e Inês Marshall, aposentados, deixaram a zona rural do município de São Paulo das Missões e hoje moram em seu centro urbano. Eles têm cerca de 60 anos e já não criam mais porcos e bois para o consumo doméstico. No entanto, esta foi uma atividade constante em sua vida de colonos, sendo que ainda *ajudam* a carnear quando seu filho, que permaneceu na propriedade rural que era do casal, possui um porco ou boi para ser abatido.

Paulo e Solange Kunz vivem na zona rural, na Vila Dona Helena Sul. Na propriedade, vivem o casal e seu filho Danilo, de 10 anos de idade. Sua filha Fabiane acabara de voltar da Suíça, onde trabalhou durante um ano, estando hoje empregada em uma granja, no município vizinho de São Pedro do Butiá. Na propriedade do casal, são criadas vacas, bois, porcos e galinhas que abastecem de carne o consumo doméstico, sendo a venda do leite sua principal

fonte de renda. Alguma parte da carne é por vezes vendida, pois a família é pequena e, assim, de acordo com estes, não veem necessidade de armazenar toda a carne do animal abatido, seja ele porco ou boi.

A entrevista com este casal ocorreu na casa de meus pais, em um domingo de manhã. Havia acertado com eles anteriormente, dizendo que conversaríamos no horário que para eles ficasse melhor, oferecendo-me para ir até sua casa. Eles disseram-me, no entanto, que no domingo de manhã *viriam para a cidade*, para um almoço, e conversariam comigo antes dele. Tentando bem recepcioná-los, os esperei com o fogão à lenha aceso, chimarrão e bolachas, e na cozinha ficamos conversando por cerca de duas horas, na presença de meus pais, que também participaram da conversa, relatando suas experiências, preferências, bem como traduzindo alguns termos do dialeto alemão que eu não entendia.

Minhas entrevistas ficaram marcadas por um tropeço, que me deixou um tanto quanto pesarosa³²: o gravador não cumpriu com a sua função e não gravou nada das horas de conversa que mantive sobre criar animais, carnear e comer carne. Fiz anotações em meu caderno, mas, mesmo assim, muito da riqueza das narrativas se perdeu pela falha no gravador. Apesar de tê-lo testado antes da realização das mesmas, quando fui conferir a gravação para transcrever, percebi que não havia gravado a conversa.

Na entrevista com Paulo e Solange, agendei uma carneada, que se realizou no dia 17 de junho de 2011. Na oportunidade, foi abatido um porco, cuja carne tinha como destino a festa da comunidade. Novamente, deparei-me com a situação de que a carne não alimentaria a família, mas tomaria outros rumos, e esse fato me era lembrado a todo o momento.

Assim que cheguei, fui convidada para ficar para o almoço. Comemos churrasco, com os melhores cortes do porco que havia sido recém abatido. E, depois, ficamos sentados à mesa conversando sobre os mais diversos assuntos. Paulo fez questão de levar-me para casa, já aproveitando para entregar para o seu pai, que mora no centro, alguns cortes que este lhe havia encomendado. Novamente, como na outra carneada, ganhei um “punhado” de torresmo, o qual eu também havia ajudado a fazer. Na entrevista, realizada com Simão e Inês, também não fiquei “de barriga vazia”. Ofereceram-me para experimentar um salame que haviam comprado na cidade vizinha de Campina das Missões e que, segundo eles, era um dos melhores da região.

Apesar de serem sabores conhecidos, esse encontro com a comida descreve um capítulo à parte sobre alteridade e estranhamento. Este último eu pude sentir “na pele”,

³² Esse, digamos, percalço, é mais lastimoso para mim porque esses “informantes” de forma alguma se importavam pela presença do gravador.

quando percebi que o torresmo, a batata-doce e a cerveja, combinados, não haviam “caído” bem em meu sistema digestivo. Quando se é convidado a experimentar gostos e sabores diversos, pode-se dizer que o estranhamento perpassa pela instância do próprio corpo. Considerando o encontro intersubjetivo entre pesquisador e “pesquisados” como “construído nas tensões entre identidade/alteridade de ambos” (ECKERT e ROCHA, 1998), no caso da alimentação, pode-se dizer que a alteridade é sentida no estômago, onde o diferente é literalmente incorporado através da ingestão de diferentes comidas³³. Por meio da alimentação, o encontro com o “outro” se dá também pelos aspectos gustativos, que provocam estranhamentos e estimulam diálogos.

O campo foi encerrado efetivamente no mês de dezembro de 2011. Nesta oportunidade, retornei à casa de Paulo e Solange para mostrar o andamento do trabalho, bem como entregar algumas das fotos que foram feitas na carneada do mês de junho. Tomamos chimarrão, comemos bolachas do Natal e conversamos por algumas horas, quando também pude perguntar sobre algumas das lacunas que haviam sido apontadas nos pareceres de qualificação e construir o caderno de receitas que se encontra no capítulo final da dissertação.

1.5 De Pauli's Graciela para quase agente da Vigilância Sanitária

Inserir-se em outro contexto, conversar com pessoas diferentes, ser aceita para fazer perguntas e falar com as pessoas sobre as suas vidas não é, para mim, uma tarefa fácil. Os primeiros encontros foram marcados por um nervosismo considerável e pelo sempre presente medo de ser inconveniente.

Como já indiquei acima, não sou uma completa estranha na localidade. Apesar de não manter um contato mais estreito com as pessoas com as quais conversei para a pesquisa, estas conhecem minha família, especialmente minha mãe, que nasceu em São Paulo das Missões e vive lá atualmente. Apesar de ela ter assumido apenas o sobrenome de meu pai, continua sendo reconhecida por seu sobrenome de solteira, o qual foi fundamental em minha entrada em campo, quando da primeira carneada, na casa de Antonio e Verônica.

³³ Comida, no sentido que DaMatta (1987) atribui ao contexto brasileiro: “qualquer brasileiro sabe que toda substância nutritiva é ‘alimento’, mas sabe também que nem todo ‘alimento’ é ‘comida’. De fato, para transformar um alimento em comida, é preciso não só o ato crítico do cozimento, mas também o modo pelo qual o alimento é preparado” (p.22).

Assim que cheguei à propriedade do casal, após o primeiro chimarrão, contaram-me que Diogo, sobrinho do casal, havia dito que eu era médica. Todos riram, e então eu expliquei que não era e complementei falando um pouco sobre aquilo que eu estudava. Cláudia, mãe de Diogo, então replicou que pensou que eu “fosse” *dos* Hatwig, uma família da cidade que possui diversos membros trabalhando na área da saúde. Jonas, que, naquele dia, seria o “matador”, e havia me levado até a casa, que fica a alguns quilômetros de distância do centro da cidade, tratou de me situar, dizendo que eu era filha da “Pauli’s” Dolores. Enfim eu era Pauli, o sobrenome de solteira de minha mãe, Pauli’s Graciela.

O sobrenome Pauli foi o que me identificou e situou, e não o sobrenome que está em meus documentos, mas aquele ao qual eles poderiam fazer referência direta, uma vez que conheciam a família de minha mãe. Percebe-se assim que a pergunta mais importante é *Von wem bist Du?* De quem tu és?, mais do que *Wer bist Du?* Quem tu és?, de acordo com a noção de *Keim* (WOORTMANN,1994). Então, ser *de* “alguém”, no sentido de família, com um sobrenome determinado, bem como uma localização geográfica também definida³⁴, passa a ser um primeiro princípio classificatório, que organiza desde casamentos a redes de amizade.

O nome próprio, acompanhado do nome de família, implica deveres sociais determinados e é fundamental na identificação dos sujeitos, assegurando “aos indivíduos designados, para além de todas as mudanças e todas as flutuações biológicas e sociais, a constância nominal, a identidade no sentido de identidade consigo mesmo, de *constantia sibi*, que a ordem social demanda” (BOURDIEU, 2000, p.187). No contexto em questão, é o nome de família que diz quem eu sou. Inclusive a ordem é invertida, aparecendo em primeiro lugar o sobrenome e, em seguida, o nome próprio. Ser alguém também é ser de alguém; o pertencimento a uma família foi assim determinante no meu reconhecimento e na minha inserção.

No desenrolar das conversas no campo fui informada de que conseguiria ver ou participar de carneadas junto aos proprietários de açougues da cidade. Dirigi-me, então, a um desses estabelecimentos, onde pensei que encontraria uma pessoa conhecida já de alguma data, e que também me reconheceria. Deve-se observar que a carne vendida nos açougues, supermercados e afins - conforme regulamentação da vigilância sanitária - deve ter como origem abatedouros e frigoríficos legalizados, inspecionados e liberados pela autoridade competente.

³⁴ Um mesmo sobrenome pode ter *Keim* avaliados positiva e negativamente, variando conforme diferentes cidades de colonização germânica.

Adentrando no estabelecimento, deparei-me com um homem que eu não conhecia e, logo após cumprimentá-lo, fui perguntando se eles não matariam algum animal nos próximos dias. Disse-lhe que gostaria de participar, que seria para minha pesquisa de dissertação de mestrado sobre o carnear. De imediato, recebi uma resposta negativa, que veio acompanhada de uma explicação: “é que nesse açougue a carne é inspecionada”. E foi só isso, não me disse mais nada. Quando meu sobrenome não foi invocado, voltei a ser uma completa estranha, alvo de dúvidas e suspeitas, sendo confundida com uma agente da vigilância sanitária.

Assim que saí dali, julguei que pudesse ter cometido algum equívoco. Mais tarde, conversando com a esposa do dono daquele açougue, relatei o que havia se passado naquela manhã. E, para não ficar qualquer mal-entendido, fui com ela até o estabelecimento, para explicar o que eu havia buscado naquela manhã. Conversei, então, com o seu marido, que havia sido avisado por seu funcionário da presença de uma agente da vigilância sanitária. Era a mim que se referia. Assim, nesta ocasião, pude explicar que não se tratava de uma agente da vigilância, mas da “filha da costureira”, também pesquisadora da universidade, e que não tinha qualquer relação com denúncias, processos ou assemelhados. Imediatamente, lembrei-me de Foote-Whyte (1975), que precisou convencer seus interlocutores, com a ajuda de Doc, seu principal informante, que ele não era um policial federal.

Acredito que esse episódio ressalte a importância do reconhecimento que o sobrenome proporciona. Nesse contexto, as relações face a face são norteadas pela valorização de caracteres específicos que os membros das famílias carregam enquanto portadoras destes sobrenomes e do *Keim* a ele atrelado.

2. O TODO DIVISÍVEL

Para comer a carne de um animal, é necessário, primeiramente, reconhecê-lo enquanto comestível. Interessante notar, ainda, que, no ato de comer ou não comer determinados tipos de carne, existem classificações que incluem momentos específicos para a ingestão de determinadas espécies, preparos diferenciados, simbologias, lógicas de proximidade e distanciamento em relação aos homens. O porco, entre os colonos teuto-brasileiros, permanece como fonte de alimentação forte e renda para a família, ainda que sua criação seja menos frequente na atualidade. O que se observa, no entanto, é que se existem grupos apreciadores da carne de porco, existem também aqueles que a evitam. O mesmo é válido para a carne de outros animais, como a vaca, os cachorros, determinados répteis, insetos, aves e peixes.

Neste capítulo, procuro discutir a respeito das classificações que organizam o grupo dos porcos, que está longe de constituir um grupo homogêneo. Os diversos recortes percebidos no decorrer do trabalho de campo revelam a existência de um conhecimento que permite distinguir não apenas comestíveis de não comestíveis, preferidos e preteridos, mas uma construção simbólica que impede um olhar puramente utilitarista das relações construídas entre humanos e animais.

Essas relações sugerem a existência de um estatuto específico aos porcos domésticos. Esse estatuto se reflete na forma de criação destes animais, bem como na condução de seu abate. Em função disso, realizo inicialmente uma discussão a respeito do abate de animais domésticos comparativamente a outras formas de abate – que colocam os animais, não apenas os porcos, em estatutos diversos.

2.1 O abate doméstico de animais, entre sacrifícios, rituais e o abate industrial

Ao abordar o abate doméstico de animais, com fins de alimentação do próprio grupo doméstico, creio ser necessário realizar uma comparação, ainda que de forma não exaustiva, com outras espécies de morte animal. É o que procuro fazer agora, partindo da literatura que versa sobre a temática.

Mauss e Hubert (2005), ainda que não sejam os primeiros a trabalhar com a temática do sacrifício, apresentaram, em 1899, um estudo seminal, em que buscaram “definir a natureza e a função social do sacrifício” (MAUSS e HUBERT, 2005, p.7). Eles anotam seu débito para com Tylor, Robertson Smith e Frazer, mas negam o objetivo destes de traçar as origens e a história do sacrifício. A definição de sacrifício encontrada na obra é: “o sacrifício é um ato religioso que mediante a consagração de uma vítima modifica o estado da pessoa moral que o efetua, ou de certos objetos pelos quais ela se interessa” (MAUSS e HUBERT, 2005, p.19). A preocupação dos autores estava concentrada em encontrar uma fórmula geral que desse conta da diversidade e multiplicidade dos sacrifícios encontrados em diferentes sociedades.

O traço essencial dos sacrifícios estaria na comunicação entre os universos sagrado e profano, cujo intermédio é feito por meio da vítima:

Assim, a vítima transmite um caráter sagrado do mundo religioso ao mundo profano ou vice-versa; ela é indiferente ao sentido da corrente que a atravessa. (...) ela é um centro de energia a partir do qual se manifestam efeitos que vão além da finalidade estrita que o sacrificante atribui ao rito (MAUSS e HUBERT, 2005, p.103-104).

A vítima desempenha assim um papel essencial no sacrifício. Ao atuar como intermediário, ela economiza o homem a desempenhar tal papel, substituindo-o. Pois, como afirmam os autores, “se o sacrificante se envolvesse completamente no rito, encontraria a morte, e não a vida” (ibid., p.104).

No estudo da religião Nuer, Evans-Pritchard (1956) considera o sacrifício como o seu ato mais expressivo e típico, que personifica o mais essencial de suas concepções religiosas. Ao contrário de Hubert e Mauss, Evans-Pritchard (1956) considera intransigente reunir a multiplicidade dos sacrifícios Nuer em uma só fórmula. A diversidade de palavras encontradas para caracterizar o mesmo reflete as ideias tão complexas que se encontram imersas nos sacrifícios.

O animal por excelência a ser sacrificado é o boi, mas pode ser substituído, inclusive por vegetais, como uma espécie de pepino. A importância do gado para os Nuer, no entanto, não pode ser minimizada, visto que, conforme Evans-Pritchard (2008), ele constitui seu bem mais prezado, possuindo um valor que ultrapassa seu uso nutricional, avançando sobre domínios sociais diversos, como é o caso, aqui especificamente discutido, de sua religião.

Evans-Pritchard (1956) identifica uma equivalência simbólica na lógica do sacrifício, em que, de certa forma, tudo o que se sacrifica é, de certa forma, um boi. A ênfase, entretanto,

não está na coisa oferecida em si mesma, no receber ou no dar, mas na sinceridade das intenções daquele que sacrifica. O que está sendo oferecido não é a coisa, mas, sobretudo, a expressão de um estado interior.

A ênfase não está no receber, mas no dar, na sinceridade da intenção. (...) Devemos fixar nossa atenção no suplicante bem como naquilo que ele oferece, já que o que ele oferece não é apenas uma determinada coisa, mas a expressão de um estado interior. (...) Quando os Nuer oferecem seu gado em sacrifício eles estão, em um sentido muito íntimo, dando parte de si mesmos. O que oferecem são criaturas vivas, presentes mais expressivos de si mesmos, e essas criaturas são seu bem mais precioso, ao ponto que eles participam num sentido de identificação (EVANS-PRITCHARD, 1956, p.279)³⁵

A ideia de Mauss e Hubert, da vítima enquanto um intermediário entre os universos sagrado e profano, é aceita por Evans-Pritchard, que faz apenas uma ressalva. A comunicação estabelecida com Deus, especialmente nos sacrifícios expiatórios, é mais para que este se mantenha afastado do povo Nuer do que para estabelecer uma união ou sociedade com ele (p. 275). Isto porque Deus, na doença, já se encontra unido ao homem: “o sacrifício é feito para persuadi-lo [Deus] para mantê-lo afastado dos homens e não os incomodá-los mais. É realizado para separar Deus e homem, não para uni-los. Eles já estão em contato na doença ou outro problema (EVANS-PRITCHARD, 1956, p.275)³⁶.

Percebe-se, assim, que, nos sacrifícios, tais como aqueles estudados pelos autores acima citados, o animal exerce um papel fundamental na esfera religiosa, sendo sua morte acompanhada de ritos precisos que definem sua participação nos mesmos. A carne destes animais é servida como alimento, no entanto, nesses casos, é o caráter religioso que prepondera. A distribuição das partes geralmente obedece a uma rigorosa divisão conforme a participação no ritual sacrificial.

Os porcos também serviram de vítimas em alguns sacrifícios. No Egito antigo, bem como na Grécia e Roma antigos, os porcos eram sacrificados para as divindades. Na China, os Manchus acreditavam que o porco sacrificial afugentava os maus espíritos e assegurava fortuna (GADE, 2000, p.537).

³⁵ Tradução minha. No original: “*The emphasis is not on the receiving but on the giving, on the sincerity of intention. (...) We should fix our attention on the suppliant as well as on what he offers, for what he offers is not only whatever it may happen to be but also the expression of an interior state. (...) When Nuer give their cattle in sacrifice they are very much, and in a very intimate way, giving part of themselves. What they surrender are living creatures, gifts more expressive of the self and with a closer resemblance to it than inanimate things, and these living creatures are the most precious of their possessions, so much so that they can be said to participate in them to the point of identification.*”

³⁶ Tradução minha. No original: “*Sacrifice is made to persuade him to turn away from men and not to trouble them any more. It is made to separate God and man, not to unite them. They are already in contact in the sickness or other trouble.*”

De orientação bastante diversa é a morte animal realizada em escala industrial. Conforme Dias (2009), em sua análise da construção do estatuto simbólico dos animais domésticos destinados à alimentação, o abate em moldes industriais tem seu início em fins do século XIX e inícios do século XX³⁷. Neste modelo, a agricultura é industrial, e os animais se transformaram em “máquinas que convertem ração de baixo custo em carne de preço elevado” (SINGER, 1989, p. 82).

Gade (2000) resume a orientação de maximização de eficiência na criação de porcos:

São injetados nos animais hormônios de crescimento, e eles passam suas curtas vidas na escuridão das construções. As porcas inseminadas artificialmente (uma tecnologia que surgiu em 1932) têm suas ninhadas em estreitas gaiolas de aço. Os leitões são afastados prematuramente de sua mãe, assim que o período de lactação acaba e sua capacidade sexual é reativada. Em quatro meses outra ninhada é produzida. Os leitões têm seus incisivos removidos, caudas cortadas, orelhas entalhadas e, no caso dos machos, os testículos removidos. A maioria dos porcos não chega ao oitavo mês, embora, teoricamente, o animal possa viver cerca de 15 anos (p.540)³⁸.

Singer (1989) reflete sobre essas condições de vida – e morte – dos porcos em escala industrial, demonstrando o quanto este tipo de criação se distancia do que seriam as condições naturais de vida desses animais. O argumento defendido pelos grandes criadores, empresários da agricultura e criação, é de que, caso os animais não estivessem felizes e satisfeitos, não produziram da forma que produzem. O autor demonstra, no entanto, que a forma com que vivem esses porcos resume-se a uma existência breve, de sofrimento e doenças, relacionados às condições insólitas a que os mesmos são submetidos. Longe de usufruírem de uma vida de “prazeres”, os porcos encontram-se submetidos a condições deploráveis, que se manifestam de variadas formas. Para citar alguns exemplos, “síndrome da tensão suína”, os ferimentos nas pernas e patas dos animais em função do piso³⁹ dos chiqueiros, a transformação das porcas em “máquinas de expelir filhotes” – considerando também a separação precoce de mãe e filhos, bem como o comportamento estereotípico, caracterizado por sintomas de tensão, violência, e tristeza.

³⁷ A cidade de Chicago, nos Estados Unidos, é tomada como centro de origem do “modelo da exploração de corpos animais para consumo alimentar no período, que veio a se estender, rapidamente, por todos os países capitalistas” (DIAS, 2009, p.5).

³⁸ Tradução minha. No original: “*Animals are injected with growth hormones and spend their short lives within buildings in near darkness. Artificially inseminated sows (a technology that appeared in 1932) farrow in narrow steel cages. Piglets are removed early from their mother so that lactation ceases and her sexual receptivity is reactivated. In four months, another litter is produced. Piglets have their incisors removed, tails docked, ears notched, and in the case of males, their testes excised. Most pigs never reach their eighth month, although theoretically the animal can live about 15 years*”.

