



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA**

FÁBIO GUIMARÃES LIBERAL

**Aspectos morais por trás da “carne quente”: uma
questão de gosto e (in)civilidade**

**JOÃO PESSOA
2014**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA**

FÁBIO GUIMARÃES LIBERAL

Aspectos morais por trás da “carne quente”: uma questão de gosto e (in)civilidade

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal da Paraíba, como requisito à obtenção do grau de Mestre em Sociologia, sob a orientação da Prof^a. Dr^a. Simone Magalhães Brito.

**JOÃO PESSOA
2014**

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

L695a Liberal, Fabio Guimaraes.

Aspectos morais por trás da "carne quente" : uma questão de gosto e (in)civilidade / Fabio Guimaraes Liberal. - João Pessoa, 2014.
141 f.

Orientação: Simone Magalhães Brito.
Dissertação (Mestrado) - UFPB/CCHLA.

1. Carne fresca. 2. Comércio de aves vivas - Recife.
3. Abate de animais. 4. Norbert Elias. I. Brito, Simone Magalhães. II. Título.

UFPB/BC

CDU 637.512(043)

ATA DA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DA BANCA EXAMINADORA
COMPOSTA PARA EXAMINAR O ALUNO FÁBIO GUIMARÃES LIBERAL.

Aos onze dias do mês de fevereiro de Dois Mil Anos e Quinze, às 14h00, na sala de 500 do Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, da Universidade Federal da Paraíba, realizou-se a sessão pública de defesa de Dissertação, intitulada: **“Aspectos morais por trás da “carne quente”: uma questão de gosto e (in)civilidade”**, apresentada pelo aluno Fábio Guimarães Liberal, sendo a Comissão Examinadora composta pelos Professores Doutores: Simone Magalhães Brito (orientadora/PPGS/UFPB), Rogério de Souza Medeiros (membro/PPGS/UFPB), Nicole Louise Macedo Teles de Pontes (membro/UFRPE) e Marcela Zamboni Lucena ((membro/PPGS/UFPB). Dando início aos trabalhos, a Professora Simone Magalhães Brito na qualidade de Presidente da Comissão, convidou os membros da banca examinadora para compor a mesa. Em seguida foi concedida palavra ao mestrando para apresentar uma síntese de sua Dissertação, após o que foi argüido pelos membros da Comissão. Encerrado os trabalhos de argüição, os examinadores deram o parecer final sobre a Dissertação, ao qual foi atribuído o seguinte conceito APROVADO COM DISTINÇÃO. A seguir foi encerrada a reunião, devendo a Universidade Federal da Paraíba, de acordo com a LEI, expedir o respectivo Diploma de **MESTRE EM SOCIOLOGIA**. Sendo a presente ATA, assinada por mim, Simone de Magalhães Brito (Presidente da Comissão), [REDACTED] e demais membros.

[REDACTED]
Simone Magalhães Brito
(orientadora/PPGS/UFPB)

[REDACTED]
Nicole Louise Macedo Teles de
Pontes
(Membro/UFRPE)

[REDACTED]
Rogério de Souza Medeiros
(Membro/PPGS/UFPB)

[REDACTED]
Marcela Zamboni Lucena
(membro/PPGS/UFPB)

[REDACTED]
Fábio Guimarães Liberal
Mestrando

AGRADECIMENTOS

Aos informantes que compartilharam seus gostos, desgostos e experiências de vida. A todos os feirantes, principalmente Evânio e Gal por abrirem as portas, comerciantes e clientes do Mercado de Casa Amarela pelos olhares e caminhos cruzados. Agradecimento especial a Orobó e a Mary que demonstraram o interesse pela conversa desde o início da pesquisa de campo.