³⁹ De acordo com Singer (1989), o piso geralmente é laminado ou de betão, para facilitar a limpeza, mas são extremamente danosos para os animais.

Tais condições de vida⁴⁰ a que os animais são submetidos motivaram, nas últimas décadas, o surgimento de uma forte mobilização em torno da chamada “causa animal”. Thomas (2010), ao estudar as diferentes posturas e concepções em relação às plantas e animais nos trezentos anos que precederam a industrialização, percebe, no entanto, que a preocupação com o universo natural tem raízes mais antigas – destaca um desenvolvimento gradual no sentido de sensibilização em relação aos animais, especialmente - embora saliente que a condenação da crueldade para com os animais se deve mais a uma preocupação com o caráter moral do próprio ser humano do que em relação aos animais em si mesmos (p.212-13).

O século XVIII assistiu a uma mudança nessa perspectiva. Tornou-se central a questão dos sentimentos da criatura que sofre, sendo o argumento, utilitário segundo Thomas (2010), de que os maus-tratos infligidos aos animais são condenáveis puramente por diminuir sua felicidade. As bases intelectuais nessa empreitada contra a crueldade em relação aos animais têm, conforme Thomas (2010, p.256), raízes na tradição cristã que defende que o homem deve cuidar da criação de Deus. A dissolução da tese de que o mundo fora criado para servir aos homens, bem como a ênfase na sensação e no sentimento como princípios de moralidade, foi determinante na inclusão dos animais na esfera das preocupações morais (THOMAS, 2010, p.257).

O que assim se percebe é um movimento crescente de preocupação com as formas humanas de dominação dos animais e com a conseqüente violência perpetrada contra os mesmos. Para Lévi-Strauss (2009),

chegará um dia em que a idéia de que os homens do passado, para se alimentar, criavam e massacravam seres vivos e expunham complacentemente sua carne em pedaços nas vitrinas inspirará por certo a mesma repulsa que, para os viajantes dos séculos XVI ou XVII, as refeições canibais dos selvagens americanos, africanos ou australianos (p. 212).

A crise da vaca louca, que inspirou o texto de Lévi-Strauss, motivou uma série de ações e debates em torno da alimentação carnívora. A alimentação de bois com ração de origem animal teve como consequência o desenvolvimento de uma doença, a encefalopatia espongiforme - que ficou popularmente conhecida como a “vaca louca” - que levou pavor por diversos países da Europa. Paralelamente à preocupação com a qualidade da carne e a possibilidade de seu consumo transmitir uma doença mortal, a crise desencadeada pela “vaca louca” trouxe à tona a discussão acerca dos limites de interferência do homem, que, ao servir

⁴⁰ E não somente às condições dos animais criados com fins alimentares, mas aqueles usados nas pesquisas científicas, nos testes da indústria de cosméticos, nos circos. Além destes, a caça às baleias, aos cangurus, bem como de outros animais cuja pele é utilizada na indústria da moda.

a animais herbívoros ração de origem animal, não apenas os transforma em carnívoros, como também em canibais (LÉVI-STRAUSS, 2009).

Conforme Dias (2009), o processo de abate industrial teve como alvo o ocultamento paulatino de toda forma de crueldade e violência infligida aos animais. A autora aponta, no entanto, para um resultado paradoxal: o aumento do consumo de carne, especialmente nos centros urbanos. Outra dissociação que marca fortemente o consumo da carne produzida industrialmente destaca o animal dos cortes encontrados em supermercados e açougues. Para Singer (1989), este constitui o contato mais próximo que o comedor terá com o animal a ser consumido:

Para a maior parte dos seres humanos, especialmente aqueles das modernas comunidades urbanas ou suburbanas, a forma mais direta de contato com os animais não humanos tem lugar à hora da refeição: comemo-los. Este fato simples constitui a chave das nossas atitudes para com os outros animais e também a chave para o que cada um de nós pode fazer para alterar essas atitudes. O uso e abuso dos animais criados para servir de comida excede em grande medida - tendo em conta a quantidade espantosa de animais envolvidos - qualquer outra forma de maus tratos (p.89).

O que se pode inferir a partir desse panorama é que os animais são pensados e comidos conforme os contextos históricos e culturais em que os mesmos se encontram. Neste sentido, um porco sacrificial não será o mesmo porco dos modernos abatedouros, nem mesmo aquele porco criado no fundo do quintal para abastecer de carne a família. Ao abordar o abate doméstico de porcos, acredito ser necessário ter esta diferenciação em mente. Minha intenção com este breve quadro, especialmente com a comparação com os abatedouros modernos, não é de idealizar o abate e a criação doméstica como formas mais humanitárias de se relacionar com os animais, mas ressaltar características que são peculiares a tais contextos diversos.

2.2 Classificações e preferências

As escolhas alimentares que orientam nossa dieta, mais que fruto de opções particulares, são também escolhas realizadas culturalmente. Plantas e animais não constituem alimentos em sua essência. Cada cultura define, entre as possibilidades ofertadas pelo meio, aqueles alimentos que farão parte de sua dieta, entendendo que nem tudo o que é comestível em termos nutricionais é comível culturalmente para uma determinada sociedade:

o ambiente físico de qualquer sociedade humana contém um amplo espectro de materiais que são tanto comestíveis quanto nutritivos, mas somente uma pequena parte desse meio comestível será de fato classificado como alimento potencial. Tal classificação é um problema da linguagem e da cultura, não da natureza (LEACH, 1983, p.175).

Leach postula nesse trecho de seu texto acerca dos tabus, especialmente aqueles que relacionam linguagem e categorias animais, o caráter cultural da seleção dos alimentos, salientando a importância de entendermos a alimentação e a linguagem associada a ela, especialmente no que diz respeito às categorias animais para além de seus aspectos nutricionais e biológicos. Lévi-Strauss, em “O triângulo culinário” (1979) adentra também nesta questão, ao afirmar que a culinária é, universalmente, um meio pelo qual a Natureza é transformada em Cultura, em que o alimento torna-se um mediador entre essas duas esferas. Para ele, assim como não existe sociedade humana que não possua uma linguagem falada, assim também não existe sociedade que não processe uma parte de seu suprimento alimentar. Claude Fischler prossegue o argumento:

[...] a analogia entre linguagem e cozinha, banal depois de Lévi-Strauss, se impõe aqui: todos os humanos falam uma língua, mas existe um grande número de línguas diferentes; todos os humanos comem um alimento cozido, mas existe um grande número de cozinhas diversas. A cozinha é universal; as cozinhas são diversas (FISCHLER, 2001, p. 32 *apud* Maciel, 2001).

As regras relativas à alimentação constituem assim um eixo pelo qual a alimentação foi e ainda é pensada por diversos autores, incluindo-se os acima citados. Os tabus alimentares, enquanto um tipo especial destas regras, mobilizam esforços consideráveis na tentativa de compreensão das diferentes formas de se alimentar.

Leach (1983) construiu uma classificação da parte comestível do ambiente baseada em três esferas. A primeira compreende as substâncias reconhecidas como alimento e constituintes da dieta normal do grupo. Na segunda, encontram-se aquelas substâncias que, apesar de serem reconhecidas como comestíveis, são tacitamente evitadas ou reservadas a ocasiões rituais. São, portanto, *conscientemente interditas*. A terceira é reservada às substâncias *inconscientemente interditas*, ou seja, não são pensadas de modo algum como alimento. É o caso, dentre os ingleses, e poder-se-ia dizer, mesmo entre nós, brasileiros, ou ocidentais, de forma abrangente, do tabu com relação à carne de cachorros. De acordo com Leach (1983), esta interdição depende de uma observação categórica: “cachorro não é alimento” (p.176).

Leach aprofunda essa classificação através de um gradiente de aproximação e distanciamento dos animais em relação ao homem, conforme o ambiente que habitam. Partindo desta, ele constrói uma analogia entre as esferas da alimentação (de origem animal) e o casamento, onde os extremos são ocupados pelos animais tacitamente proibidos e os casamentos proibidos. As categorias centrais são ocupadas pelos comestíveis e casáveis:

Quadro 1

Casa	Quintal - fazenda	Mundo Silvestre	Mundo Selvagem
Animais de estimação (cão, gato)	Animais domesticados (porco, boi, galinha)	Animais de caça (lebre, veado, tatu)	Feras (urso, tigre)
Não comestíveis	Comestíveis	Comestíveis	Não comestíveis
Família	Parentes	Vizinhos	Estranhos
Não casáveis	Casáveis	Casáveis	Não casáveis

Fonte: Wedig, 2009, p. 79.

Partindo da proibição do incesto, regra universal de intervenção cultural na natureza, Lévi-Strauss (1982) nos coloca diante do problema da distribuição de mulheres e alimentos, no desenvolvimento de sua argumentação acerca das regras matrimoniais que organizam o parentesco. Mulheres e homens se encontram em relação de recíproca dependência em uma economia em que

não somente o homem e a mulher não tem a mesma especialização técnica, dependendo portanto um do outro para a fabricação dos objetos necessários às tarefas cotidianas, mas dedicam-se à produção de tipos diferentes de alimentos. Uma alimentação completa, e sobretudo regular, depende por conseguinte desta verdadeira ‘cooperativa de produção’ que constitui uma família. ‘Quanto mais mulheres há, mais há o que comer’, dizem os pigmeus que consideram ‘as mulheres e as crianças como a parte mais preciosa do ativo do grupo familiar’ (LÉVI-STRAUSS, 1982, p.79).

Lévi-Strauss aponta mesmo para uma “maldição do solteiro”, uma vez que esta condição determina uma carência no aspecto mais fundamental da sobrevivência, não apenas enquanto ser biológico, como também social⁴¹.

⁴¹ Permito-me traçar aqui um paralelo com uma reflexão de Wagner (2010) acerca dos Daribi. Chegado para viver entre estes, sua casa foi construída ao lado das residências dos solteiros, e despertou especial interesse o fato de ele ter de contratar um cozinheiro para preparar suas refeições. Sua condição celibatária foi alvo de constantes e diversos questionamentos. À parte sua importante discussão acerca do conceito de cultura, é reveladora a concepção de família entre os Daribi que Wagner percebe: “uma vez que nesse tipo de sociedade a família é “produção”, ela é autossustentável, e não há necessidade alguma de “sustentá-la”. Mas um sistema desse tipo torna o “casamento” e a família uma questão de vida ou morte (...). A demanda não é pelos produtos em si mesmos, ou pelo dinheiro para comprar produtos, mas por produtores; uma vez que todos os aspectos importantes da subsistência cabem à família, a preocupação principal passa a ser constituir e manter uma

Ainda na esteira das associações entre proibições alimentares e matrimoniais, Tambiah (1969), partindo dos estudos de Lévi-Strauss acerca do totemismo, Leach e Mary Douglas, procura compreender tais conexões em um vilarejo do noroeste da Tailândia, em seu texto “*Animals are good to think and good to prohibit*”⁴². O autor percebe, como Leach, uma estreita afinidade entre o “comer” e o “intercurso sexual”, tornado manifesto através da linguagem, de forma bastante explícita⁴³. A partir dos estudos sobre o totemismo, que resguardam importantes reflexões acerca das relações entre homens e animais e também acerca das proibições alimentares, Tambiah demonstra que a relação dos aldeões tailandeses apresenta uma complexidade que não expressa nem um sentido de pura afinidade com os animais isoladamente, nem uma clara separação entre eles. Ambas as atitudes coexistem em intensidades variáveis, criando uma tensão perpétua (TAMBIAH, 1969, p. 455). As proibições alimentares e matrimoniais encontram-se, assim, estreitamente relacionadas a esta tensão, que, segundo ele, não pode ser inferida de forma unilateral.

Mary Douglas, em *Pureza e Perigo* (1991), mais especificamente no terceiro capítulo, aborda as proibições alimentares expressas no livro Bíblico do Levítico. Em sua abordagem, os hábitos alimentares e as classificações referentes à comida estão intimamente relacionados à ordem social, uma vez que: [...] nenhum conjunto particular de símbolos pode ser entendido igualmente; para os compreender, há que relacioná-los com a estrutura total de classificações da cultura em questão (DOUGLAS, 1991, p.9).

Dessa forma, as prescrições alimentares apresentadas no livro bíblico do Levítico são abordadas pela autora como regras de evitação que “permitiam aos Homens exprimir materialmente a santidade em cada encontro com o reino animal e a cada refeição” (DOUGLAS, 1991, p.74). Os animais são classificados, em tal livro bíblico, em puros e impuros, respectivamente comestíveis e não comestíveis. Para a autora, as anomalias animais não são traços inerentes à natureza dos mesmos, mas surgem a partir de aspectos particulares de cada cultura⁴⁴ (DOUGLAS, 1996).

Marvin Harris (1978) procurou demonstrar como tais proibições adquiriam uma coerência e lógica racional em função do ambiente físico e social em que se desenvolviam. A

família.” (WAGNER, 2010, p.59). Ele percebe assim as pessoas como valores em si, em um sentido que as coisas mais valiosas são postas a serviço para conseguir *pessoas*, pois estas são indispensáveis. O celibatário, em tais condições, como naquela descrita por Lévi-Strauss, encontra-se em uma posição pouco confortável.

⁴² Ao final do texto (Tambiah, 1969), o autor complementa seu título, em uma clara alusão à fórmula famosa de Lévi-Strauss: “Sistemas sociais e culturais são, antes de tudo, não apenas pensados, mas também vividos”. Tradução minha. No original: “*Cultures and social systems are, after all, not only thought but also lived*” (p.457).

⁴³ Entre outros, cita o exemplo da mulher, chamada “*the eaten*” – a comida, e o homem “*the eater*” – o comedor.

⁴⁴ “*Evidentemente nos equivocamos al decir que una cosa es anómala utilizando nuestras propias categorías*” (Douglas, 1996, p.136).

proibição em relação às vacas na Índia, por exemplo, é explicada em termos de sua adaptabilidade ao seu sistema agrícola, de pequeno gasto energético e otimização de todos os seus subprodutos. Apenas a religião hindu não é para ele suficiente para explicar o amor que gira em torno desses animais.

Nessa esfera de classificação, entre evitações, interdições e preferências, os animais são organizados em grupos e subgrupos. Quando de minha entrada em campo, não imaginava a série de escolhas e prescrições que orientam a preferência por determinado animal, questão esta que se mostrou, no entanto, demasiado importante. Assim, na medida do possível, busco construir um quadro que dê conta dos diversos recortes que pude ir percebendo por meio dos relatos e das práticas em si.

2.3 Animais, bichos, nominados e anônimos

Para dar conta dos recortes acima mencionados, inicio com uma reflexão acerca de um aspecto específico do sistema classificatório que organiza e interpreta o *grupo dos porcos*. Trato aqui de sua nomenclatura, ou não nomenclatura, que varia conforme os filhotes de porcos sejam *guachos* ou leitões.

De acordo com Leach (1983), a partir de sua classificação dos animais comestíveis e interditos, não nos alimentamos daqueles que consideramos estarem muito próximos a nós. Conforme Sahlins (2003), no que diz respeito aos animais, “a comestibilidade está inversamente relacionada com a humanidade” (SAHLINS, 2003, p. 175), ou seja, quanto maior a identificação com nós mesmos, mais intensa é a proibição. Um exemplo emblemático é o dos cachorros, o “melhor amigo do homem”. Estes animais não são anônimos; recebem de seus donos nomes, carinhos e afetos, não sendo raro serem chamados de “filhos”, tornando-se, assim, parte da família.

O autor aborda, no excerto, especialmente a sociedade americana, mas algumas de suas observações podem ser estendidas para o caso ora trabalhado. É o que se percebe na observação que segue: “os animais comestíveis, como porcos e bois, geralmente têm o *status* de objetos para os sujeitos humanos, vivendo suas vidas à parte, nem como complemento direto nem como instrumento de trabalho das atividades humanas” (SAHLINS, 2003, p.175). Essa questão se complexifica no caso da criação doméstica de animais com fins alimentares,

em que porcos *guachos* e leitões transitam de formas diferenciadas nos domínios de sujeito e objeto.

O que considero importante pensar aqui se refere à convivência rotineira com animais que futuramente serão o alimento da família. O fato de nas carneadas nos alimentarmos de um animal que há pouco havíamos visto com vida e com o qual se conviveu durante alguns meses não é menos relevante. Banducci Jr. (2007), referindo-se ao Pantanal da Nhecolândia, argumenta que:

As relações baseadas no contato diário, na afetividade, num diálogo rico entre campeiros e bichos, sejam domésticos ou selvagens, demonstram que os interesses pela fauna não se reduzem meramente à ordem pragmática. Os animais, constantemente investidos de significados simbólicos densos, chegam mesmo a representar a personalidade dos vaqueiros (BANDUCCI JR., 2007, p. 160).

Como Sahlins (2003) já havia demonstrado, apenas a ordem pragmática não é suficiente para se pensar na configuração dos hábitos alimentares, ao que se pode ser acrescentado, a partir de Banducci Jr. (2007), que também não é apenas pela pragmática que se orientam as relações cotidianas entre os homens e os animais com os quais aqueles convivem.

Um caso emblemático da riqueza dessas relações surgiu em meio à entrevista realizada com Paulo e Solange. Ao relatarem-me sobre os animais que criavam na propriedade, mencionaram um leitão e dois *guachos*: o Baby – macho, e a Bolinha - fêmea. Perguntei então qual a diferença entre esses dois tipos de “porcos pequenos”, ao que me explicaram que os *guachos* são filhotes retirados da porca logo após a primeira mamada⁴⁵, quando é bebido o colostro⁴⁶ presente no primeiro leite da porca. Estes porcos *guachos* seguem sendo alimentados com leite, mas este é dado de mamadeira, “*que nem nenê*”, como me disseram. Já os leitões completam na porca seu período de amamentação e chegam ao seu chiqueiro com cerca de dois meses. Estes não recebem nome, pois apenas aos *guachos* é reservada a prática. Conforme Solange, “*a gente se apega...*”. Seu filho, de dez anos, ajuda na tarefa de alimentar os *guachos*, dando-lhe a mamadeira com leite.

Contudo, tais animais, quando adultos, também são mortos, e têm o mesmo destino dos leitões que não recebem nome. Solange relatou-me que vai explicar para seu filho que

⁴⁵ As razões para que os filhotes sejam retirados da porca podem variar. Uma das razões apontadas é a morte da porca. Quando esta tem muitos filhotes, em quantidade que a torna incapaz de amamentar a todos, alguns também podem ser retirados e criados como *guachos*.

⁴⁶ O colostro é uma espécie de leite produzido pelos mamíferos nos primeiros dias após o parto.

aqueles porcos não são animais de estimação e, sim, que são criados para serem comidos, pois este é o caminho *natural* de suas vidas. Apesar de, quando pequenos, serem tratados “*que nem criança*”, com o passar do tempo, e na medida em que eles não necessitam mais de mamadeira, eles vão sendo igualados aos demais animais, especialmente aos leitões cujo destino final acaba sendo a “panela”.

No dia da carneação em sua casa, enquanto Solange dava de comer aos animais, ela chamou a minha atenção para a diferença de comportamento entre os mesmos: enquanto o leitão aguardava tranquilamente pela sua porção de comida, o *guacho* Baby pulava e gritava esperando por seu quinhão. A Bolinha estava em outro chiqueiro, pois tinha algumas semanas a menos, e ainda era alimentada com leite. O filho do casal, com cerca de 10 anos, brincava com o animal, em meio a chamados de “*menina danada!*”, “*guria arteira!*”, visto que, a todo o momento, ela tentava escapar de seu cercado, acalmando-se apenas quando lhe era dado de comer. Os porcos *guachos* aparecem nas fotografias que seguem⁴⁷.



⁴⁷ Quando de meu retorno ao campo, no mês de dezembro, fui informada de que a Bolinha já havia sido morta. Apresentaram-me então dois novos *guachos*, a Grandinha e a Pequeninha, de três semanas. Danilo as soltou no gramado, onde elas ficaram correndo de um lado para o outro, brincando com uma bola.



Retomando a afirmativa de Sahlins (2003) apontada no início deste item, que afirma que a comestibilidade está inversamente relacionada à humanidade, no caso dos *guachos*, após um período de “humanidade”, podemos dizer, ele retorna a um *status* mais objetificado, sendo finalmente morto como os outros porcos (assumidos como comestíveis).

Dalla Bernardina (1991) reflete, em seu artigo “*Une personne pas tout à fait comme les autres: l’animal et son statut*”, sobre a transição animalidade/humanidade, objeto/sujeito. Apesar das diferenças existentes entre sociedades não ocidentais, agricultores e criadores do mundo rural europeu e caçadores esportivos, o autor aponta que pode ser encontrado um traço recorrente nessas culturas. Tal característica consiste em um *dispositivo de incriminação*, uma forma de imputar ao animal a culpa de sua morte, para, assim, justificar o abate dos animais.

Seu argumento defende que os maus-tratos infligidos aos animais são uma forma de evitar que o homem simpatize e se solidarize com eles (DALLA BERNARDINA, 1991, p.34).

Nesse sentido, os animais transitam nos estatutos de coisas e pessoas. A “presa/pessoa transforma-se numa presa/coisa: o duplo estatuto do animal autoriza a matar⁴⁸” (DALLA BERNARDINA, 1991, p.35). A partir desta concepção, o animal deixa de possuir um estatuto que o acompanha por toda vida – de coisa – e passa a transitar por diferentes domínios no decorrer de sua vida.

Um *guacho* parece, assim, ser nem apenas objeto, nem apenas sujeito, adquirindo um *status* liminar entre estas duas esferas. Há que se observar, ainda, que os *guachos* não se tornam animais de estimação. Os bezerros *guachos* do Pantanal da Nhecolândia “são criados como animais de estimação, alimentados com o leite da ordenha através de mamadeiras improvisadas” (BANDUCCI JR., 2007, p. 103). Estes, assim como no caso dos *guachos* deste trabalho, recebem nomes carinhosos. No entanto, mesmo que cercados de carinhos e cuidados especiais durante algum tempo, é sustentado que servem de alimento, sendo sua morte com fins alimentares o destino *natural* desses animais. De acordo com K. Woortmann (1978, p. 44), ao refletir acerca das classificações que configuram um repertório alimentar, os animais podem transitar por diferentes domínios:

indivíduos específicos podem ser removidos de um domínio a outro e tornados, assim, “incomíveis”: uma galinha pode ser “adotada” como um animal de estimação, ou uma cabra, ou um pato, assim como um animal silvestre. Transportado de um domínio cultural a outro, o indivíduo específico é reclassificado, de forma análoga ao que ocorre com classificações sociais.

Creio não ser a adoção de um animal de criação enquanto um animal de estimação o caso presente. Apesar da aproximação que ocorre com o aleitamento, com as brincadeiras e com a própria atribuição de nomes, esses animais não deixam de se destinar à alimentação, nem mesmo se tornam equivalentes ou substitutos de cães ou gatos que habitam a propriedade⁴⁹.

Cavignac e Dantas (2004), em seu estudo acerca das chouriçadas, na região do Seridó, no Rio Grande do Norte, percebem o porco como membro da família:

Durante um ano inteiro, ele convive de perto com os humanos, compartilhando o mesmo espaço, recebendo nome, carinho e alimentação por parte das crianças e das

⁴⁸ Tradução minha. No original: “*um processus de transformation de la proie/personne en une proie/chose: le double statut de l’animal autorise à le tuer*”.

⁴⁹ Estou falando aqui especificamente do caso observado na propriedade de Paulo e Solange, por meio dos diálogos mantidos com eles e do que foi possível observar na carneada.

mulheres - sobretudo a dona da casa -, pois ele é ‘engordado’ com as sobras das refeições da família e dos vizinhos. No dia da matança, é preciso desumanizá-lo, tratando-o como um animal, entregando-lhe a um desconhecido para poder ser objeto de consumo (p.12).

O que pude perceber, em um primeiro momento, é que esse distanciamento entre o humano e o animal ocorre de forma mais gradual, e a ruptura não se dá diretamente no dia da morte. Se, inicialmente, os leitões estão em chiqueiros separados dos *guachos*, na medida em que estes crescem e passam a se alimentar de ração, como os leitões, passam a dividir um chiqueiro. Porém, o universo de classificações é mais extenso, e dou continuidade a ele no item seguinte.

2.4 Machos e fêmeas, cachaços e capados

Na esteira das classificações, entre os permitidos e não permitidos, preferidos ou preteridos, outras clivagens vão aparecendo. O que inicialmente surgia para mim como um grupo razoavelmente homogêneo – *os porcos* – gradualmente deixa de existir para se configurar em um grupo de considerável diversificação.

Um segundo recorte que percebi refere-se aos *castrados/capados* e aos não capados, destinados à procriação, chamados *cachaços*, e também no dialeto alemão, *Evat*. A carne de porcos não castrados, de *cachaços*, portanto, é evitada. Em uma festa de casamento de que participei, resolvi *testar* esta evitação. Enquanto me servia de carne no *Buffet*, o garçom estava trazendo novos pedaços diretamente da churrasqueira e me disse que de um lado estava a carne de porco, e, do outro, a carne de gado. Não pude perder a oportunidade e perguntei-lhe se trazia carne de cachaço. O garçom, muito apavorado com o questionamento, mas entendendo a brincadeira, disse-me que ali eles não serviam esse tipo de “coisa”. A expressão de espanto e a referência à carne de cachaços como “coisa” creio que reiteram a proibição de tal carne servir de alimento.

Duas razões principais são apontadas para a castração dos porcos: deve-se castrá-los para que engordem mais rapidamente e para evitar que liberem um gosto ruim na carne. Vialles (1998) reflete sobre a castração a partir de uma simbologia mais profunda presente nela, em estudo em que discute a relação dos homens com a morte infligida aos animais em dois contextos, os açougues franceses, e a pesca de atum na costa da Sicília. Para a autora, a

castração dos animais consiste em impedir a transformação dos alimentos em substâncias sexuais. Os problemas da sexualidade e da reprodução são desviados para o discurso da engorda. Partindo da noção de que “somos o que comemos”, evita-se com a castração o nutrir-se com substâncias não “comida”, sexuais. Esta preocupação com a sexualidade dos animais reflete-se também na linguagem com que a carne será posteriormente vendida – a autora está pensando propriamente em *charcuteries* e *boucheries* francesas - comida e falada. Tal vocabulário traz nomes genéricos – porco, boi, ovelha, que silenciam a realidade sexual e reprodutiva dos animais, sugerindo, por exemplo, que as fêmeas não são consumidas. Por meio deste dispositivo, os animais tornam-se sexualmente neutros e reprodutivamente inativos (VIALLES, 1998, p.140-41). A neutralidade sexual é tanto verbal quanto prática. Para a autora, a castração, enquanto ação zootécnica, constitui o primeiro momento da transformação do animal em carne. Como acima questionado, devido aos cuidados reservados à alimentação dos animais, insisto ainda que essa transformação tem início antes mesmo de os animais serem castrados, visto que eles se alimentam anteriormente à castração.

Há ainda outra restrição, que se traduz melhor por uma questão de preferência, que se reflete na criação dos animais, referente ainda à sua castração. Esta não pode ser feita quimicamente, através de injeções, mas deve ser realizada manualmente, cortando-se os testículos do animal. A preocupação relativa à castração química aproxima-se daquela percebida por Zannetti e Menasche (2007) entre os agricultores de Jacarezinho, município de Encantado, no Rio Grande do Sul, no que diz respeito a uma “produção limpa”. Os animais ali criados, destinados ao autoconsumo, possuem uma dieta diferente daquela dos animais criados para serem vendidos. Privilegia-se uma dieta baseada em milho e pasto, com o objetivo de “limpar” os animais de hormônios e medicamentos que compõem as rações que alimentam os lotes destinados à venda (ZANNETTI e MENASCHE, 2007, p. 134). Nesse sentido, a pureza está relacionada à ausência de produtos químicos na criação, enquanto o impuro se reflete na administração de medicamentos e produtos quimicamente elaborados.

À semelhante conclusão chega Brandão, em seu já clássico estudo “Plantar, colher, comer”, de 1981, quando identifica entre os lavradores de Mossâmedes a diferenciação entre o tempo da fartura e da escassez, do saudável e do doente. Em um período inicial, marcado pela relação harmônica entre a natureza e os homens, bem como dos homens entre si, a ausência de remédios para os animais caracteriza animais saudáveis, cuja carne é também sadia. Com o fim da saúde e começo das doenças, a administração de remédios aos animais termina por produzir uma carne de menor qualidade (BRANDÃO, 1981, p.57-59).

Os castrados são também os porcos preferidos, segundo K. Woortmann (1978), em virtude de serem menos reimosos⁵⁰ que os porcos inteiros. Entre os critérios que permitem definir se um alimento é ou não reimoso, apontam-se a idade (ou ciclo evolutivo do animal ou planta), a oposição entre domesticados e não domesticados, a ambiguidade (relacionada à impureza relativa aos animais que afrontam a ordem estabelecida) e os hábitos alimentares do grupo em questão, que determinam uma alimentação imprópria ou irregular. Assim sendo, segundo K. Woortmann (1978), “a oposição castrado/inteiro associa-se à oposição selvagem/doméstico, ou, mais corretamente, no interior da categoria domesticado, à gradação mais domesticado – menos domesticado” (p. 91).

O porco-monteiro caçado no Pantanal da Nhecolândia (BANDUCCI, JR., 2007) é também castrado antes de ser morto para servir de alimento. A razão para tanto é o cheiro, também denominado “miscazinha”, que os animais de caça normalmente liberam. O cachaço é ali também vedado ao consumo humano, e, quando mortos nessa condição, são servidos aos cachorros como recompensa por seu esforço nas caçadas.

Temos assim, até o momento, duas clivagens principais, que tento representar no quadro abaixo:

Quanto à comestibilidade	
<i>Guachos</i>	Sim
<i>Leitões</i>	Sim
<i>Capados</i>	Sim
<i>Cachaços</i>	Não

Há, também, uma preferência considerável no que se refere ao sexo dos animais. Mais adiante adentro especificamente na questão das porcas. Entre machos e fêmeas, os primeiros são os animais preferidos. É importante também que as fêmeas não tenham muitas gestações, pois porcas com muitas crias, assim como as vacas com muitas crias, não gozam de um *status* privilegiado entre as carnes preferidas.

⁵⁰ A noção de reima é algo indefinida. Conforme K. Woortmann (1978) “trata-se de uma qualidade que torna o alimento ‘ofensivo’ para certos estados do organismo” (p.87). Conforme Brandão (1981), reimoso é o que tem ‘reima’: corpo, sangue ou alimento, vegetal ou animal (p.121).

Quanto à comestibilidade	
Porcos adultos	Sim
Porcas adultas – sem cria	Sim
Porcas adultas com cria	Não

Com referência apenas às porcas, existe outra clivagem. Diz respeito às mesmas estarem ou não no cio. Neste estado, elas não podem ser mortas com fins alimentares, pois sua carne teria um gosto desagradável.

Quanto à comestibilidade	
Porcas no cio	Não
Porcas fora do cio	Sim

A principal razão apontada para as carnes com essa origem não poder servir de alimento está no seu gosto. Dessa forma, os animais preferencialmente destinados ao abate e ao consumo são os machos: bois e porcos, sempre castrados. A carne de vacas e porcas seria uma carne de segunda linha, em comparação com os primeiros, e, ainda mais, a carne das porcas. A carne destas não é tão suculenta nem tão macia quanto a carne dos machos, sobremaneira quando deram à luz muitas vezes. Vacas e porcas velhas são também difíceis de serem vendidas, pois não há compradores que as queiram, uma vez que tenham conhecimento de sua história de vida, que terá reflexos diretos no sabor da carne.

O grupo dos porcos pode ser, assim, finalmente organizado da seguinte forma:

Quanto à idade	Sexo	Fase reprodutiva e sexual	Comestibilidade
Guachos	Porcos	Cachaços	Não comestível
		Castrado	Comestível
Leitões	Porcas	Com cria	Comestível – com restrições*
		Sem cria	Comestível
		No cio	Não comestível

*Preferencialmente um número reduzido de crias.

As conexões entre os alimentos – e os animais - e a linguagem, permitem-nos traçar alguns breves paralelos com ciclo de vida e as características do próprio ser humano. O

guacho é cuidado “*que nem nenê*”; o *Evat* – cachaço - constitui um xingamento direcionado a pessoas de modos grosseiros, aquele “não domesticado”, de pouca ou nenhuma educação. O cachaço estaria no reino da natureza, enquanto o castrado pertenceria à esfera da cultura. Mais que observações conclusivas, essas associações e oposições sugerem pistas para um estudo mais aprofundado acerca do universo de classificações que organizam não apenas o grupo dos porcos, como também a respeito daquelas que se referem às relações entre os humanos e entre estes e os animais.

3. COLOCANDO A MÃO NA CARNE

Feito o reconhecimento inicial acerca do grupo das classificações que organizam o grupo dos porcos, passo agora a narrar e discutir o transcurso das carneadas. Procurei, na medida do possível, apresentar uma narrativa que respeite a ordem dos eventos tal como eles aconteceram no decorrer das carneadas. Durante a escrita, percebi, no entanto, que, tão complexo quanto o esquiteamento do porco, é o esquiteamento do texto sobre ele.

As fotografias encontradas no decorrer do capítulo foram feitas na carneada realizada na casa de Paulo e Solange. Entendo, conforme Rocha (1995), a imagem como parte integrante do texto etnográfico, que revela os aspectos não passíveis de serem captados com a escrita (p.110). Não se trata, assim, de captar uma imagem autêntica do real, pois, “a linguagem visual, quando associada à tessitura do texto etnográfico, denuncia-o como construção, revelando que todo o conhecimento dos dados empíricos ordinários pauta-se na ‘ação de energias mentais do pesquisador’” (Rocha, 1995, p. 108). As imagens tornam-se assim mais um objeto de reflexão.

Como poderá ser visto, há duas fotografias que não foram feitas por mim, uma vez que eu mesma apareço nelas. Embora, como apontado por Guran (1998), “a fotografia como instrumento de pesquisa tem de ser produzida pelo próprio pesquisador” (p.91), como proceder quando os sujeitos da pesquisa solicitam a máquina fotográfica para que justamente o pesquisador apareça nas imagens? Creio que negar esta possibilidade não seria a melhor forma de conduzir a questão. Permitir esse jogo possibilita que o antropólogo também seja “mostrado” na forma em que é percebido por aqueles que costumam ser os “objetos” das fotografias.

3.1 Momentos iniciais: descrevendo as carneadas

A primeira carneada que participei ocorreu no dia 01 de dezembro de 2010, à tarde, por volta das 16 horas. Foi agendada por minha mãe, que, conhecendo pessoas que carneavam, conseguiu que eu participasse de uma delas, na residência de Antonio e Verônica.

Saímos do centro da cidade, Raul, Jonas e eu, e rumamos de automóvel até o local da carneada.

Ainda antes de sairmos, falei um pouco sobre o meu trabalho, dizendo que estava disposta a participar das atividades que me fossem permitidas. Assim que fizemos as devidas apresentações, o assunto voltou-se para a falta de chuva. Observávamos as plantações, especialmente de soja e milho, e eles iam me contando o quanto a chuva estava fazendo falta, preocupados com a situação. A soja estava em uma fase em que necessitava de chuvas periódicas, pois havia acabado de germinar, e, sem água, não tinha forças para crescer. O milho, que é plantado um pouco antes, também estava “apanhando” bastante. Os pés já possuíam espigas, mas eram poucas, e, muitos deles, ainda estavam em flor e precisavam de chuva para gerar espigas fortes. Logo mais, iria descobrir que o assunto “tempo” seria constantemente evocado, sendo uma das principais pautas das conversas.

Descemos do carro e encontrei quatro pessoas nos esperando: o casal Antonio e Verônica, juntamente com Cláudia e seu filho Diogo. Eles estavam tomando chimarrão na área frontal da residência e aguardavam a nossa chegada, inclusive a minha:

- “Então esta é a guria que quer ver uma carneada?”, interpelou-me Antonio.

Disse-lhe que sim, e então nos sentamos e eu falei a respeito do que se tratava a minha presença ali. Disse-lhes que gostaria de conhecer o processo de abate do porco, a forma com que eles faziam isso. Ofereceram-me também um chimarrão, que prontamente aceitei.

A maior parte dos diálogos se deu em dialeto alemão. Imediatamente me perguntaram se eu falava também, ao que respondi, em alemão, que entendia, embora falasse muito pouco. No decorrer da tarde, então, foi feita uma mescla: ora se dirigiam a mim em alemão, ora em português, com muitas palavras em alemão em meio a construções em português. Confesso que, pela rapidez com que falavam, alguma coisa se perdeu, pois estou bastante sem prática, mas, sempre que podia, respondia ou mesmo perguntava em alemão.

Havia mais de um porco em condições de ser carneado, visto que atendia aos requisitos básicos de peso, idade e castração; conforme Antonio, oito meses, cerca de 130 kg e castrado. Eles discutiram um pouco a respeito, e de imediato anunciaram que a *Chlacht* – carneada - começaria.

Diferentemente da carneada descrita acima, o porco, na casa de Paulo e Solange fora previamente escolhido. Além disso, ela aconteceu pela manhã, e não à tarde. Este dia

começou cedo. Levantei-me às 6h30min à espera do táxi⁵¹ que me levaria a casa deles. Pontualmente às 7 horas ele chegou, visto que eu precisava estar às 7h15min em meu destino. Ainda estava escuro e, ao longo do trajeto, pude perceber o dia amanhecendo. No dia anterior havia chovido bastante, e eu estava preocupada que continuasse chovendo naquela manhã. Esta era também a preocupação de meus interlocutores, que me disseram ao telefone estar torcendo para que o tempo colaborasse, ou seja, para que não chovesse durante o tempo previsto para a carneação. Apesar de costumar ser um mês bastante frio, este dia 17 de junho estava bastante agradável.

O taxista deixou-me ali, e Paulo avisou-me que estava terminando de tirar leite e que já iriam começar a carnear. A maioria das baias já estava vazia, e as vacas já tinham rumado ao pasto. Apenas três bois eram mantidos presos. Seus tamanhos eram diversos, sendo todos machos. Estes são criados para abastecer a família de carne e, assim que a carne de seu congelador estivesse acabando, o maior deles seria carneado.

O dia de Solange e Paulo havia começado há algum tempo quando cheguei em sua casa. Era preciso deixar tudo pronto para começar a carnear o porco. Alimentar os animais, tirar o leite das vacas, lavar os utensílios para a carneada, os chiqueiros e a estrebaria. Um tacho de formato circular já acolhia a água fervente que seria utilizada na higienização de utensílios, bem como na retirada dos pelos do porco.



⁵¹ No caminho aconteceu um fato interessante. O táxi fez uma súbita parada e o motorista abriu sua janela e começou a conversar com um senhor, que eu não havia visto. Ele tratava de alguns animais, bois e vacas que pastavam no potreiro. O motorista perguntou: “*Sin sa Zwilinga?*”, em tradução livre “Eles são gêmeos?”. Espichei então meu pescoço para procurar os bezerros gêmeos dos quais eles falavam. Havia dois bezerrinhos que, conforme seu dono haviam nascido gêmeos. Assim que chegamos na casa de Seu Paulo o primeiro comentário, após os cumprimentos, foi relativo ao nascimento desses gêmeos. Não se trata de um evento comum e, por isso, motivou o espanto de todos.

O porco abatido naquele dia não havia recebido alimento na noite anterior. Isto é necessário, como me informaram, para que seu estômago e suas tripas fiquem mais vazias, facilitando a posterior limpeza. Solange e Paulo não estavam sozinhos. Hugo, casado com a irmã de Paulo, já havia chegado para auxiliar nas atividades e aguardava o término dos outros afazeres para ele começar com o seu: matar o porco.

Percebe-se, assim, diferentemente de outros contextos⁵², que não há uma regra estrita a ser seguida no que diz respeito à sazonalidade e ao horário para as carneadas acontecerem. No entanto, de acordo com os relatos, a preferência se dá pela carneada no inverno, pois a carne conserva-se melhor nos dias de frio, quando também a quantidade de moscas é menor. Ainda assim, elas podem acontecer tanto no inverno quanto no verão, variando conforme a necessidade de carne da família, ou, como foi o caso aqui, de algum acontecimento especial, como a festa da comunidade (podendo ser também um casamento ou um aniversário). Uma terceira variante me foi relatada por Simão: na casa de seu filho o porco é morto a noite. Um ar-condicionado foi instalado na garagem de casa, e ali o animal passa a noite para apenas no dia seguinte ser esquartejado. Como já indicaram Nogueira (2004) e Wedig (2009), respectivamente a respeito de Portugal e do Rio Grande do Sul, Brasil, as famílias desenvolvem técnicas diversas para conduzir o abate, e o mesmo pode ser dito sobre as carneadas de que participei.