À minha orientadora Prof^a. Dr^a. Simone Magalhães Brito pelo incentivo, apoio, bom humor e generosidade demonstrada ao longo desses dois anos de formação. Pela precisão dos comentários e objetividade das reflexões. Não foram poucas as vezes em que chegaram para clarear a névoa. Também pelas disciplinas ministradas com maestria e convicção, em especial Sociologia da Moralidade cujo conteúdo foi de extrema importância para a confecção dessa dissertação.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, pelo valioso suporte a este trabalho. Aos funcionários do PPGS, principalmente à Nancy pela gentileza e boa vontade em orientar os alunos nos procedimentos burocráticos.

Aos meus familiares, sobretudo meu pai Gilson, minha mãe Marta e meus irmãos Bruno e Paula que compartilham comigo alegrias e tristezas. À Ana e Paulinho, meus sogros queridos. Aos colegas do mestrado pelas conversas nos corredores e trocas de conhecimento. Ao grande amigo Guilherme pelo incentivo e colaboração desde a concepção do anteprojeto de pesquisa. Também à Henrique pelos anos de amizade e pelas conversas desenroladas entre Recife e João Pessoa.

Meu agradecimento especial a minha esposa Natália, que nem por um instante deixou de acreditar na realização deste estudo. A ela, todo o amor que sou capaz.

RESUMO

Este trabalho busca analisar a relação entre civilidade e moralidade quando relacionada à questão do consumo de carne e do abate de animais. Para tal, desenvolvemos a pesquisa num espaço onde se encontra uma forma remanescente da prática do abate: o Mercado de Casa Amarela, subúrbio da Zona Norte do Recife, e sua feira adjacente, onde funciona um comércio de aves vivas que se vincula a um serviço de abate localizado nas proximidades. Nesse contexto, frequentado por um público bastante heterogêneo, visualizamos uma tendência de apreciação da carne fresca, a “carne quente”, em oposição à carne processada industrialmente. Procuramos analisar essa predisposição segundo a lógica da internalização das formas civilizadoras de Norbert Elias. Assim, nos voltamos à compreensão sociológica das circunstâncias pelas quais os informantes encontram legitimidade para continuarem a praticar o abate artesanal, atividade que sofre pressões sociais crescentes oriundas de um tipo de sensibilidade mais aguçada em prol dos animais. O interesse aqui é identificar as razões pelas quais, em meio às comodidades do abate industrialmente concebido e dos apelos publicitários da carne, determinados indivíduos preferem se manter próximos à etapa mais crítica da alimentação carnívora. Em decorrência dessa discussão, este trabalho busca levantar reflexões acerca das implicações morais que o processo civilizador e a modernidade alimentar evocam, sobretudo com relação ao tratamento dos animais.

Palavras-chave: Alimentação. Carne. Abate. Processo civilizador. Moralidade. Civilidade.

ABSTRACT

This work analyzes the relationship between civility and morality when related to the issue of meat consumption and slaughter of animals. To do so, we develop the research in an area where there is a remaining way of the slaughter practice. This place is Casa Amarela Market, located in the northern suburb of Recife, and its close open air market where live poultry are sold, many of them to be killed in a service of slaughter offered nearby. In this context, attended by a very heterogeneous public, we noticed a strong appreciation of fresh meat, "hot meat", as opposed to meat processed industrially. We try to analyze this predisposition according to Norbert Elias' logic of internalization of civilizing forms. Thus, we turn to the sociological understanding of the circumstances in which the informants are entitled to keep practicing the craft slaughter, an activity that suffers more social pressure then before due to the growing concern for animal welfare. The interest here is to identify the reasons why, in the midst of amenities and advertising appeals designed by meat and slaughter industry, certain individuals prefer to remain close to the most critical stage of meat eating. As a result of this discussion, this article raises some reflections on the moral implications that the civilizing process and food modernity evoke, especially concerning the treatment of animals.

Keywords: Food. Meat. Slaughter. Civilizing process. Morality. Civility.