3.2 A tensão da morte e os conhecimentos do matador

Escolhido o animal e preparados os utensílios, matá-lo é o passo seguinte. Conforme aponta Poulain (2006), “matar um animal não é um ato banal, através dele o homem interfere na ordem natural” (p.264). Assim sendo, a prática requer conhecimentos e técnicas bastante específicas, existindo uma grande variedade de formas com que o abate é conduzido.

O ato de matar o animal é geralmente uma tarefa masculina. No entanto, fui informada de que no município havia uma mulher que realizava tal tarefa, com bastante perspicácia, sendo reconhecida por esse fato. Pelo relato de Jonas, e pelo que pude perceber ao longo do campo, as restrições com relação às mulheres ou são mais veladas, ou, de fato, as mulheres assumem posições que, em outros contextos, são tradicionalmente masculinas. A simples presença feminina pode ser considerada prejudicial: sendo a mulher demasiado afetiva, seu

⁵² A matança de porcos em Portugal ocorre no inverno, entre os meses de outubro e março (Nogueira, 2004).

olhar de piedade poderia alongar a morte do animal⁵³, prolongando seu sofrimento ou ainda “sujando” sua carne.

Na carneada na casa de Paulo e Solange, ao comentarem sobre a demora na morte do porco, Solange apressou-se em dizer que ela não havia olhado para ele com dó, talvez se referindo ao olhar que eu pudesse ter dirigido. Wedig (2009) salienta que as mulheres, em Fazenda Lohmann, são vistas como essencialmente emotivas e afetivas, e na morte do animal não se pode sentir pena, para evitar que o animal sofra. Da mesma forma, Nogueira (2004) identifica que a extrema emotividade das mulheres as proíbe de participar do momento da morte⁵⁴. No caso em questão, apesar de não haver inicialmente restrições quanto à minha presença, o comentário de Solange remete também à emotividade das mulheres e sua relação com a morte do animal.

Na casa de Antonio e Verônica, o abate ocorreu em um galpão próximo à residência, cuja madeira, já bastante envelhecida, apresentava tons de cinza escuro, sem pintura, como percebi em diversos outros galpões que avistava da estrada. Ali se amontoavam utensílios para a lavoura e para a criação de animais. Havia uma árvore em que foi pendurado um gancho, no qual o porco seria posteriormente erguido. Foi Raul, o mais moço ali, que subiu na árvore e fez a armação.

Jonas ofereceu-me as facas para que eu as segurasse enquanto o porco era trazido do chiqueiro, perguntado se eu gostaria de furar o porco. Disse-me isso em meio a sorrisos discretos de todos. Respondi-lhe, também sorrindo, que achava melhor não, mas “quem sabe de uma próxima”. Ele então se encaminhou para a parte de trás do mesmo galpão e voltou com um machado, que seria usado para acertar a frente do porco e desacordá-lo.

Cláudia apressou-se em lavar com água e detergente uma mesa que se encontrava no galpão. Enquanto isso, os homens foram até outro galpão que ficava ao lado, onde se encontravam os animais. Alguns bezerros se encontravam ali, além de porcos, de vários tamanhos, alguns ainda pequenos, outros maiores. Havia também porcos brancos e porcos escuros, pretos e marrons.

O porco foi então sendo conduzido de seu chiqueiro para o local de seu abate. Antonio ficava atrás do porco empurrando-o com um balaio. Os outros homens estavam ao redor dele. Cláudia e eu esperávamos, quando ela quebrou o silêncio com um comentário breve: *ele vem*

⁵³ Mais adiante apresento experiência de campo com relação a tal fato.

⁵⁴ Apenas quando se deseja utilizar o sangue na culinária é que uma mulher é convidada a mexê-lo, para que não coagule. No mais das vezes: “a presença feminina durante o acto da matança é inexistente e em muitas regiões portuguesas, as mulheres e crianças estão mesmo proibidas de assistir ao acto, por questões emocionais” (NOGUEIRA, 2004, p. 72).

no corredor da morte. Dali em diante, permanecemos todos em silêncio. Somente ruídos dos animais eram ouvidos: porcos, galinhas, passarinhos, cachorros, bois e vacas. A minha tensão aumentava na mesma proporção que o porco se aproximava, fuçando o chão. Quando ele mudava a rota desejada, Antonio o empurrava com o balaio. À medida que ele se aproximava de nós, sentia que a hora de sua morte estava mais próxima. Também percebia isso porque Jonas tentava se posicionar da melhor forma para acertar a frente do animal. Ele fez algumas tentativas, o porco parecia um pouco inquieto. Até o momento em que o acertou. Uma, duas, três, quatro machadadas, com o lado oposto da lâmina, e o porco estava no chão. O som foi seco. Acho que se parecia mais com a batida em um ferro, coberto por um cobertor. É muito difícil tentar aproximar de qualquer forma aquele barulho. O que se seguiu é que é inconfundível: os gritos do porco no chão. Sua intensidade e seu volume fizeram outros animais se agitar; um dos cachorros encostou-se nele, mas foi rapidamente afugentado dali. O porco ficou por alguns minutos se debatendo bastante e gritando continuamente. Ele tremia, espichando suas patas em espasmos.

Aos poucos, a velocidade dos movimentos foi diminuindo, e então Jonas pediu-me a faca que eu segurava. Entreguei a ele, que se virou, agachou-se, desviou-se de uma possível patada, olhou, esperou alguns segundos, e enfiou a faca em linha diagonal, logo atrás da pata dianteira direita. O porco então continuou a gritar, e o sangue começou a jorrar do ferimento, que ficou com a largura da parte mais ampla da faca, a qual foi enfiada até o começo do cabo. Ele vinha em jatos, que eram mais intensos conforme a intensidade dos movimentos corporais que o porco fazia. Ele se debatia bastante, o que quebrou o silêncio. Os homens chegaram mais perto, e Antonio afirmou que Jonas havia furado “muito para trás”, muito longe do início da curvatura da paleta, e assim não teria acertado o lugar exato. Teríamos de, assim, esperar que ele “terminasse de morrer”⁵⁵.

A preocupação com a demora na morte do porco se dava muito em razão de o sangue se espalhar pela carne. Quanto mais ele se debatesse, mais o sangue se espalharia, conforme pude perceber após o couro ser tirado. A gordura que se concentrava ao redor da cabeça adquiriu uma tonalidade avermelhada, diferente daquela do resto do corpo, que estava branca.

⁵⁵ Confesso que não imaginei que este momento seria tão difícil. Tentei não esboçar reação alguma, posso até ter conseguido, mas engolia em seco a cada grito que ouvia e a cada espasmo que o corpo do animal fazia. A imagem mais forte que retive é do momento do golpe com o machado. A expressão de força, o movimento dos braços e pernas do homem se preparando e, finalmente, acertando o animal, é uma cena inigualável. O silêncio de todas as pessoas ali presentes parecia aumentar a tensão. Sentia também que estava sendo observada e, por isso, tentei manter uma postura o mais natural possível ou, pelo menos, o mais próxima daquelas pessoas que estavam ali ao meu redor.

Explicaram-me que isso se devia ao fato de ele ter se debatido em demasiado, e também porque Jonas teve que dar mais de uma pancada com o machado para o porco tombar.

O porco abatido na casa de Solange e Paulo teve uma morte diferente, ou, melhor dizendo, com uma técnica diferente.

Assim que Solange terminou de alimentar os animais, ela avisou-me que iam começar. De imediato, ela entrou no chiqueiro em que o porco se encontrava, já preso por uma corda nas patas traseiras. Ela e seu marido começaram então a forçar sua saída, com tapas e gritos, além de puxões na corda que o amarrava. “*Ele sabe o que vai acontecer...*”, disse Solange. Ele se firmou em um canto do chiqueiro e parecia que não sairia de lá tão cedo. Gritava, mas permanecia imóvel, apesar das tentativas em contrário. Aos poucos, ele não resistiu e, contrariado, seguiu em direção ao local de sua morte, a poucos passos dali, no mesmo galpão.

A essa altura, os outros animais que se encontravam ali gritavam sem parar. Os cachorros, desde os primeiros grunhidos do porco, solidarizaram-se a ele e uivavam e latiam calorosamente. As galinhas e os pintos corriam de um lado para o outro, como se estivessem a pressentir o que iria ocorrer. Os gatos fizeram a mesma coisa e, de tempos em tempos, apareciam para verificar o que acontecia. Três bois, presos em uma das baias, giravam em torno do eixo do próprio corpo, espichando a cabeça por sobre as madeiras que os prendiam ali dentro, tentando observar o que se passava fora dali. Mugiam sem parar, colaborando com a sinfonia feita pelos outros animais que ali se encontravam. Parecia que todos eles sabiam o que estava por acontecer.

No Pantanal da Nhecolândia, conforme Banducci Jr. (2007), os animais comunicam-se entre si. Os gritos de araras, quero-queros, anhumas e curicacas servem de alerta ao gado bagual⁵⁶ ou a caça, que, dessa forma, podem esconder-se dos homens que estão à sua procura. Com os animais presos em chiqueiros, a fuga torna-se mais difícil, e os gritos dos animais acabam por denunciar o que está por acontecer.

Além disso, “a rês parece pressentir na atitude do peão o destino que este lhe reserva” (BANDUCCI JR., 2007, p. 151). A resistência dos animais percebida pelo autor no caso pantaneiro é semelhante àquela percebida aqui: “quanto mais se aproxima do local do abate, mais ela [a rês] se recusa a prosseguir: refuga, empaca, tem de ser arrastada com o auxílio do laço, chicotadas, gritos” (idem, p. 151).

Na medida em que o porco ia saindo de seu chiqueiro, uma atmosfera pesada começou a se instalar naquele ambiente. Olhares não se cruzam, ficam apenas fixados no porco e na

⁵⁶ O gado bagual é o gado não domado, arisco, chucro.

expectativa de sua morte. Seu andar lento e cambaleante, somado aos grunhidos desesperados, torna mais e mais dolorido aquele momento. Quando ele finalmente chega ao lugar de sua morte, é tombado, com as patas para cima, e esfaqueado no coração, que é alcançado atingindo-se um ponto específico abaixo da pata dianteira direita. Novamente, assim como na outra carneação, o porco demorou a morrer. O sangue não jorrou imediatamente, mas escorreu lentamente pelo corpo do animal. Ele ficou ali, debatendo-se por cerca de cinco minutos, o que deixou todos preocupados. Os espasmos, inicialmente muito intensos e frequentes, foram aos poucos rareando. Quando ele já estava mais calmo, seu Hugo colocou a mão dentro do ferimento que ele havia feito. Estava conferindo sua profundidade e a intensidade dos batimentos cardíacos que ainda animavam a vida do animal. Mais alguns instantes se passaram, e ele não se mexeu mais.

Os homens comentavam que nem sempre “dá certo”, ou seja, nem sempre a morte é tão rápida quanto o desejável. Mesmo matadores experientes podem *errar*, o que depende não somente deles, mas também do animal, que ou “não quer morrer”, ou “é difícil de morrer”.

Uma boa morte significa uma morte rápida, com poucos grunhidos e espasmos. Conforme Paulo, quanto menos o porco se debater, melhor. Isto se deve a dois motivos, que parecem andar lado a lado. Há uma preocupação com o sofrimento do animal, bem como com a qualidade da carne, que fica prejudicada em caso de possíveis ferimentos e hematomas decorrentes das pancadas sofridas pelo animal. Por este motivo, é que eles não se utilizam da técnica de insensibilizar o porco com uma pancada em sua frente, tal como visto na outra carneada. Em função de muitas vezes utilizarem a cabeça do animal para fazer morcilha, o golpe ali desferido ocasiona ferimentos que impossibilitam o uso da carne. Já com o boi, utilizam-se dessa técnica, visto que sua cabeça não será aproveitada com fins alimentares, tal como a do porco.

O matador deve fundamentalmente conhecer o ponto certo onde furar o animal e ter prática na função. São duas características reconhecidamente importantes. O porco deve já ser derrubado para o lado correto, visando acertar a artéria principal. O conhecimento para tanto passa de pai para filho: aprende-se inicialmente observando e participando das carneadas para, posteriormente, normalmente quando o homem torna-se chefe de família, assumir o posto de matador. Como no campesinato estudado por K. e E. Woortmann (1997), no Sergipe, em inícios da década de 1980, o aprendizado do trabalho dá-se no próprio trabalho, em que a transmissão de conhecimento envolve também valores e construções de papéis (p.11).

Pela prática e perícia com que determinadas pessoas realizam essa função, o chefe de família pode substituído por aqueles reconhecidos como bons matadores. É o caso de Paulo e Hugo. Paulo sabe matar, já realizou esta função diversas vezes, mas recorrentemente é Hugo quem acaba por matar o animal a ser carneado em sua casa.

O matador traz consigo a faca com que irá matar o animal. Ela não é necessariamente uma faca passada de geração a geração, guardada como relíquia. Pode ser nova, adquirida nos supermercados ou outros comércios e é, muitas vezes, também utilizada com outros fins. No entanto, como já disse, o matador utiliza a sua faca, e não a do anfitrião. Ela caracteriza-se por ser mais pontiaguda que as facas normais para o corte de carne, devendo ser muito bem afiada. Como disse Paulo, *ela é especial pra isso, mas não é usada só pra isso*.

Os utensílios e equipamentos utilizados nas carneadas têm origens diversas. Ao conversar a respeito deles, em princípio, a ideia que se tem é de que se trata de um grupo homogêneo de facas, chairas, ganchos, prensas, picadores e moedores. No entanto, ao perguntar mais profundamente a respeito dos mesmos, vê-se que não é bem assim. Ao lado de equipamentos novos, modernos e movidos à energia elétrica, encontram-se aqueles passados através de várias gerações, sendo inclusive difícil determinar sua origem. É o caso de uma faca que, conforme Paulo, já fora de seu pai, e é provável, segundo ele, que ela já tenha sido também de seu avô ou bisavô. Contou-me que o formato que ela tem hoje não é seu formato original. O uso fez com que a mesma se transformasse, de uma faca de fio comprido e reto, para uma faca com o tamanho aproximado de um canivete, e hoje ela é utilizada preferencialmente para a raspagem das carnes para o feitiço do *kopwoscht*.

Segundo Paulo e Solange, as facas antigas são as melhores, e, por isso, eles não se desfazem de suas velhas facas. As novas perdem o fio rapidamente, são mais sensíveis e se desgastam em um período de tempo muito mais curto. A prensa de torresmo, mostrada nas fotografias abaixo, também fora do pai de Paulo, mas novamente surgiu a questão de que a mesma pudesse ter sido já de algum outro antepassado seu.

Para picar e moer a carne, os entrevistados contam com um equipamento elétrico, o picador, como é chamado. Este substituiu o antigo moedor de carne à manivela⁵⁷, que exigia uma mão-de-obra muito maior do que aquela agora despendida com o picador (e moedor) elétrico. Este pertence a Hugo, de quem Paulo sempre pega emprestado o equipamento quando das carneadas. Visto que um *ajuda* o outro nas suas carneadas, o picador vai também da casa de um para o outro. Conforme Solange, com o picador elétrico há uma importante

⁵⁷ Ele ainda é usado para fazer bolachas e preencher as tripas no salame.

economia de tempo e de trabalho, além de a carne moída ficar mais fininha, que é a preferência de sua família e daqueles a quem possivelmente vendam a carne.

Nas fotos que seguem busco mostrar um pouco dessa diversidade. Na primeira, pode ser visto o picador elétrico, enquanto a segunda apresenta a faca utilizada na raspagem das carnes para a morcilha. O picador foi fotografado quando da realização de uma carneada na casa de Hugo, e a faca foi fotografada por Danilo no dia de minha visita, em dezembro. Assim que cheguei, ele me informou que haviam “tirados fotos” para o meu trabalho. As duas abaixo fazem parte dessa coletânea de fotografias com que fui presenteada.



A renovação dos utensílios dá-se conforme a necessidade. Na medida em que vão estragando, são comprados novos, ou ainda consertados, quando possível. Uma ressalva é feita, no entanto, para o conserto: *hoje em dia*, muitas vezes não vale à pena consertar; pelo preço, compra-se um novo, porque as coisas *não duram mais*.

3.3 O esquartejamento

Logo após a morte do animal, a primeira providência é lavá-lo. Na casa de Antonio e Verônica, esta tarefa foi executada por Cláudia, que pegou um balde com água e uma esponja e lavou o porco. O sangue continuava a escorrer, então Jonas furou as patas traseiras em um determinado ponto, entre os ossos, a fim de pendurar o animal. Eles o puxaram até próximo aos ganchos e colocaram estes nos buracos de cada uma das patas. Raul e Jonas então puxaram a corda, e o porco ficou de cabeça para baixo, pendurado pelas patas⁵⁸.

Estando o porco pendurado, Raul, Jonas e Cláudia pegaram facas, que eram afiadas constantemente, e começaram a retirar o couro do animal. Eles me explicaram que havia outra forma, mais trabalhosa e demorada de se fazer esse procedimento. Consistia em raspar o pêlo, amolecido com água quente. Naquele dia, eles não faziam assim, e o couro seria descartado. Jonas cortou as patas e colocou-as de lado. Prontamente havia um cachorro as rondando. As galinhas também começaram a se aproximar e ficavam bicando o sangue que escorria no chão.

O processo de retirada do couro foi feito, então, a três mãos. Primeiramente, um corte reto em cada pata determinou a profundidade dos demais cortes. A cada passada da faca, desprendiam-se alguns centímetros de couro. Isto era feito pelos três com agilidade e destreza. Quando chegaram mais próximos da cabeça, pediram que Diogo e eu segurássemos, cada um, uma corda nas patas, afastando-as. Assim, eles melhor conseguiriam tirar o couro nessa parte. Fiquei, então, ali segurando a corda, até que me dissessem que eu poderia soltar. Jonas cortou as patas dianteiras e as largou também no chão. O couro havia, então, sido completamente retirado.

A retirada da camada de gordura foi o próximo passo. Esta não saiu inteira como o couro, até porque é mais pesada e seria utilizada no feitiço do torresmo. Os pedaços iam sendo retirados e colocados em uma bacia de alumínio. Cláudia já estava junto à mesa e começava a cortar os pedaços em cubos. Ofereci-me para ajudar, e ela prontamente apontou-me uma faca.

⁵⁸ Como se verá, na outra carneada o porco foi pendurado pela cabeça.

Observei como ela fazia: o tamanho dos pedaços, a velocidade, o sentido dos cortes e comecei a imitá-la. Ela fazia o trabalho com rapidez, enquanto eu tentava não me cortar com aquela faca. Percebi que deveria fazer um movimento de frente para trás com a faca e assim o corte seria perfeito. Não é necessário passar a faca várias vezes para frente e para trás; apenas um corte é necessário. Quando estava adquirindo mais facilidade, fui chamada por Raul para ver Jonas retirar as entranhas do porco.

Ele colocava o braço dentro da cavidade que havia feito com a ajuda de uma serra, cortando o osso externo. O coração foi o primeiro a ser retirado, sendo colocado dentro de um balde com água. O momento mais delicado era o de retirar as tripas. Segundo os relatos, deve ser tomado cuidado para que nenhuma delas fure, pois o cheiro é bastante desagradável, e o conteúdo pode infectar a carne. Para evitar que isso acontecesse, Raul segurava as tripas, e elas foram escorregando até uma bacia que havia sido posicionada embaixo do porco. Quando elas já estavam nessa bacia, uma delas furou, e o cheiro foi realmente desagradável. Os rins também foram colocados no balde em que estava o coração. A água foi trocada, e eles foram deixados de molho. O fígado foi lavado e pendurado também em um gancho, próximo à mesa em que a gordura era cortada.

Na carneada com Paulo e Solange, o procedimento foi um pouco diferente. Foi montada uma estrutura, onde dois cavaletes sustentavam uma escada, grande e pesada, na qual o porco seria posteriormente deitado. Para fazer isso, colocaram a escada no chão e empurraram o porco sobre ela. Assim, cada homem segurou de um lado da escada, que foi disposta sobre os cavaletes. Iniciou-se, então, o processo de lavagem com água quente. A água era jogada sobre o porco e, com o auxílio de facas muito afiadas, o pelo ia sendo raspado. Hugo cuidava da cabeça, Solange das patas e do rabo, e Paulo do dorso e barriga. Assim que terminaram de um lado, começaram de outro. A água escaldante exigia que todos se cuidassem para não se queimar com ela. Os pelos eram relativamente grossos, mas a água quente deixava-os mais fáceis de serem raspados. Em cerca de quinze ou, no máximo, vinte minutos, já não havia mais pelo algum, ou quase nenhum. Somente o couro, liso e duro, revestia o porco.



Finda esta etapa, o porco foi virado com as patas para cima. Hugo afiou outra faca e iniciou um corte que se estendeu de baixo da cabeça até o rabo. Primeiramente, foi possível ver a camada de gordura. Paulo trouxe, então, uma bacia de alumínio, que foi disposta logo junto às patas traseiras, colocou as duas mãos por entre as entranhas do animal e puxou-as. Elas deslizaram para dentro daquela bacia, que Paulo segurava com as pernas e corpo.



Àquela altura, a atmosfera inicial, pesada e pesarosa, já havia se desfeito. Conversávamos sobre os mais diversos assuntos, e o clima e sua colaboração naquele dia era o ponto principal. Como havia chovido de forma intermitente no dia anterior, havia uma grande preocupação que tal condição se mantivesse no dia seguinte. Apesar de o trabalho ser feito embaixo de um telhado, a chuva atrapalharia. Alguns utensílios, como bacias e baldes, eram buscados na casa de moradia e, para isso, era necessário caminhar alguns metros, assim o barro e a necessidade de um guarda-chuva seriam incômodos extras. Além disso, o tacho em que era aquecida a água e onde seria feito o torresmo também teria de permanecer sob alguma proteção, reduzindo o espaço disponível para locomoção. A presença ou não de chuva influencia todo o trabalho.

Assim que as tripas foram retiradas, iriam erguer o porco. Um gancho de ferro foi colocado na fenda aberta em sua barriga, próximo à cabeça, e a outra extremidade do mesmo gancho foi envolvida em uma corda, acoplada a uma roldana. A outra ponta da corda foi puxada por Hugo, e assim o porco foi erguido, ficando pendurado para as próximas etapas da carneação.



O couro foi retirado juntamente com a camada de gordura, que tinha cerca de três centímetros. Paulo armou, então, uma mesa de madeira, feita com algumas tábuas compridas, que ficavam presas à parede do galpão. O couro e a gordura que Hugo cortava do animal foram colocados nesta mesa. Enquanto isso, Paulo cortava os pedaços inteiros em faixas, com cerca de cinco centímetros de largura, deixando o comprimento do modo que era retirado do animal, de forma irregular, portanto, conforme o seu tamanho. Quando todo o couro e gordura foram retirados e cortados nessas tiras, eles seriam separados, couro de um lado, gordura de outro. Paulo pegava na ponta de uma dessas tiras, colocava a faca entre o couro e a gordura e fazia um pequeno corte inicial. Imediatamente passava a faca, muito afiada, os separando.

Enquanto isso, Solange limpava as patas do porco, que seriam vendidas. Ela colocava-as dentro do tacho com água fervente e retirava com a ajuda de uma faca. Raspava o restante dos pelos e colocava as patas, já limpas, dentro de uma bacia. Procedeu assim com a limpeza da língua e iniciou a primeira lavagem das tripas. Quem fez a lavagem final das tripas foi Paulo. Com um arame retorcido para formar uma espécie de anel, ele foi passando uma por uma, revirando-as pelo avesso. Este trabalho levou mais de uma hora, exigindo muito cuidado e dedicação: elas devem ser bem higienizadas e não podem furar.



Assim que o couro foi separado da gordura, apressei-me em perguntar se eu não poderia ajudar a picar a gordura. Paulo então afiou uma grande faca e passou-a para mim. Comecei a cortar os cubos de gordura que dariam origem ao torresmo e à banha, em pedaços pequenos. Com uma olhada para o lado, para ver como ele cortava, percebi que seus pedaços ficavam maiores. Fabiane, filha do casal fez questão de registrar este momento.



Hugo chamou Paulo para ajudar na retirada dos pernis. Paulo agarrou o pernil direito, enquanto Hugo enfiava a faca na articulação e cortava o pernil seguindo a sua forma natural. Bastou então que Paulo puxasse o pernil para trás para que este se desprendesse do corpo do animal. Da mesma forma, procederam para retirar o outro. Fui informada que algumas vezes era possível tirar os dois pernis ao mesmo tempo, mas “*que nem sempre dava certo*”. Foi o caso daquele dia, em que retiraram um e depois o outro. Os pernis e as paletas foram então pendurados com a ajuda de ganchos em uma das vigas de sustentação do galpão.

O esartejamento é considerado por Vialles (1998) como uma “desanimalização”. Ele consiste em eliminar sucessivamente as pernas, a cabeça, as vísceras torácicas e

abdominais, bem como o couro, para obter uma carcaça própria aos cortes de açougue, nos quais o animal já se encontra sob a forma de carne. Para a autora, o paradoxo dessa morte está no seu resultado: ela não produziu um cadáver. Esse paradoxo está ligado a uma tradição secular, segundo a qual animais *mortos* – em razão de causas naturais - não são considerados comestíveis. Assim, somente a carne de animais “matados” é comestível. Retomando a noção de que as qualidades dos alimentos são transmitidas ao comedor, no caso dos animais “matados”, as qualidades transmitidas são aquelas de quando este estava vivo, ao contrário dos cadáveres, que transmitiriam sua qualidade doente à carne e, por conseguinte, a quem dela se nutrisse.

4. “SÃO AS COISAS SIMPLES DA VIDA, NÉ?!”

A frase que dá título a este capítulo surgiu em meio à carneada na casa de Antonio e Verônica. Enquanto comíamos torresmo e bebíamos cerveja, em meio também a conversa e risadas, Raul exclamou: - “São as coisas simples da vida, né?!”. Sua frase ficou borbulhando na minha cabeça por algum tempo. Creio que ela expressa muito a respeito da atmosfera das carneadas, embora seja difícil *simplificar* a experiência.

Neste capítulo, procuro abordar três ingredientes imprescindíveis de uma carneada: festa, trabalho e reciprocidade. Apresento também uma discussão a respeito das memórias que surgiram no decorrer das carneadas, bem como nas entrevistas. O antigamente contraposto ao hoje em dia sinaliza as mudanças percebidas e vividas pelos sujeitos.

Pode-se afirmar que esses três elementos encontram-se interligados nas carneadas. Passado um primeiro momento de tensão com a morte do animal, o clima vai aos poucos amenizando, para, finalmente, ceder lugar a um ambiente completamente diferenciado daquele inicial. O teor das conversas se modifica, a expressão nas faces das pessoas se alivia, quando o silêncio de apreensão cede lugar à música, que pode ser aquela tocada pela rádio da cidade, ou ainda um repertório específico, selecionado e armazenado em *pendrives*⁵⁹.

4.1 Trabalho e festa

Quando se carneava um porco era uma festa!
Um dia diferente, atípico, em relação
aos outros. (KASPARY, 2010, p.58).

Pensar o abate de um animal como um dia de festa pode parecer um tanto quanto paradoxal. No entanto, o dia da carneada torna-se festivo, porque é também diferente da rotina de trabalho. Familiares e amigos reúnem-se para a realização de uma atividade que, pelo incremento do churrasco, da cerveja e da companhia em si mesma, acaba por assumir ares de comemoração⁶⁰.

⁵⁹ O *moderno* convive, assim, de forma particular com o tradicional, representado pelas rádios, que exercem papel fundamental na transmissão de notícias de interesse da comunidade.

⁶⁰ Para Evans-Pritchard (1956), todo o sacrifício entre os Nuer é ocasião para festa.

O componente festivo das carneadas parece ter um momento definido para começar: trata-se de quando o torresmo é colocado no tacho e principia sua fritura. Nesta hora, o trabalho mais “pesado” já foi feito, e as atividades a que todos se dedicam são mais “leves”⁶¹.

O feitio do torresmo exige que alguém permaneça mexendo os cubos de gordura sem parar. Em ambas as carneadas, pude auxiliar nesta tarefa. Nas fotografias abaixo, realizadas na carneada na casa de Paulo e Solange, a primeira mostra a gordura recém colocada, e a segunda o torresmo quase pronto.



⁶¹ Paulilo (1987) distingue o trabalho “leve” do “pesado” sob uma perspectiva de gênero. Ela percebe esta distinção em diversas regiões do país, desde estados do Nordeste até Santa Catarina, no sul do Brasil, e posso dizer que encontrei, ainda que de forma aproximada, a mesma distinção entre os agricultores de São Paulo das Missões. A qualidade de “leve” ou “pesado” para o trabalho encontra sua fundamentação não na natureza do trabalho em si, mas pelo sexo de quem o realiza: “leve” é o trabalho realizado por mulheres e crianças, e “pesado” é o trabalho de homens adultos (PAULILO, 1987, p. 66-67; 70). Adentro mais profundamente na discussão sobre a divisão sexual do trabalho nas carneadas em lugar especialmente dedicado a este tema.



Quando ele está satisfatoriamente frito, o que é percebido pela liberação da parte líquida da gordura e a diminuição dos cubos, ele é então prensado. A prensa tem formato circular; é aberta em cima e fechada embaixo, onde existe um canal pelo qual escorre o líquido que se separa do torresmo. Com a ajuda de uma caneca de haste comprida, os pedaços de gordura, juntamente com a parte líquida, são despejados dentro da prensa, até não restar mais nada. Estando despejada toda a gordura, é colocada uma camada de palha de milho sobre ela, para que a madeira da prensa não grude.

O calor da gordura exige que cuidados sejam tomados para que os indivíduos envolvidos nesta atividade não se queimem. Os cubos de gordura e a panela com a banha são então levados para o galpão ao lado, onde se encontra a prensa. Ela é de madeira, bastante pesada. A panela de gordura é colocada no chão, e os cubos são dispostos em um estrado de madeira. Solange então passa a girar um cabo de ferro, com vistas a prensar os cubos e retirar deles todo líquido possível, tornando o torresmo mais seco. A prensa ficou ali por algum tempo, até que saísse a maior quantidade de líquido possível. Enquanto isso, dirigimo-nos para fora, para cuidar do churrasco.



Na carneada com Antonio e Verônica, juntamente com os cubos de gordura, foram colocados pedaços de batata-doce para fritar. Eles foram contados e retirados antes que a gordura fosse para a prensa. A batata-doce frita fora feita para comermos naquela hora. Além dela e dos cubos de gordura, foram colocados os rins e o coração, também picados. A batata-doce foi a primeira a ser retirada, com a ajuda daquele copo, com a haste comprida. Ela ia sendo colocada em um prato, onde era acrescentado sal. Ela ficava mais durinha, crocante por fora e macia por dentro.

Quando começamos a comer o torresmo e a batata-doce, Raul anunciou que as cervejas deveriam estar geladas, e começamos então a bebê-la como acompanhamento ao torresmo. Ele estacionou o carro mais próximo dali e colocou uma música. O clima era de descontração. Na conversa que se seguiu, os temas eram variados, desde um concurso para a Brigada Militar, que Raul mostrou-se interessado em fazer, até a falta de chuva, que voltava em um momento ou outro. Além da música, a cerveja deixou o ambiente mais animado. Ela era tomada com muito gosto pelos integrantes da carneada, uma vez que, segundo eles, saciava a sede causada pelo sal do torresmo – uma desculpa alegre para transformar aquele ato em festa. Raul voltou-se para mim e disse:

- São as coisas simples da vida, né.

Se considerarmos, como Fischler (1995), que o homem é um onívoro que se alimenta não apenas de animais e vegetais, mas também de imaginário, estas “coisas simples”, adquirem todo o sentido. A reunião de familiares e amigos em torno de um objetivo comum – auxiliar nas atividades de abate de porcos – e, posteriormente, compartilhar do momento de apreciar os resultados daquele trabalho, comendo juntos, revela que esta prática, mais que uma finalidade somente utilitária, está carregada também de um forte componente simbólico.

Conforme K. Woortmann (2004), “o caráter simbólico-ritual do comer se expressa claramente no hábito de convidar pessoas para jantar em nossa casa, no “jantar fora” em determinadas ocasiões, ou no “almoço de domingo” (p. 3). É também o caso das carneadas. As pessoas não são convidadas para carnear apenas para auxiliar com seu trabalho nas atividades necessárias. Se assim fosse, poderiam, seguindo uma lógica de trabalho capitalista, contratar trabalhadores temporários para este dia. O fato é que as pessoas que ali se reúnem estão ligadas por laços de parentesco e amizade, são convidadas a participar não apenas de um dia de trabalho, mas também de um dia de festa.

Trabalho e festa se conjugam em um sentido único, em que o abate de animais torna-se “um bom pretexto para o convívio, fortalecendo laços familiares e de vizinhança”

(NOGUEIRA, 2004, p.72). Como dito por Kaspary (2010), no excerto que abre este capítulo, se carnear um porco era um dia de festa, parece que ainda hoje continua a ser.

Na casa de Paulo e Solange, também comemos um pouco de torresmo, mas, como prato principal, estava reservado o churrasco. Fabiane então pediu que sua mãe preparasse *aquela caipira*⁶². Em poucos instantes, Solange voltou com um copo de caipira e todos começamos a bebê-la em volta da churrasqueira.

A ingestão de bebida alcoólica não se deu sem dilemas éticos. Porém, a insistência com que a mesma me foi oferecida não me deixou escolhas a não ser aceitá-la. Antes disso, contudo, procurei verificar se as outras mulheres presentes também beberiam daquela cerveja, o que se confirmou. Assim, acreditei que seria inclusive um pouco ofensivo não aceitar. De acordo com Fischler (1995), as bebidas alcoólicas possuem um caráter ambivalente, tanto em seus efeitos quanto em suas funções. Ao mesmo tempo em que ele funciona como elemento de integração social, permite criar tempos de sociabilidade, ocasiões coletivas:

a adoção e o consumo de uma bebida permitem atuar sobre o “olhar”, atribuir-se caracteres de poder ou refinamento, de virilidade ou feminilidade, de modernidade ou tradição, de prestígio ou de simplicidade que ela transmite e assim, de integrar-se simbolicamente ao grupo, à categoria social [...] (FISCHLER, 1995, p.81)⁶³.



⁶² Para um copo de cerca de 500 ml, a caipira é preparada com: dois limões – que podem ser substituídos por laranjas, três colheres de sopa de açúcar, uma colher de sopa de chocolate em pó, gelo e cachaça (*schnaps*). Deve-se mexer bem os limões, o açúcar e o chocolate para então adicionar a cachaça.

⁶³ Tradução minha. No original: “*La adopción y el consumo de una bebida permiten actuar sobre el “parecer”, atribuirse los caracteres de poderío o de refinamiento, de virilidad o de feminilidad, de modernidad o de tradición, de prestigio o de simplicidad que ella transmite y, así, de integrarse simbólicamente en el grupo, en la categoría social*”.

No entanto, por sua propriedade de alterar o estado fisiológico e psicológico, pode se tornar um fator *desintegrador* ao gerar comportamentos valorados negativamente pelo grupo⁶⁴. Como o autor indica, suas propriedades psicotrópicas estão estreitamente ligadas às doses consumidas.



Quando a carne ficou pronta, dirigimo-nos para a mesa. Solange e Paulo sentaram-se lado a lado; eu sentei ao lado de Danilo, no lado oposto da mesa, e Fabiane sentou na ponta. Durante o almoço, também conversamos sobre assuntos diversos, e Fabiane contou-me especialmente sobre a temporada que havia passado trabalhando na Suíça. Assim como outros jovens do município, ela foi para lá para trabalhar em propriedades rurais. Outro assunto que retornava constantemente era a festa do dia seguinte. Paulo é secretário do clube, e por isso ia trabalhar nela. Contou-me que em outras gestões também havia sido tesoureiro. Trata-se de uma atividade que não é remunerada, mas é feita por pessoas da comunidade no intuito de mantê-la em funcionamento, especialmente as dependências do clube, onde são realizadas as festas.

⁶⁴ As bebidas alcoólicas são incluídas por Carneiro (2005) no conjunto dos *alimentos-drogas*, juntamente com outras substâncias com efeitos psicoativos, tais como bebidas à base de cafeína, sedativos, como o ópio, e alucinógenos, como cogumelos e cactos.

A comensalidade na carneada é, finalmente, um dos componentes que conferem a ela seu caráter festivo. Além disso, saboreando dos mesmos pratos, compartilham-se gostos e experiências. Conforme Fernandes (1997), ao refletir acerca dos rituais relativos à comensalidade, ressalta que “as práticas da comensalidade constituem um campo de particular expressão da ritualização. A absorção de alimentos não tem uma mera função biológica, reveste-se também de inúmeras outras dimensões simbólicas” (p. 7).

Contrapondo assim as tendências individualizantes do mundo moderno, “comer juntos” torna-se, também, um pretexto para o convívio, promovendo a aproximação entre as pessoas e estreitando as relações sociais. Fausto afirma que “a partilha da carne e a comensalidade não apenas marcam as relações entre parentes, como as produzem. Comer *como* alguém e *com* alguém é um forte vetor de identidade (...). A partilha do alimento e do código culinário fabrica, portanto, pessoas da mesma espécie” (2002, p.6).

Como apontado por K. Woortmann (2004), não convidamos pessoas para jantar ou almoçar a fim de alimentar seus corpos biológicos, mas para nutrir relações sociais, eis que um convite implica o retorno desse mesmo convite, reforçando assim a reciprocidade aí implícita. A comida é, também, neste sentido, uma fonte de socialização (CARNEIRO, 2005). Trata-se do encontro entre natureza e cultura:

Justamente por ser um tema em que a relação entre natureza e cultura se evidencia, encontra-se próximo ao biológico, à nutrição no seu sentido mais restrito, ou seja, ao processo que vai da ingestão de alimentos até sua absorção pelas células, garantindo a sobrevivência, o sustento físico do indivíduo. Mas a alimentação refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou um grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de aprovisionamento, de transformação e de ingestão de alimentos (MACIEL, 2004, p. 26).

O churrasco é o prato típico da “figura emblemática” do gaúcho (MACIEL, 2010). Mais que apenas “comer o churrasco”, o “fazer um churrasco” - que envolve um grupo social, o caracteriza enquanto um *ritual de comensalidade e partilha*. Assim, ele não é considerado comida de “dia de semana”, mas está reservado às ocasiões especiais e festivas, nas quais insiro as carneadas, representando:

[...] sempre um momento especial, fora do mundo cotidiano do trabalho, das refeições apressadas, um momento de reencontro e de convivência entre participantes de um grupo e, assim como outras refeições em grupos, ele serve para reforçar os laços pela partilha da comida (MACIEL, 2010, p. 101).

O churrasco é, desse modo, juntamente com outros elementos, que serão abordados adiante, um dos vetores festivos das carneadas. Não é exagero reiterar a sua posição de prato preferido para as ocasiões comemorativas: ele é o prato preferencial a ser oferecido ao estrangeiro, sinônimo e provedor de prestígio.

4.1.1 Trabalho e *ajuda*, de homens e mulheres

As tarefas a que se dedicam homens e mulheres nas carneadas sugerem aspectos importantes no que diz respeito às relações de gênero e visões de mundo dos camponeses. Discuto aqui partindo, novamente, dos diálogos sobre as carneadas e a partir daquelas que observei.

A noção de trabalho abarca essencialmente as atividades desenvolvidas pelos homens, principalmente pelo pai de família, que recebe a ajuda daqueles que vêm de fora, bem como da esposa e dos filhos. Como indica Wedig (2009), o *ajudar* na carneada “refere-se ao auxílio prestado ao pai de família” (p.91), tanto pelos demais membros da entidade familiar, quanto por aqueles que vêm de fora, como vizinhos e parentes. No interior do Sítio (WOORTMANN, K. 1990), a troca (de tempo) “não é pensada como *trabalho*, mas como *ajuda* entre iguais, e que será retribuída” (p.32). A ajuda nas carneadas é também retribuída, como pode ser visto pelo *sistema* no qual estão envolvidas as famílias de Paulo e Hugo.

O esartejamento do animal é executado essencialmente pelos homens. Enquanto isso, as mulheres ocupam-se das chamadas *miudezas*, da limpeza e separação das vísceras⁶⁵. Picar a gordura para o torresmo parece se inserir no campo das tarefas mistas, ainda que as mulheres sejam maioria. Esta foi sempre a tarefa destinada a mim nas carneadas.

No entanto, os papéis desempenhados por homens e mulheres não possuem uma determinação tão rígida quanto um primeiro olhar poderia sugerir. A determinadas atividades parecem estar reservados papéis estritamente masculinos ou femininos, como é o caso de matar e lavar os utensílios. Em campo, a lavagem dos utensílios foi feita essencialmente pelas mulheres; em alguns momentos, quando a urgência forçava a realização desta atividade pelos homens, era para a higienização de alguma faca que precisavam naquele momento.

⁶⁵ Tal como observado por Wedig (2009) em Fazenda Lohmann.