SUMÁRIO

Introdução.....	09
Capítulo 1: O processo civilizador que reveste a carne	21
1.1 Se temos que comer que seja civilizadamente.....	24
1.1.1 Boas maneiras e moderação do apetite: o processo civilizador na alimentação.....	28
1.2 Mudanças no apreço pelos animais.....	36
1.2.1 A hierarquia dos animais no cardápio humano.....	42
1.2.2 O veganismo no topo da civilidade.....	47
1.3 A higienização da carne via indústria.....	50
1.4 Cultura x civilização, regional x moderno.....	59
 Capítulo 2	
A “carne quente” circunda o mercado público.....	65
2.1 A descoberta do mercado e a inserção no campo.....	66
2.2 Sobre os procedimentos metodológicos adotados.....	71
2.3 O mercado e suas transações.....	75
2.3.1 Instituições bastardas.....	83
2.3.2 A chegada dos animais ao Criadouro.....	85
2.4 A clientela.....	87
2.5 O gosto da “carne quente”.....	91
2.5.1 Uma questão de naturalidade.....	93
2.5.2 Uma questão de exotismo: <i>cuisine du terroir</i>	96
2.6 O abate, o abatedor e o abatido.....	99
2.7 Os ruídos da civilidade.....	103
 Capítulo 3	
Aspectos e circunstâncias da aparente inércia civilizatória.....	107
3.1 A imprecisão das pressões civilizatórias.....	107
3.2 Nojo e trabalho sujo.....	111
3.3 Natureza, ansiedade e desordem alimentar.....	115
3.4 Identificação mútua e ética animalista.....	118
 Capítulo 4	
Civilização e moralidade no tratamento dos animais.....	123
4.1 O potencial moral do abate artesanal.....	130
 Considerações finais.....	134
Referências Bibliográficas.....	138

Introdução

O tema da alimentação tem sido amplamente trabalhado nas ciências sociais, embora muitas vezes como objeto secundário. Tanto Durkheim (1989) quanto Simmel (2004) trataram das representações da comida, o primeiro como forma de ilustrar o sacrifício e as interdições totêmicas e o segundo, de maneira mais direta, para estabelecer uma relação entre socialização e a regularidade das refeições. Já em Engels (2008), as condições dietéticas do proletariado inglês serviram para enfatizar a opressão sofrida pela classe trabalhadora no mundo industrializado. Nenhuma dessas visões reflete o atual interesse da sociologia e antropologia em ampliar o que Poulain (2004, p.22) chamou de “estatuto epistemológico da alimentação”.

Na contemporaneidade, o olhar sociológico sobre a alimentação vem sendo trabalhado em diversos níveis e se utilizando de diferentes universos teóricos para construção de uma sociologia da alimentação ou de sociologias da alimentação. Dentre eles, destacam-se estudos situados dentro da perspectiva estruturalista (Lévi-Strauss, 1985, 1997, 2006; Douglas, 1991; Bourdieu, 2007), materialista cultural (Harris, 1985), de orientação multidisciplinar (Fischler & Masson, 2010; Poulain, 2004) e desenvolvimentista (Mennell, 1985; Mennell, Murcott & van Otterloo, 1992; Goody, 1995).

Embora não represente um corpo teórico explícito no sentido que tanto o funcionalismo quanto o estruturalismo possuem, a perspectiva desenvolvimentista pode ser associada a pesquisadores que trabalham os objetos sociológicos a partir de características e preocupações comuns. A mais fundamental delas é o entendimento de que os atuais padrões culturais e formas de sociabilidade devem ser compreendidos a partir do caráter histórico e dinâmico dos mesmos. Desse modo, a mudança social torna-

se o foco primário a ser trabalhado em termos de processos, o que requer uma análise sociológica mais atenta para os conflitos e as contradições sociais.

Talvez a principal contribuição para esse horizonte teórico tenha sido o estudo comparativo de Mennell sobre os padrões alimentares de franceses e ingleses (Mennell, 1985). Esse estudo constrói seu argumento com bases no trabalho de Elias cujo foco é a relação entre a formação dos estados nacionais europeus e a personalidade do indivíduo civilizado. Partindo dessa premissa, Elias (2011) desenvolve a noção de processo civilizador e discorre sobre os seus efeitos no ocidente. Em relação ao indivíduo, um dos principais efeitos desse processo é a mudança progressiva do controle externo para o autocontrole, que tende a afetar todos os domínios da vida.