Ainda que existam mulheres que matem, estas executam tal tarefa na ausência dos homens; das duas mulheres de que tive notícia, uma é viúva e a outra se encontra com o marido enfermo. Tais casos parecem ser as exceções que confirmam a regra.

As situações supracitadas, em que a mulher atua como “matador”, podem ser entendidas como situações críticas, em que a mulher ocupa *interinamente* uma função que é essencialmente do homem, chefe de família (WOORTMANN, E. e WOORTMANN, K. 1997). Ela atua como substituta dele, sendo também a sua habilidade reconhecida como masculina: “*mas ela mata que nem um homem!*”. Conforme Woortmann, E. e Woortmann, K. “poder-se-ia dizer que, se o homem é o responsável pela direção, a mulher, nesses casos, *está* responsável por ela” (1997, p.46 grifos dos autores).

A tarefa de matar o porco é essencialmente masculina na Europa Ocidental, contexto analisado por Méchin (1991): “a morte de um porco é tida como uma tarefa essencialmente masculina, ainda que a presença feminina é obrigatória na fase inicial da sangria”⁶⁶ (p.59)⁶⁷. A morte de outros animais é, contudo, atribuição feminina, como é o caso do coelho, descrito pela autora. Estes são animais *menores*, no duplo sentido do termo: que oferecem menor resistência à morte e têm pouco peso, que fornecem menos prestígio e representam menos virtudes. Além disso, eles vivem em um prolongamento simbólico e espacial da cozinha e do jardim adjacente a casa, que é um espaço eminentemente feminino (MÉCHIN, 1991, p.59-60).

A discussão de Méchin acerca do abate dos coelhos pelas mulheres pode ser aproximada ao abate de galinhas no contexto aqui discutido. Como em Fazenda Lohmann (WEDIG, 2009), em São Paulo das Missões, muitas mulheres se dedicam a este abate, observando-se que as galinhas vivem, assim como os coelhos, no quintal, especialmente mais próximo das residências, configurando, como dito por Méchin, um espaço prioritariamente feminino. A carne das galinhas goza na gradação de prestígio de um lugar muito inferior ao da carne de bois e porcos, em uma comparação com os outros animais de criação.

Há, no entanto, diversas tarefas que são realizadas tanto por homens quanto por mulheres, por vezes de forma conjunta. É o caso da raspagem dos pelos, ou ainda da retirada da camada de gordura. A lavagem das tripas é outro exemplo. Em determinadas famílias, apenas mulheres, muitas vezes as mais idosas, procedem à sua limpeza. Já em outras, é o

⁶⁶ Em tal etapa, a mulher fica encarregada de recolher o sangue coagulado, que será utilizado no feitiço dos produtos à base dele.

⁶⁷ Tradução minha. No original: “*la mort du cochon est vécue essentiellement comme une affaire d'hommes, même si la présence de la femme est obligatoire dans la phase initiale de la saignée*”.

homem, ou ainda o homem e a mulher, como pude ver na casa de seu Paulo e Solange. Ela fez a primeira lavagem, retirando os dejetos que ali se encontravam, e seu Paulo concluiu a lavagem, como pode ser visto na fotografia à página 70.

A cozinha e a casa, em um sentido mais amplo, na distribuição de tarefas, parece, entretanto, permanecer um espaço somente feminino. A oposição *dentro* e *fora*, como demonstraram Woortmann, E. e Woortmann, K. (1997), é percebida também aqui, onde formam pares com os gêneros masculino e feminino.

O churrasco preparado na casa de Paulo e Solange pode ser tomado como exemplo. A carne, alimento de maior prestígio, foi preparada por *ele*, na churrasqueira instalada *fora* de casa. Os acompanhamentos, arroz, maionese e batata-doce, foram preparados por Solange com o auxílio de sua filha. Ainda que ambos estivessem dedicados ao preparo da refeição, os alimentos preparados por um e por outro não são da mesma ordem.

Gostaria de, como uma última reflexão sobre esse aspecto, trazer a discussão levantada por Strathern (2009), em “O gênero da dádiva”. Os porcos são elementos centrais nas culturas melanésias, participando das construções de gênero e, fundamentalmente, da sua vida social⁶⁸. Strathern (2009) demonstra que, entre os Hagen,

marido e mulher os criam – os porcos são cuidados diariamente pela mulher, seu alimento provindo da terra do clã do marido – mas só o marido pode transformar os porcos em dádivas e sacrificá-los na troca cerimonial. Com isso, ele faz seu nome; posteriormente, ele repõe os animais para a mulher cuidar ou lhe fornece carne de porco; ela ganha mais porcos e/ou mais carne de porco, mas não um nome (STRATHERN, 2009, p.230).

Para a autora, quando os homens de Hagen transformam os porcos em dádivas, ocorre uma transformação, uma reclassificação destes animais. Enquanto dádivas, a circulação leva apenas o nome do marido, o que poderia sugerir diretamente a alienação⁶⁹, em termos ocidentais, do trabalho feminino. Para Strathern, no entanto, na análise dos sistemas não-capitalistas, como os melanésios, não cabe a consideração de transformação de trabalho

⁶⁸ Para Strathern (2009), gênero é um aspecto que perpassa a organização social como um todo. As relações sociais são, assim, construídas através das categorizações – não somente de pessoas, mas também de artefatos, eventos etc – “que se fundamentam em imagens sexuais – nas maneiras pelas quais a nitidez das características masculinas e femininas torna concretas as idéias das pessoas sobre a natureza das relações sociais” (STRATHERN, 2009, p.20).

⁶⁹ Alienação no sentido das críticas marxistas ao capitalismo ocidental, centradas na mistificação das relações sociais, das mercadorias como bens com valores em si mesmos, criados através do trabalho concreto, transformado em trabalho abstrato, que desconecta o produtor de seu produto (STRATHERN, 2009, p. 234-5). Leva em consideração ainda a pressuposição da “naturalidade” da posse do produtor sobre os resultados de seu trabalho (p.241).

concreto em abstrato, uma vez que ele permanece ligado às suas origens sociais, aos seus produtores:

por contraste, em Hagen, a avaliação dos porcos como riqueza masculina implica o corolário aparentemente paradoxal de que o trabalho feminino como tal não é ocultado. O trabalho criativo de produzir porcos não é negado; pelo contrário, o trabalho feito pelas mulheres em suas hortas e o cuidado dos porcos é plenamente reconhecido (STRATHERN, 2009, p. 239-40).

Em uma economia da dádiva, tal como a Hagen, “as dádivas criam dívidas, e as dívidas mantêm a circulação dos porcos” (STRATHERN, 2009, p. 240). A utilidade e o interesse de homens e mulheres nos porcos permanecem no consumo destes animais como alimento, uma vez que ambos comem. O poder, como demonstra autora, a razão das queixas das mulheres reside no fato de serem os homens que circulam com os porcos, visitando lugares e pessoas, movimento que não faz parte da vida das mulheres.

4.1.1.1 A mulher menstruada

A percepção da mulher enquanto ser ambíguo, que transita entre a natureza e a cultura, é percebida em diversas sociedades (WOORTMANN, K., 1978, p.99). A poluição relativa a ela acentua-se em momentos específicos, como a menarca⁷⁰, a menstruação, a gravidez, e a menopausa.

A Bíblia Sagrada é bastante clara quanto ao assunto:

19 Quando uma mulher tiver sua menstruação, ficará impura durante sete dias. Quem a tocar ficará impuro até a tarde. 20 O lugar em que ela deitar ou sentar, enquanto está impura, ficará impuro. 21 Quem tocar o leito dela deverá lavar as próprias roupas e tomar banho; ficará impuro até a tarde. 22 Quem tocar o assento que ela usou, lavará as próprias roupas, tomará banho e ficará impuro até a tarde. 23 Se o objeto tocado estiver sobre a cama ou sobre o assento que ela usou, ficará impuro até a tarde. 24 Se um homem tiver relações com a mulher menstruada, a impureza dela o atingirá, e ele ficará impuro durante sete dias. A cama em que ele se deitou ficará impura (LEVÍTICO, [15: 19-24], p.132, 1990).

⁷⁰ Primeira menstruação.

A mulher durante a menstruação torna-se perigosa, eis que sua impureza irradia-se aos objetos e pessoas que toca e exige deles que se purifiquem. Méchin (1991) observa os perigos da mulher menstruada especificamente com relação à carne de porco:

Uma constante empírica, que não cabe aqui discutir seu fundamento, atribui às mulheres, particularmente no momento da menstruação – mas de fato a ameaça é considerada permanente – um poder putrefante e/ou destrutivo que perturba gravemente as esperanças e as realizações das famílias com relação à carne de porco (p.54)⁷¹.

A “enfermidade natural” das mulheres as torna parceiros não muito confiáveis dos homens, sendo, em função disso, apartadas dos momentos mais críticos do abate, especialmente a morte. Evitar a presença das mulheres torna-se assim o meio mais eficaz de prevenir os danos que sua presença pode trazer.

Na entrevista realizada com Inês e seu esposo Simão, estes me falaram a respeito das restrições que se referem à mulher menstruada. De acordo com eles, a simples presença de uma mulher nesta condição basta para estragar a carne. O salame ou a morcilha também “*desanda, fica tudo preto*”. Nestas condições, a mulher não participa, podendo a carneada nem mesmo acontecer: “*ah, mas aí a gente nem carneia. Tem que esperar a mulher ficar boa, pra daí carnear*”. O *ficar boa* significa não estar menstruada, sendo possível associar à menstruação a uma espécie de doença, que proíbe a mulher de realizar atividades que ela, em estado saudável, faria. Em tal estado proibitivo, transitório, mas recorrente, a mulher é fonte de perigo. Conforme Douglas (1991), “é nos estados de transição que reside o perigo, pelo simples facto de toda a transição estar entre um estado e outro estado e ser indefinível” (p. 117). O afastamento é, assim, a solução encontrada para evitar os danos que podem ser causados pela mulher nessa condição.

Cuidados semelhantes são também⁷² percebidos por Nogueira (2004) em sua análise sobre a matança tradicional de porcos em Portugal:

A crença diz que uma mulher menstruada não poderá olhar ou tocar o animal depois de morto, uma vez que deteriorará a sua carne. [...] Também às mulheres menstruadas é vedada a tarefa de confecção dos enchidos. As mulheres do grupo

⁷¹ Tradução minha. No original: “*Un constat empirique dont il ne convient pas ici de discuter le bien-fondé, attribue aux femmes, particulièrement au moment de leurs règles — mais en fait la menace est considérée comme permanente — un pouvoir putréfiant et/ou destructeur qui perturbe gravement les espérances et les réalisations des maisonnées en matière de cochonnailles*”.

⁷² Wedig (2009) também aponta que em Fazenda Lohmann, a mulher menstruada não pode auxiliar na tarefa de preparo do salame.

nestas condições ficam responsáveis por outras tarefas, como a preparação das refeições para o grupo que desenvolve a matança (p. 83).

Na casa de Simão e Inês, conforme dito, o salame já estragou por causa de uma visita, que nem havia tocado nas carnes, apenas se aproximado e olhado. *“Tivemos que jogar tudo fora, não deu pra comer nadinha daquilo”*. Essa precaução, conforme Inês, continua sendo observada por seus filhos, que sempre que carneiam algum animal perguntam para as mulheres se não se encontram menstruadas, pois eles não querem *ter de* jogar todo o salame fora. A mulher menstruada também se torna um perigo na confecção de conservas de pepino, rabanete e outras. *“Quando se tá assim, é melhor não fazer porque desanda”*.

Outro exemplo foi trazido durante uma conversa informal, enquanto eu estava à procura de uma carneação. Tal reafirma os riscos da presença de uma mulher menstruada: *“comigo e com outras irmãs minhas nunca aconteceu, mas com minha irmã mais velha... nós sempre ajudava a fazer salame, as outras coisas. Mas um dia minha irmã mais velha tava menstruada e foi fazer salame, aí desandou o salame...”*

Se algumas famílias mantêm cuidados com relação ao estado da mulher, o mesmo não é verificado em outras. Solange e Paulo disseram-me que não tomavam nenhuma precaução com relação à mulher encontrar-se menstruada. Jamais haviam deixado de carnear por esse fato e não haviam encontrado problemas com relação a isso. Já ouviram histórias de outras pessoas, que acreditavam nisso, mas com eles nunca acontecera, e não se tratava de uma de suas preocupações. *“Isso é crença”*, disse-me Paulo.

4.2 Reciprocidade

Guardava-se a carne frita na banha acondicionada em latas, para não estragar, não tinha geladeira, nem eletricidade. Levava-se um pernil para o vizinho que da mesma forma voltava quando eles carneavam. (KASPARY, 2010, p.58).

Como se pode observar no depoimento acima, contido no livro *“Raízes – São Paulo das Missões: nossa missão, nosso futuro”* (KÖHLER, 2010), a troca de carne entre vizinhos é um dos componentes das carneadas. Esta prática se fez presente no passado e ainda persiste nos dias de hoje, embora, pelo tom nostálgico da narrativa, perceba-se que tem se modificado. Ainda assim, a reciprocidade pode ser assinalada como uma das características mais marcantes do carnear.

Os estudos acerca do campesinato brasileiro demonstram que a reciprocidade está embutida em diversas esferas. De norte a sul, entre meeiros, parceiros, sitiantes e colonos, as trocas se configuram como o laço que reúne indivíduos em comunidade, ao mesmo tempo em que permite a sua reprodução enquanto camponeses, frente aos avanços do capitalismo e de seus apelos individualistas⁷³. Seguramente, esta realidade é diversa nos diferentes contextos e pode-se até afirmar que algo desse intenso intercâmbio de favores e mantimentos tenha se perdido. No entanto, certas formas de ajuda mútua ainda permanecem e são capazes de gerar fortes laços de integração e sentimentos de solidariedade.

É com Marcel Mauss (1974) que as trocas deixam de ser “simples trocas”, para se tornar objeto de discussões centrais na Antropologia. O autor percebeu “o caráter voluntário, por assim dizer, aparentemente livre e gratuito e, no entanto, imposto e interessado dessas prestações” (MAUSS, 1974, p. 41). Mais que trocas entre indivíduos, essas trocas se dão entre “pessoas morais”, coletividades que intercambiam não apenas bens materiais, objetos economicamente interessados, mas também mulheres, crianças, festas e banquetes. A este sistema de trocas aparentemente desinteressadas, mas marcadas profundamente pela obrigatoriedade de retribuição, ele chamou de “sistema de prestações totais” (MAUSS, 1974, p. 45).

A reciprocidade enunciada por Mauss (1974) constitui para Sabourin (2009) uma das mais fundamentais características das comunidades camponesas. O autor defende a existência de um campesinato no Brasil a partir de seu estudo realizado no Nordeste do Brasil, particularmente na Paraíba, nos anos 2000. Ao lado de outras, como o parentesco e a localidade, a reciprocidade, pela capacidade geradora de vínculos sociais, proporciona às comunidades camponesas a criação de sentimentos de pertencimento e solidariedade que permitem o reconhecimento dos indivíduos enquanto membros de uma comunidade.

Nesse contexto, Sabourin (2009) aponta para a centralidade de duas instituições estruturantes da reciprocidade nas comunidades do Nordeste em que desenvolveu seu estudo. Segundo ele, “a ajuda mútua e o compartilhamento de recursos comuns (água e pastos) – envolvem tanto a reciprocidade na produção quanto na vida familiar e doméstica (alimentação, *habitat* etc)” (SABOURIN, 2009, p. 63).

A ajuda mútua, representada pelo mutirão, constitui, segundo Cândido (1982), prática tradicional entre os parceiros do município de Bofete, São Paulo, o que é percebido em seu estudo realizado entre fins da década de 1940 e inícios de 1950. É considerado membro do

⁷³ Conforme K. Woortmann (1978), “as populações rurais se vêm alcançadas pela economia de mercado” (p.19), o que transforma não apenas as relações de produção, como as formas de trabalho.

bairro⁷⁴ aquele que convida e é convidado para os mutirões: “a obrigação bilateral é aí o elemento integrante da sociabilidade do grupo, que desta forma adquire consciência de unidade e funcionamento” (Cândido, 1982, p. 67). Reitera-se a importância da troca enquanto elemento de coesão do grupo e pertencimento ao coletivo.

Entre os lavradores de Mossâmedes, município do interior do estado de Goiás (Brandão, 1981), a *ambição* é o conceito que qualifica a diluição das relações de generosidade que antes marcavam as relações nas fazendas. Brandão observa, a partir de seu trabalho de campo realizado nos anos de 1975 e 1976, que a produção com fins comerciais toma conta do lugar antes ocupado pela produção para o consumo de todos, o que é acompanhado também por uma mudança drástica não apenas nas relações entre os homens, mas também entre os homens e a natureza:

[...] a ruptura de uma ética de trocas de serviços entre a sociedade e a natureza, é acompanhada de uma perda correspondente na qualidade das trocas de serviços entre categorias de produtores rurais, perda esta que se acentua no caso de agentes dos dois pólos antagônicos: os patrões e os peões (BRANDÃO, 1981, p. 78).

O que se percebe em São Paulo das Missões é uma convivência entre a produção para a venda e a produção para o autoconsumo, da mesma forma como percebido por Menasche *et al* (2008) e Wedig (2009), na região do Vale do Taquari, a partir de pesquisa de campo empreendida entre 2004 e 2005. O cultivo e a criação com fins comerciais não exclui a reciprocidade do mapa das relações econômicas e sociais entre os moradores das vilas e entre estes e os da cidade. Ao contrário, é ela importante mantenedora dos vínculos de pertencimento e criadora do sentido de comunidade.

Nas carneadas, a *ajuda* é trocada por carne e pela *ajuda* na carneada a ser realizada na casa do visitante. Cria-se assim um círculo, onde, conforme Paulo, “*não se mede, não se olha e não se cobra*”. Conforme apontado por Wedig (2009), a carneação “envolve reafirmação de laços de sociabilidade e reciprocidade, já que, uma vez que se convida alguém para ajudar a *carnear* em casa, tem-se num momento posterior a ‘obrigação’ de retribuir àquele auxílio, quando o vizinho for *carnear*” (WEDIG, 2009, p.91). O mesmo se percebe em São Paulo das Missões.

⁷⁴ O bairro é definido por Cândido (1982) como o “agrupamento mais ou menos denso de vizinhança, cujos limites se definem pela participação dos moradores nos festejos religiosos locais. (...) o trabalho e a religião se associam para configurar o âmbito e o funcionamento do grupo de vizinhança” (p.71).

Paulo e Solange estabeleceram, como disseram, um “sistema” com Hugo, cunhado de Paulo. Por meio deste sistema, quando um animal é carneado na residência de Paulo, Hugo vem ajudar - muitas vezes acompanhado de sua esposa, e, da mesma forma, quando Hugo carneia, é Paulo quem vai até sua casa. Quem chega para ajudar sempre sai com algum pedaço de carne. Da mesma forma, Cláudia, que ajudou na carneada na casa de Antonio e Verônica, levou para sua casa um pernil, que me falou já ter destino certo: seu almoço de aniversário.

Essa troca, ou *sistema*, nas palavras de Paulo, não se dá, entretanto, como uma troca de ajudas ou favores entre indivíduos. Como já dito no primeiro capítulo, a origem familiar é extremamente importante nesse contexto, o que nos leva a deduzir, partindo de K. Woortmann, que a troca se dá mesmo entre famílias ou entre pais de família, enquanto pessoas morais, e não enquanto indivíduos (1990, p.36-37). Famílias enquanto indivíduos coletivos e entidades hierárquicas, e pais de família que encarnam essas entidades.

Como percebe Nogueira (2004), em Portugal, “apesar da intensa e frenética componente laboral, a matança tradicional do porco contém igualmente na sua gênese, a dádiva e a reciprocidade” (p. 72). O mesmo pode ser dito acerca das carneadas de que falo aqui. Em Fazenda Lohmann, Wedig (2009) percebe que:

[...] o momento de carnear envolve reafirmação de laços de sociabilidade e reciprocidade, já que, uma vez que se convida alguém para ajudar a carnear em casa, tem-se num momento posterior a “obrigação” de retribuir aquele auxílio, quando o vizinho for carnear. Essa atividade nunca é remunerada financeiramente, mas recebe-se por ela pedaços de carne e/ou salame, bem como a comida e a bebida consumida no dia (p.91).

Naquelas em que participei, não pude sair de mãos “abanando”. Um punhado de torresmo e fígado me foram presenteados nos momentos de despedida. Embora não possa dizer que tenha ajudado muito - apenas picava a gordura para o torresmo e mexia este enquanto estava no fogo, senti os presentes, de certa forma, como uma espécie de cortesia, um agrado para a visitante que desejava conhecer um pouco mais sobre aquela prática e aquelas pessoas.

No passado, era comum que se distribuísse um corte para determinados personagens considerados importantes da localidade, tais como o médico, o padre e o prefeito. Esta prática, como me foi relatado por Paulo e Solange e complementado por minha mãe, significava uma honra para quem doava. Era também uma forma de ser lembrado por tais figuras nos

momentos de necessidade. Hoje isto já não acontece mais, e os entrevistados não puderam me relatar nenhum exemplo de alguma família que ainda procedesse de tal forma.

4.3 “Antigamente” e “hoje em dia”

Antigamente se carneava um boi
Se convidava toda a vizinhança
Era uma festa de violão e gaita
Lá pelas tantas começava a dança
E a gauchada pela noite afora
Faziam farra até romper a aurora.
(trecho da música “Sistema Antigo”, Os Monarcas)

A lembrança de carneadas povoa de forma intensa os habitantes do universo rural, ainda que seja uma prática verificada nos dias de hoje. Do estudo clássico de Cândido (1982), em Bofete, entre as décadas de 1940 e 1950, aos trabalhos mais recentes de Ramos (2007) e Wedig (2009) com referência ao Rio Grande do Sul, bem como a música que trouxe acima – relacionada aos gaúchos da região do pampa, as remissões ao abastecimento de carne pela criação e abate próprio de animais perpassam diversos imaginários. Dadas as transformações ocorridas no meio rural, percebidas e interpretadas pelos colonos, apresento neste momento algumas das memórias que surgiram no decorrer do trabalho de campo. Tratam-se de narrativas que emergiram em meio ao lazer-trabalho das carneadas e também das entrevistas, e que, por vezes, remontam ao passado, fazendo também referência ao presente. Tais momentos são marcados por duas expressões recorrentes nas falas: “antigamente” e “hoje em dia”.

Enquanto era feito o torresmo, ficávamos ao lado do tacho, mexendo os cubos de gordura em intervalos de minutos. Antonio contava-me a respeito da viagem que ele e a sua esposa haviam feito para a Alemanha, onde um filho seu reside e possui um restaurante. Contou-me sobre a burocracia necessária para viajar, de todas as repartições e assinaturas que necessitavam para sair do seu país e entrar em outro. Falou-me especialmente acerca de sua surpresa em relação ao preço da carne, considerando-a excessivamente cara. No restaurante de seu filho, serviam cinco tipos de carne: peru, frango, ovelha, porco e gado, mas nenhuma salada ou qualquer alimento cozido, e por isso já pagavam uma exorbitância, considerando aquilo que eles pagavam em sua cidade.

Ele disse que na Alemanha eu jamais veria a carneação de um animal ocorrer da forma com que eu estava vendo ali. Lá, era necessária a presença de um veterinário para autorizar o abate e liberar o animal, e tudo era feito em um lugar completamente branco e limpo⁷⁵. Narrou-me então que ele e seu filho haviam corrido um risco enorme, pois carnearam um boi sem a presença de um veterinário, mas que, por sorte, a fiscalização não havia batido em sua porta naquele dia.

Lá tu não encontra carne que nem aqui. A carne de gado então é a mais cara! Também, olha tudo o que tem que se fazer! Mas por aqui também tá difícil achar carne. Antigamente todo mundo criava pelo menos um porquinho pro consumo da família, mas hoje em dia eles preferem comprar. Hoje em dia a ração também está muito cara, não vale mais a pena pro colono... (Seu Antônio, 01/12/2010).

As figuras do narrador viajante e do agricultor sedentário de Benjamin (1975) parecem confundir-se nos relatos. O relato da viagem é entremeado pela narrativa de sua experiência caseira, de sua própria percepção do mundo rural e das mudanças relativas ao mesmo. O ensinamento prático de que fala Benjamin seria complementado logo em seguida, quando Seu Antonio passa a me ensinar, pois foi dessa forma que eu senti - como um aprendiz - o que era necessário para criar um porco.

Para engordar bem um porco precisa de dez sacos de ração. Eu misturo com leite, porque os porcos gostam, fica molhado. Os restos de comida que sobram da mesa também damos pros porcos, de lavagem. Esse porco que nós matamos hoje tinha uns 8 meses, mas com 6 ele já tá bom. Mas eu prefiro que ele passe um pouco, com 8 meses é o ideal. (Seu Antonio, 01/12/2010).

Tive assim uma lição a respeito da criação de porcos, como o tempo necessário para sua “maturação” e o alimento ideal para sua engorda. Se ele não estava contando uma história, estava a narrar a sua experiência enquanto criador de porcos, experiência acumulada em anos de trabalho. É a experiência também que Paulo invoca para justificar a origem do conhecimento empregado em seu labor como agricultor: “*esse conhecimento vem com a experiência. Não é que nem vocês, que primeiro estudam pra depois trabalhar*”.

⁷⁵ Essas colocações de Antonio vão ao encontro daquilo que Poulain (2006) aborda como a cientificação ou medicalização do crime alimentar: “a presença do veterinário no momento preciso do assassinato alimentar não poderia reduzir-se a um estrito controle sanitário, ela inclui informações simbólicas, uma espécie de ‘rotularização’ do animal morto como comestível em nome da ciência” (POULAIN, 2006, p.265).

A narrativa de Antonio contrapõe períodos diferentes, relacionados à sua experiência enquanto criador de gado e porcos, mas também enquanto analista de seu contexto. No “antigamente”, quase todas as famílias criavam algum animal para o autoconsumo, mas esta prática já não é mais tão frequente. Como um contador de histórias reflexivo, no sentido proposto por Harrits e Sharnberg (2000), ou ainda enquanto um analista de seu contexto social, igualmente reflexivo, Antonio pensa a sua atividade e a dos demais, antepassados e contemporâneos. Não se trata de uma história livre de explicações. Se a criação de porcos para o consumo doméstico já não é mais tão frequente quanto antigamente, o aumento do preço da ração é uma explicação razoável para isso. Somam-se a esta as exigências colocadas por questões sanitárias, atreladas à indústria suinocultora, dominada pelo modelo de integração. O diálogo com Antonio me proporcionou, assim, um aprendizado, em que os saberes empíricos relacionados à criação de porcos me foram passados através da oralidade e da demonstração prática.

O “antigamente” e o “hoje em dia” ainda voltariam a se fazer presentes nos diálogos. Verônica havia separado algumas tripas e começava a lavá-las com água quente, por algum tempo, no tanque que ficava ao lado do tacho. Com a ajuda de uma vareta, ela as virava pelo avesso, diversas vezes, trocando em determinados momentos a água do balde. Fui lá para junto dela, observar o seu trabalho, e perguntei se ela lavava aquelas tripas para fazer morcilha. Ela me disse que naquele dia eles não fariam, e complementou:

Antigamente a gente sempre fazia morcilha, mas hoje não é cada vez que se mata um porco que se faz...

Essa não seria a última vez em que tais referências apareceriam. Perguntei também a ela se eles não faziam sabão, o sabão *crioulo*, feito a partir da gordura do porco, com a adição de soda cáustica e alguma essência, conforme o caso. A esta, ela também me respondeu negativamente, complementando:

Antigamente se fazia muito sabão, mas hoje em dia pouca gente faz. Eu prefiro fazer o sabão de álcool.

As práticas de ontem e hoje sinalizam as mudanças vividas por esses interlocutores. Se um olhar ligeiro para este universo rural poderia remeter a uma estática ou inércia, tais narrativas demonstram as transformações ocorridas através das gerações ou dentro de uma mesma geração. De certa forma, a distinção anotada por Woortmann (2007) entre “sistema

antigo” e “sistema novo” entre colonos teuto-brasileiros é também referida pelos colonos com os quais tive contato. Tendo em vista a forma de produção - com a predominância do porco branco, sobre o porco escuro, a diminuição da produção de porcos pelas famílias da região, a opção pelo feitiço de sabão a base de álcool e não banha, bem como a redução na frequência com que é feita a morcilha, pode-se distinguir dois períodos diferenciados, em que o porco é produzido segundo outros parâmetros. Ainda que não usem os termos citados pela autora, pode-se inferir que se trata de dois momentos na criação de porcos, o primeiro referindo-se a “como era”, e o segundo a “como é”.

4.4 “Do porco não sobra nem o grito!”: o aproveitamento culinário do porco

Conforme anunciado no título da presente dissertação, nem mesmo o grito é dispensado do porco. Neste capítulo final, realizo um levantamento de receitas preparadas a partir das partes do porco, cujo uso integral evidencia um traço de não desperdício presente na moral e nas práticas dos colonos.

O uso intensivo do porco é também característico da sociedade chinesa, onde ele é “mais importante que todas as outras carnes combinadas, e todas as partes do porco são utilizadas, incluindo seu fígado, rins, pés, patas, língua, couro, rabo e sangue (...). A maioria dos cortes suínos são também fritos em banha (GADE, 2000, p. 539)⁷⁶.

Em Portugal, conforme Nogueira (2004), não é diferente. Das carnes ao sangue, passando pelos intestinos, gorduras, fígado, rins, coração, enfim, tudo é utilizado conforme receitas tradicionais, sendo algumas delas reservadas a ocasiões especiais, como o próprio dia da matança ou ainda o Natal. Inclusive os pelos, que originam escovas.

Trazendo a questão do aproveitamento do porco para o Rio Grande do Sul, através dos trabalhos de Ramos (2007) e Wedig (2009), vê-se que, nesses contextos, o município de Maquiné e a localidade de Fazenda Lohmann, respectivamente, também praticamente todo o animal é aproveitado.

Este capítulo foi construído a partir dos diálogos com Solange e Paulo e, portanto, a partir de suas receitas. Ainda que não os façam em toda carneada, e considerando que alguns

⁷⁶Tradução minha. No original: “*In China, it is more important than all other meats combined, and use is made of all parts of the pig, including its liver, kidneys, feet, knuckles, tongue, skin, tail, and blood. Most pork cuts are also fried in lard*”.

nem mesmo são mais preparados na atualidade, as exclamações em torno desses sabores foram muito positivas.

KOPWOSCHT

Conforme me foi relatado, a receita varia bastante conforme as regiões, e mesmo conforme as famílias. Paulo e Solange costumam fazer da seguinte forma:

Ingredientes

Pés, orelhas, cabeça, couro, coração, juntamente com um corte específico, situado na parte das pernas que fica acima do joelho⁷⁷. Para temperar, são utilizadas a cebolinha verde e a manjerona, bem como o sal a gosto⁷⁸.

Modo de fazer

Os ingredientes, excetuando-se os temperos, são cozidos por cerca de duas ou três horas, até a carne se soltar dos ossos. As carnes são separadas da água e colocadas em uma bacia. Raspa-se então toda a carne e músculos - que ficam grudadas nos ossos - dentro de uma bacia, onde são acrescentados os temperos (o sal é colocado neste momento). Conforme a dureza do “bolo” que se forma, é necessário acrescentar um pouco da água com que estes ingredientes foram cozidos. Tudo isto é então moído e armazenado em uma bacia, que permanece na geladeira, de onde, quando querem, retiram e cortam filetes para comer.

PLUTWOSCHT

Os ingredientes básicos e o modo de fazer seguem o acima descrito sobre o *Kopwoscht*. É acrescentado, no entanto, o ingrediente que dá nome a esta iguaria: o sangue. É utilizado preferencialmente o sangue que coagula e fica dentro do porco. Ele é retirado e posto a cozinhar com água até adquirir consistência.

SALADA DE ESTÔMAGO

A salada de estômago, como diz o nome, é feita a partir do estômago do porco. Pode também ser feita com o de boi, mas, pelo que pude perceber, este é mais difícil de ser higienizado, sendo a preferência pelo estômago do porco. O primeiro passo é limpá-lo bem, com a ajuda de uma faca. Este trabalho exige paciência, e é feito de forma bastante minuciosa, devido às rugosidades que o animal apresenta em seu interior. Após esta primeira limpeza, ele

⁷⁷ O nome específico desse corte não foi precisado.

⁷⁸ Ainda podem ser acrescentados o fígado e pedaços de torresmo.

é fervido. Depois de frio, corta-se em filetes e acrescenta-se vinagre de vinho tinto. Pode ser temperado também com cebola e cebolinha verde.

CHARQUE DE PORCO

O charque de porco é feito a partir de cortes magros, que permitem serem cortados de forma fina, preferencialmente pernil e filé. Leva apenas sal, em grande quantidade. É defumado por cerca de dois ou três dias.

TOUCINHO

O toucinho raramente é feito hoje em dia. Apenas entre algumas poucas famílias se pode encontrar. É feito também com base na gordura do porco, que é cortada “inteira”, desde o couro até a parte interna da camada de gordura. É salgada e posta para defumar.

SALAME - *WOSCHT*

O salame é feito a partir das carnes de gado e porco. A proporção é de cerca de 75% de carne de gado e 25% de carne de porco. As carnes são temperadas com sal e alho e as tripas, de porco, são cheias com essa mistura, que é levada para defumar por cerca de dois ou três dias.

Entretanto, não apenas comidas são feitas a partir do porco. Dele também pode ser feito o sabão:

SABÃO

Ingredientes

1 kg de soda cáustica

2l de água

4l de álcool (“do posto de gasolina”)

6 kg de banha (ou sebo, graxa, gorduras da cozinha)

Modo de fazer

Em um recipiente, preferencialmente de alumínio, mistura-se a soda e a água, até a primeira desmanchar-se. Coloca-se então o álcool, cuja mistura é revolvida por aproximadamente 2 minutos. A banha, acrescentada por último, deve estar quente, para que possa se misturar aos demais ingredientes. Mexe-se toda a mistura até que comece a ficar

branco por cima, que é o sinal de que está pronto. Espera-se então cerca de duas horas para então cortá-lo em pedaços.

Pode-se dizer que tais comidas – de onde se excetua o sabão - fazem parte da cozinha do grupo, razão pela qual entendo-a como “um corpo de práticas, representações, regras e normas que repousam sobre classificações⁷⁹” (FISCHLER, 1995, p.65). Por sua singularidade, torna-se reconhecível ante outras cozinhas (MACIEL, 2005). A introdução de novas formas de preparo – como no caso do *kopwoscht*, que não mais é feito com tripas, o uso de novos equipamentos e utensílios – como o refrigerador, e mesmo a frequência com que são preparadas tais comidas demonstram novamente que a cozinha, juntamente com a identidade, não pode, de forma alguma, ser concebida de maneira estanque. Longe de constituir um corpo de conhecimentos e práticas cristalizadas no tempo e no espaço, tais mudanças reforçam o caráter dinâmico dos processos culturais.

A comida tem, assim, um importante fator identitário. Gaúchos comem churrasco, descendentes de italiano comem polenta, mineiros comem pão de queijo⁸⁰. Diferentes pratos nos informam o pertencimento a determinadas culturas, sendo utilizados como “sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada” (MACIEL, 2005, p.50). Para Contreras (2005), as cozinhas funcionam como “marcadores étnicos”, gerando identidade a partir da constatação da diferença. A carne de porco⁸¹, entre os colonos descendentes de imigrantes alemães, bem como a banha, os embutidos como o salame, a morcilha, a linguiça e ainda o torresmo fizeram e ainda fazem parte da alimentação dos colonos teuto-brasileiros do Rio Grande do Sul. São realizadas confraternizações em nome dele, como a “*Chweinfest*”, em Nova Candelária, e a “Festa Nacional do Porco no Rolete”, que ocorre em Toledo, no Paraná, e em diversos municípios do Rio Grande do Sul – como São Pedro do Butiá, onde este animal assume posição de destaque, sendo seus pratos não apenas comidos, mas também festejados.

Ao lado da importância da cozinha enquanto um marcador étnico, encontra-se a influência da família, responsável pela transmissão do gosto e das formas de fazer às gerações mais novas. Isto é sobremaneira importante em um contexto em que o valor-família está entre os mais valorizados. Ainda que se possam fazer generalizações a respeito das iguarias, afirmando, por exemplo, que “comer *Woscht* e *cuca* é coisa de alemão”, as diferentes formas

⁷⁹ Tradução minha. No original: “*un cuerpo de prácticas, de representaciones, de reglas y de normas que reposan sobre clasificaciones*”.

⁸⁰ Trata-se de estereótipos usados apenas no sentido de exemplificação.

⁸¹ Conforme Terhorst e Schmitz (2007), os colonos alemães “trouxeram consigo o costume de criar e consumir suínos” (p.101).

de preparo de tais alimentos demonstram predileções pessoais e familiares. Como diversas vezes me falaram seu Paulo e Dona Solange, “nós fizemos assim, mas as outras famílias fazem diferente”.

Esse “fazer diferente”, no caso das iguarias acima mencionadas, consiste no acréscimo de diferentes temperos, em um maior ou menor tempo de defumação do salame ou do charque, na inclusão de torresmo na morcilha branca – ou não, e assim por diante. Eles explicam que havia uma maior uniformidade no passado em função de um número muito maior de pessoas – leia-se, vizinhos e parentes – reunirem-se para carnear. Isto, por sua vez, motivado tanto pela ausência dos métodos modernos de conservação dos alimentos (*freezer* e geladeira), bem como de um maior número de filhos. A conjugação destes dois fatores motivava o carnear de forma mais constante, bem como a participação do pessoal das redondezas, em um tempo em que a partilha de carne constituía a base do abastecimento de carne fresca àqueles que trabalhavam e ajudavam nas carneadas.

Acredito não poder minimizar a influência que a introdução de novas tecnologias exerceu relativamente às carneadas. Inúmeras foram as referências, no decorrer do trabalho de campo, acerca, principalmente, do *freezer*, mas também de outros equipamentos. A possibilidade de armazenar carne por um tempo muito maior, conforme Menasche (2005), alterou não apenas os hábitos alimentares, mas também as práticas de sociabilidade (p.11), associadas ao carnear. A antiga mobilização de um contingente considerável de familiares e vizinhos em torno da matança do animal já não se faz mais necessária, visto que a carne se mantém conservada e comestível por mais tempo.

O preparo de embutidos não se dava somente em função do gosto e apreço por esse tipo de comida: a defumação constituía-se em uma forma de conservação da carne que podia assim ser comida, na forma de salames, morcilhas e charques nas semanas subsequentes à carneada.

A carne bovina, que antes constituía raridade no prato dos colonos, hoje, pode ser guardada no *freezer* e consumida pela família por vários meses. O mesmo observa Ramos (2007) entre agricultores de Maquiné: “a presença de carne nas refeições é hoje freqüente, muito em função da oferta de carnes ser mais abundante, que decorre, dentre outros fatores, da chegada da energia elétrica em suas residências. Hoje, podem armazenar *um boi inteiro no freezer*” (p.89 grifos da autora).

Por fim, do grito, o que é feito? Com ele, segundo Jonas, chama-se os vizinhos. Este dizer ressalta o caráter de reciprocidade e comensalidade embutidos nas carneadas, como já

visto no item anterior. Ainda que dela participem hoje um número menor de pessoas, o caráter festivo se faz presente. A carne, como elemento socialmente valorizado, é festejado no momento da transformação final do animal em comida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No trabalho aqui empreendido, dediquei-me a pensar a respeito de um aspecto específico de uma realidade particular: o carnear, entre colonos teuto-brasileiros, do município de São Paulo das Missões. Aparte tal atividade constituir-se de uma característica localizada, espacial e temporalmente, ela nos coloca frente a um fato que é comum a todos aqueles que compartilham de uma dieta carnívora, qual seja, a necessidade da morte animal para comer carne.

No entanto, tal realidade se apresenta de diferentes formas àqueles que se alimentam de carne. Em centros urbanos e no meio rural, a carne chega às mesas por caminhos diversos, e foi a trajetória da carne no meio rural um pouco do que tentei reconstruir aqui. Esse caminho envolve classificações, preferências, práticas, saberes e sabores que pude experimentar e experienciar por meio da etnografia, base do trabalho desenvolvido.

Pode-se ver que o costume de carnear os animais que servirão de alimento para a família de forma alguma permanece congelado no tempo, mas constantemente reinventado. A troca e a venda de carne *de qualidade* – realizada tanto entre membros das comunidades rurais, quanto entre os habitantes do campo e da cidade – demonstram uma resistência frente aos apelos sanitaristas e das grandes empresas da suinocultura.