A pesquisa aqui desenvolvida se enquadra nessa perspectiva eliasiana, também chamada de figuracional ou desenvolvimentista. Ela começou a ser desenhada após a leitura de *O processo civilizador*. Mais precisamente naquele ímpeto de aplicabilidade que o contato com a obra de Elias nos provoca a fazer com relação aos mais variados fenômenos empíricos. Porém, há muitas armadilhas nesse desejo teleológico de explicar tudo dentro da ideia de mudança do menos para o mais civilizado e controlado. Talvez a principal delas seja a de compreender o comportamento social como uma construção histórica evolutiva à maneira da biologia.

De certa maneira o próprio Elias monta essa armadilha ao focar sua análise nas funções mais básicas e biológicas da vida: comer, cuspir, assoar o nariz, urinar, etc. Essa estratégia aponta não só para a pretensão do autor de criar uma teoria geral, já que essas funções são inevitáveis em qualquer sociedade, mas também por entender que os fenômenos triviais, em comparação com aqueles mais complexos (arte, política, ciência, etc), permitem compreender com mais clareza e simplicidade a “estrutura e desenvolvimento da psique e suas relações” (Elias, 2011, p.120).

Obviamente, o autor não está interessado nas funções corporais propriamente ditas e sim na possibilidade de entrever nelas padrões mais relevantes de conduta social, que sejam mais caros ao conhecimento sociológico. A questão da violência e da agressividade é um deles e está no centro da discussão que Elias levanta. Para ele, uma das características marcantes do processo civilizador é a tentativa de supressão daquelas características humanas associadas à animalidade. Esse mecanismo de fuga está presente em diversas práticas sociais, sendo bastante elucidativo quando percebido no campo da alimentação, em especial quando lidamos com a questão da carne: “As atitudes do homem em relação ao consumo de carne, por exemplo, são muito esclarecedoras no tocante à dinâmica das relações humanas e às estruturas da personalidade” (Elias, 2011, p.120).

Por trás das escolhas da carne, da forma de cozinhá-la e servi-la se escondem múltiplas variáveis, como a tradição, a disponibilidade, os tabus religiosos, as prescrições médicas, representações e a vontade de diferenciação, etc. Essas variáveis caracterizam-se por um dinamismo intenso, ainda mais evidente num cenário onde os empecilhos do tipo geográfico e tecnológico são superados na mesma medida que os fetiches gastronômicos se expandem. Em termos simbólicos, a carne emana significados cujo conteúdo pode revelar relações de poder, classe, gênero, indulgência, autocontrole, além de servir de idioma para declarar crenças individuais e firmar *status* social (Fiddes, 1991).

Olhando para o universo contemporâneo da alimentação, percebemos uma multiplicação de discursos divergentes veiculados pela mídia e pelos especialistas em consumo de uma maneira geral. Fala-se em ‘vaca louca’, riscos de intoxicação, controles sanitários, conservantes, transgênicos, propriedades cancerígenas, suplementos, ração humana, ao mesmo tempo em que são descobertos os “milagres”

dietéticos vindos do mediterrâneo, do ômega-3, do óleo de coco, do brócolis, etc. Assim, a modernidade alimentar parece mais ligada ao excesso de regras dietéticas, nutricionais, estéticas, que a escassez de normas. Nesse contexto, o aparelho normativo tende a se confirmar cada vez mais no próprio indivíduo (Beck, 1992), gerando sentimentos de ansiedade e incerteza, já que o coloca numa situação de impotência devido ao bombardeio de informações e a dificuldade de conciliar as expectativas conflitantes que são criadas.