A preferência, percebida entre moradores da cidade, em *comprar carne dos colonos*, reside na desconfiança em relação à origem dos animais cuja carne só pode ser encontrada sob a forma de seu produto final. Os cortes, expostos e vendidos nos supermercados e açougues, por vezes embalados em plásticos, não transmitem a confiança necessária para que a carne seja consumida com tranquilidade. Saber de onde vem e quem criou o animal é mais importante que selos e carimbos dos órgãos de vigilância sanitária. Mais que isso: quando a família que vende a carne também dela se alimenta, é garantia de que esse alimento não trará preocupações para a família do comprador.

A experiência, que transmite a tradição, também é veículo na mudança. É através da experiência do carnear que informações vão sendo trocadas, técnicas vão sendo aprendidas, equipamentos são descartados para dar lugar a outros. O que ocorre é uma mescla entre tradição e modernização, que configura sempre um processo singular de ressignificação das práticas e saberes que têm lugar na carneação.

Pode-se dizer que este conhecimento tem início na classificação dos animais a que serão carneados. Preocupada com “os porcos”, fui surpreendida com a existência de um

esquema classificatório complexo que organiza os animais conforme critérios de alimentação, idade, sexo, fase reprodutiva, castração. Os porcos transformaram-se assim em leitões, *guachos*, porcos, porcas, porcas no cio, castrados, cachaços. A vivência dos colonos proporciona o reconhecimento das diferenças entre estas categorias pelo olhar: um conhecimento que vem com a experiência, como me foi dito diversas vezes no decorrer do trabalho de campo. A subdivisão dos porcos em categorias diversas tem correspondentes na alimentação. Porcas no cio e porcos cachaços não servem de alimento. A castração, preferencialmente manual, é procedimento obrigatório para uma carne de boa qualidade.

Na castração, tem-se outra etapa da transformação do porco em carne (comida). A transmissão de substâncias sexuais pelos animais não castrados estaria na essência dessa prática, segundo Vialles (1998). Visto que “somos o que comemos”, a alimentação a partir de animais cujas substâncias sexuais ainda se encontrassem ativas tornar-se-ia perigosa.

Uma carne de boa qualidade, tal como é desejada e perseguida pelos colonos, começa, assim, na sua criação. Esta deve ser levada a cabo pelos meios mais naturais possíveis: alimentação natural e tratamentos também naturais. Isso envolve a não administração de substâncias químicas aos animais – tanto contidas em alimentos como em medicamentos, o que estaria na raiz de uma carne de má qualidade.

A preocupação continua no abate. Acertar a frente do porco com o machado – um meio de insensibilizá-lo - não é uma alternativa viável quando se planeja utilizar a carne de sua cabeça na preparação do *kopwoscht* e/ou do *pluwoscht*. Acidentes transcorridos no caminho entre o chiqueiro e o local do abate também são danosos, uma vez que podem ocasionar ferimentos e hematomas, prejudicando assim também a qualidade da carne. Além disso, é necessário saber *picar* o animal, reconhecendo os cortes conforme o seu futuro uso culinário.

Distante dos sacrifícios religiosos e do abate em escala industrial, a morte conduzida em âmbito doméstico configura-se uma prática que envolve valores caros ao mundo camponês, dentre os quais a família e a reciprocidade. É à família que se destina o produto do animal carneado. A preocupação central é com a alimentação do núcleo que constitui a base das relações que se desenvolvem na colônia e na cidade. Ainda que parte do animal seja vendida, é comercializado o que *sobra*. Mesmo quando a carne do animal em sua integralidade é comercializada, é a família que carneia. É a família que se reúne no empreendimento das diversas tarefas que antecedem e sucedem à morte animal propriamente

dita. Neste sentido, pode-se afirmar, conforme K. Woortmann (1990), a família como um valor, o valor-família, como característica irrevogável desses colonos camponeses.

A reciprocidade, embutida na noção de ajuda, marca também fortemente essa prática. Os colonos desenvolvem seus *sistemas* com familiares, estabelecendo linhas de ajuda mútua, em caráter circular, que disponibiliza a mão-de-obra especial e especializada para as atividades a serem empreendidas. É especial, uma vez que não é qualquer um a ser convidado a carnear, como pode ser depreendido do parágrafo acima. E é especializada, porque os ajudantes exercem tarefas específicas, estabelecidas a partir do sexo e do gênero de atividades a que cada um irá se dedicar.

O matador, preferencialmente um homem, pode ser o chefe da família, aquele que recepciona, mas pode ser também o ajudante, cujo conhecimento e habilidade o tornam legitimado para a execução. Ele traz consigo suas facas, instrumentos primordiais no abate, das quais também depende uma boa morte: rápida e silenciosa.

Os momentos que antecedem a morte são tensos: silêncios, olhares e apreensão tomam conta do ambiente que verá em poucos instantes a criatura viva transformar-se em carne para a manutenção da vida dessas pessoas. Pode-se objetar que tal carne não é necessária à vida, pois poderia ser substituída por outras fontes que resultariam no mesmo efeito nutricional. Ainda assim, parece-me uma questão importante: não seria ela profundamente necessária, uma vez que, em torno dela, tantos esforços são mobilizados e tantos valores são construídos?

O esquartejamento exige também conhecimentos e habilidades especificamente desenvolvidos para tal. O trabalho pode ser facilitado pelo uso de equipamentos mais modernos, como é o caso do picador elétrico, que chegou para substituir as serras e facões anteriormente utilizados para aquilo que Vialles (1998) chamou de “desanimalização” do animal: o desmembramento de suas partes e transformação das mesmas em cortes de carne. Trata-se também de uma tarefa primordialmente masculina. As mulheres estão encarregadas dos trabalhos *leves* (PAULILO, 1987): lavagem dos utensílios, limpeza das vísceras, preparo do torresmo e das demais iguarias feitas no dia da carneada, bem como dos acompanhamentos – da carne – do almoço.

No entanto, como o trabalho mostrou, essa divisão de trabalho entre os sexos não é tão estanque quanto um primeiro olhar poderia sugerir. Há tarefas nomeadamente masculinas, em que as mulheres atuam como substitutas dos homens, como é o caso de matar o animal. Há outras que são, contudo, compartilhadas, como é o caso da lavagem das tripas, da raspagem dos pelos, da extração do couro. O discurso encontrado classifica a carneada como um todo

enquanto um trabalho pesado, ainda que nela o mais pesado seja executado pelos homens e às mulheres caibam as tarefas mais leves. Quando uma delas executa alguma dessas atividades, diz-se que ela trabalha *como um homem*.

Os cortes de carne de porco, juntamente com as iguarias preparadas a partir dos porcos, participam da configuração da cozinha do grupo. Atuam assim, como demarcadores étnicos (CONTRERAS, 2005) dos teuto-brasileiros, presentes na alimentação do cotidiano e das datas festivas: está na comida “de panela” do dia-a-dia e no churrasco de domingo, nos casamentos, aniversários, almoços de confraternização comunitários. Sua gordura é também bastante versátil, como pode ser percebido por seu uso medicinal, culinário e higiênico, através da produção do sabão, sem contar o papel que exercia no passado, quando era a única forma de armazenamento da carne.

Na memória, encontra-se a lembrança desses tempos, em que as carneadas eram mais frequentes, os filhos mais numerosos e o porco “valia à pena” como fonte de renda. Neste tempo, também, as carneadas contavam com o envolvimento de um número maior de pessoas – famílias – entre as quais a carne trocada regulava um sistema que, na ausência dos métodos modernos de conservação, possibilitados pelo advento da energia elétrica, proporcionava o abastecimento de carne fresca para as famílias que se envolviam na carneação.

A chegada do *freezer* e da geladeira teve um impacto decisivo nesse contexto, alterando radicalmente os padrões alimentares e a configuração das carneadas. A possibilidade de armazenamento de carne por meses – juntamente com o decréscimo no tamanho das famílias - possibilita que se mate um animal em intervalos de tempo maiores e com uma mão-de-obra reduzida, visto que também muitas das iguarias deixaram de ser preparadas a cada carneada. Elas permanecem, no entanto, como comidas apreciadas e socialmente valorizadas.

Este trabalho mostrou reiteradas vezes o quanto a alimentação, mais que um processo unicamente biológico, inscreve-se na esfera das seleções operadas pela cultura. Ao homem, enquanto um onívoro, apresenta-se uma enorme variedade de opções com as quais pode saciar sua fome em termos biológicos. No entanto, não é demais repetir, esta fome é também saciada culturalmente.

Se “*do porco não sobra nem o grito*”, em determinadas ocasiões pode sobrar muito mais, existindo, assim, carneadas e carneadas. Se a finalidade é o consumo doméstico, o porco pode ser usado praticamente de forma integral, mas quando seu destino é o açougue, o mesmo não acontece. Considerando-se assim o destino do animal – casa ou açougue, diferentes

práticas e saberes são invocados, configurando também outra carneação. Mais que simplesmente matar um animal para comê-lo, a carneada torna-se um momento de reunir familiares, reafirmar valores, e (re) construir saberes e práticas em torno da alimentação.

REFERÊNCIAS

ALTENHOFEN, Cléo V.; FREY, Jaqueline. **Das bresilionische Deutsch unn die deutsche Bresilioner: en Hunsrickisch Red fo die Sprocherechte**. Revista Contingentia, v. 1, p. 39-50, 2006.

ALTENHOFEN, Cléo V.; FREY, Jaqueline; KÄFER, Maria Lidiane; KLASSMANN, Mário Silfredo; NEUMANN, Gerson; SPINASSÉ, Karen Pupp. **Fundamentos para uma escrita do Hunsrückisch falado no Brasil**. Revista Contingentia, v. 2(nov), p. 73-87, 2007.

BANDUCCI JR., Álvaro. **A natureza do Pantaneiro**. Relações sociais e representações de mundo no “Pantanal da Nhecolândia”. Campo Grande: Editora UFMS, 2007.

BENJAMIN, Walter. **O Narrador**. Observações acerca da obra de Nicolau Lescov. São Paulo: Editora Abril Cultural, 1975. (Coleção Os pensadores).

BÍBLIA. 1990. **A Bíblia Sagrada**: Antigo e Novo Testamento. Traduzida em português por Ivo Storniolo, Euclides Martins Balancin e José Luiz Gonzaga do Prado. São Paulo: Sociedade Bíblica Católica Internacional e PAULUS, 1990.

BOURDIEU, Pierre. A ilusão biográfica. In: AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (Orgs). **Usos e Abusos da História Oral**. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2000.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**. Um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal Ltda, 1981.

CÂNDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito**: um estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 6. ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1982.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade – significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CAVIGNAC, Julie Antoniette; DANTAS, Maria Isabel. **Sistemas simbólicos e organização social: o chouriço no Seridó**. Texto apresentado na XXIV Reunião Brasileira de Antropologia, Recife, 2004. Disponível em: http://www.cchla.ufrn.br/tapera/equipe/julie/chorico_serido.pdf. Acesso em: 12 de novembro de 2010.

CONTRERAS, Jesus. 2005. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI A.M. e GARCIA, R.W. (Org.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

DALLA BERNARDINA, Sérgio. Une persone pas tout à fait comme lês autres. L’animal et son statut. **L’Homme**, Paris, n.120, p.33-50, oct/dec, 1991.

DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p.22-23, 1987.

DIAS, Juliana Vergueiro Gomes. **O rigor da morte: a construção simbólica do “animal de açougue” na produção industrial brasileira.** 2009. 118f. Dissertação. (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2009.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo.** Lisboa: Edições 70, 1991.

_____. **Estilos de pensar. Ensayos críticos sobre el buen gusto.** Barcelona: Gedisa, 1996.

ECKERT, Cornélia; ROCHA, Ana Luiza Carvalho da. A interioridade da experiência temporal do antropólogo como condição da produção etnográfica. **Revista de Antropologia**, São Paulo, vol.41. n.2. p. 107-135, 1998.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador.** Vol. 1. Uma história dos costumes. 2.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

EVANS-PRITCHARD, E. E. **Nuer Religion.** Oxford: Oxford University Press. 1956.

_____. **Os Nuer: uma descrição do modo de subsistência e das instituições políticas de um povo nilota.** 2.ed. São Paulo: Perspectiva, 2008.

FAUSTO, Carlos. Banquete de Gente: Comensalidade e Canibalismo na Amazônia. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p. 7-44, 2002.

FERNANDES, António Teixeira. **Ritualização da comensalidade.** Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras. Separata da Revista da Faculdade de Letras. Sociologia, Porto, I Série, vol. 7, 1997.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro.** El gusto, La cocina y El cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FONSECA, Claudia. Quando cada caso não é um caso: pesquisa etnográfica e educação. **Revista Brasileira de Educação**, Belo Horizonte, n. 10, p.58-78, 1999.

_____. O anonimato e o texto antropológico: Mazelas éticas da etnografia em casa. In: Reunión de Antropologia del Mercosul, 2005, Montevideú. **Anais da VI Reunión de Antropologia del Mercosul:** Montevideú: 2005. CD-ROM.

FOOTE-WHYTE, William. Treinando a observação participante. In: ZALUAR, Alba (Org.). **Desvendando máscaras sociais.** Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves Editora, 1975.

FROEHLICH, Graciela. **Uma vila alemã, um médico nazista e alguns pontos de vista:** uma etnografia entre encontros narrativos e acontecimentos. 2008. 56f. Monografia (Bacharelado em Ciências Sociais) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2008.

GADE, Daniel W. Hogs (pigs). In: **The Cambridge World History of Food.** Volume one. KIPPLE Kenneth F.; ORNELAS, Kriemhild Coneè (Orgs). Cambridge University Press, 2000. p. 536-541.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: LTC Editora, 1989.

GURAN, Milton. A “fotografia eficiente” e as Ciências Sociais. In: ACHUTTI, L.E.R. **Ensaio sobre o fotográfico**. Porto Alegre: Unidade Editorial, 1998.

HARRIS, Marvin. **Vacas, porcos, guerras e bruxas: os enigmas da cultura**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.

HARRITS, Kirsten Folke; SHARNBERG, Ditte. Encontro com o contador de histórias: um processo de aprendizado mútuo. **História Oral**, n.3, p.25-34, 2000.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>. Acesso em: 20 de julho de 2010.

KASPARY, Pedro Hilário. Cinquenta anos atrás. In: KÖHLER, Mirna. **Raízes: São Paulo das Missões, nossa missão, nosso futuro**. Santo Ângelo: EDIURI, 2010.

KÖHLER, Mirna (Org.). **Raízes: São Paulo das Missões, nossa missão, nosso futuro**. Santo Ângelo: EDIURI, 2010.

LEACH, Edmund. Aspectos antropológicos da linguagem: categorias animais e insulto verbal. In: LEACH, Edmund R. **Edmund Ronald Leach: Antropologia**. São Paulo: Ática, 1983 [1964]. (Coleção Grandes Cientistas Sociais)

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

_____. **As estruturas elementares do parentesco**. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 1982.

_____. A lição de sabedoria das vacas loucas. **Estudos Avançados**, v. 23, n. 67. p. 211-216, 2009.

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

_____. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**: Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan/jun. 2004.

_____. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI A.M.; GARCIA, R.W. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

_____. Uma cozinha à gaúcha. In: BRUM, Ceres; MACIEL, Maria Eunice; OLIVEN, Ruben G.. (Orgs.). **Expressões da Cultura Gaúcha**. Santa Maria, 2010.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. Volume II. São Paulo: Edusp, 1974.

MAUSS, Marcel; HUBERT, Henri. **Sobre o sacrifício**. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

MÉCHIN, Collete. Les Règles de la bonne mort animale em Europe occidentale. **L'Homme**, Paris, n. 120. p. 51-67, oct/dec, 1991.

MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa**: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. 2003. 279 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

_____. Comida: alimento transformado pela cultura (Entrevista). **IHUOnline**, São Leopoldo: Unisinos, p. 8-12, 2005.

MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia Charão; ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, n.21 (suplemento), p.145-158, jul/ago, 2008.

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade gaúcha. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

MENDRAS, Henri. **Sociedades camponesas**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.

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

MOURA, Margarida Maria. **Camponeses**. 2. ed. São Paulo: Editora Ática, 1988.

NEDEL, Airton Moacir. **São Paulo das Missões**: teu passado é nossa história. Cerro Largo: Gráfica Lenz, s/d.

NOGUEIRA, Sandra. Da Banca da matança aos enchidos: a festa e os rituais de transformação do porco em alimento. **Mneme**: Revista Virtual de Humanidades, Rio Grande do Norte, v. 5, n. 9, p. 65-103, 2004. Disponível em: <http://www.periodicos.ufrn.br/ojs/index.php/mneme/article/view/185/172>. Acesso em: 12 de novembro de 2010.

NOVAES, Regina C. Reyes. Lembranças camponesas: repressão, sofrimento, perplexidade e medo. In: ESTERCI, Neide; FRY, Peter; GOLDENBERG, Mirian (Org.). **Fazendo Antropologia no Brasil**. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.

PAULILO, Maria Ignez Silveira. O peso do trabalho leve. **Ciência Hoje**: SBPC, Rio de Janeiro, v. 5, n. 28, p.64-70, 1987.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

RAMOS, Mariana Oliveira. **"A comida da roça" ontem e hoje**: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquine (RS). 2007. 175 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

RENK, Arlene. **Sociodicéia às avessas**. Chapecó: Grifos, 2000.

ROCHA, Ana Luiza Carvalho da. Antropologia das formas sensíveis: entre o visível e o invisível, a floração de símbolos. **Horizontes Antropológicos**, n.2, p.107-117, jul/set, 1995.

ROCHE, Jean. **A colonização alemã no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Editora Globo, 1969.

SABOURIN, Eric. **Camponeses do Brasil** – entre a troca mercantil e a reciprocidade. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e Razão Prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.

SEYFERTH, Giralda. Identidade camponesa e identidade étnica (um estudo de caso). In: **Anuário Antropológico/91**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993. p. 31-63.

_____. **A colonização alemã no Vale do Itajaí-Mirim**. 2.ed. Porto Alegre: Editora Movimento, 1999.

SHANIN, Teodor. **A definição de camponês**: conceituações e desconceituações. O velho e o novo em uma discussão marxista. Cadernos CEBRAP, nº 26: Editora Vozes, 1980.

SINGER, Peter. **Libertação animal**, 1989.

STRATHERN, Marilyn. **O gênero da dádiva**: problemas com as mulheres e problemas com a sociedade na Melanésia. Campinas: Editora da UNICAMP, 2009.

TAMBIAH, Stanley J. Animals are good to think and good to prohibit. **Ethnology**, v.8, n.4, p. 423-459, Oct., 1969.

TERHORST, Karin Inês Lohmann; SCHMITZ, José Antônio Kroeff. De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores do Vale do Taquari. In: MENASCHE, Renata (Org). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

THOMAS, Keith. **O Homem e o Mundo Natural**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

VIALLES, Noëlle. Toute chair n'est pas viande. Mort et mise à mort des animaux. **Etudes Rurales**, Paris, n. 147-148, p.139-149, 1998.

VILAÇA, Aparecida. Fazendo corpos: reflexões sobre morte e canibalismo entre os Wari' à luz do perspectivismo. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v.41, n.1, p. 9-67, 1998.

WAGNER, Roy. **A invenção da cultura**. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

WAGNER, Saionara Araújo; MARQUES, Flávia Charão e MENASCHE, Renata. Agricultura familiar à mesa. In: MENASCHE, Renata (Org). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. **Raízes históricas do campesinato brasileiro.** Trabalho apresentado no XX Encontro Anual da Anpocs – Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais. 1996. Disponível em: http://www.cultura.ufpa.br/cagro/pdfs/AA_selecao/2010/wanderley_1996.pdf. Acesso em 15 de agosto de 2011.

WEDIG, Josiane Carine. **Agricultoras e agricultores à mesa: um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação.** Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

WOOLF, Eric. **Sociedades camponesas.** Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1970.

WOORTMANN, Ellen. A árvore da memória. **Série Antropologia**, Brasília, n. 159, p.1-13, 1994.

_____. **Herdeiros, Parentes e Compadres:** colonos do Sul e sitiantes do Nordeste. São Paulo: Hucitec; Brasília: Ed Unb, 1995.

_____. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org). **A agricultura familiar à mesa:** saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

WOORTMAN, Ellen; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra:** a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Ed. Unb, 1997.

WOORTMANN, Klaas. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final. **Série Antropologia**, Brasília, n. 20, p.1-114, 1978.

_____. “Com parente não se negueia”: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, n. 87, p.11-73, 1990.

_____. **O sentido simbólico das práticas alimentares.** In: Coletânea de Palestras. 1º Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar. ARAÚJO, Wilma Maria C. (Org.). Brasília: 2004.

ZANETTI, Cândida; MENASCHE, Renata. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, Renata. **A agricultura familiar à mesa:** saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.