De acordo com Beck (1992) e Giddens (1991), esse cenário é governado pela noção de risco, no qual a infelicidade do sujeito é proporcional ao seu preparo para selecionar as informações convenientes e tomar as decisões acertadas. No entanto, uma tarefa que antes parecia banal como o ato de comer torna-se mais complicado na medida em que a tradição deixa de ser uma referência e o lugar do homem na natureza torna-se confuso.

Nesse contexto de perda de referências tradicionais e exacerbação de referências especializadas, cresce o número de indivíduos que direcionam as controvérsias dietéticas para o plano ideológico da ética, como numa busca por resgatar uma espécie de compromisso ecológico do homem. Muitos desses sujeitos se caracterizam por sua recusa em consumir carne, a exemplo dos vegetarianos e veganos.

Para Rozin (1987) existe uma diferença significativa entre os vegetarianos que orientam sua dieta por questões morais concernentes aos animais e aqueles que concentram sua motivação no campo da saúde. Em suas pesquisas, o autor percebeu que os primeiros atribuem uma obrigação a sua prática e demonstram preocupação com o fato de outras pessoas comerem carne. Já os segundos são menos inclinados a usar a palavra “dever”, além disso, demonstram menor desconforto com a dieta carnívora.

A partir disso, Rozin insere o consumo de carne no processo que chama de

moralização, por meio do qual determinados objetos e atividades passam a concentrar um peso moral anteriormente inexistente. Um exemplo bastante evidente é o cigarro, que de uma preferência individual passou a representar uma atividade imoral para determinados setores da sociedade. O consumo de carne em determinados grupos vem adquirindo essa característica muito por conta do debate em relação ao status dos animais, tanto na esfera filosófica quanto na jurídica.

Entre os aspectos morais relacionados à alimentação, o ato de abater o animal para consumir-lhe a carne é um dos que se mostra mais problemático. Enquanto que em alguns segmentos sociais essa questão é colocada em termos de crises sociais e ambientais, em outras a questão toma forma de uma crise de ordem moral: “a tirania dos animais humanos sobre os não humanos” (Singer, 2010, p.14).

A avicultura industrial – considerada por Webster (1995 apud Singer, 2007, p.26) “o exemplo mais cruel e sistemático de insensibilidade do homem em relação a outro ser vivo” – ilustra a profundidade que determinados setores da sociedade passaram a qualificar o problema do abate e do consumo de carne.

Ir da galinha (*gallus gallus*) até o Chicken McNugget significa deixar este mundo numa viagem de esquecimento que dificilmente poderia ter uma preço mais alto, não apenas da dor do animal, mas também do nosso próprio prazer. Mas esquecer, ou em primeiro lugar, nem chegar a saber, é a própria essência da comida industrial (...)” (2007, p.19).

Dentro dessa lógica, a experiência alimentar diária do consumidor urbano exclui qualquer possibilidade de contato com o animal que lhe serve de fonte nutricional. A origem da carne é totalmente ocultada como se carregasse uma mácula, dando vazão ao que Vialles (1994) chamou de “eclipse da carne” ao se referir a essa perda de vínculo com o animal.

Décadas atrás, o cenário era diferente no Brasil. Era comum a criação de aves no fundo do quintal de casa para a própria subsistência dos criadores. Aqueles que por algum motivo não possuíam um cativeiro, tinham a opção de ir à feira comprar uma galinha de capoeira viva e se ocupar de sua morte. Embora, por ventura, houvesse omissão na hora de abater, pois nem todos assumiam a morte do animal, se estabelecia algum elo com o bicho mesmo nessa recusa. Um dos principais fatores de mudança desses hábitos alimentares foi a consolidação da indústria avícola nacional a partir da década de 1970 (Godoy, 1999), o que acompanhou o processo de urbanização das cidades brasileiras.

Embora esse modelo industrial seja a forma padrão pela qual o indivíduo moderno adquire sua porção de carne, ainda é possível se deparar na contemporaneidade com pessoas que tomam para si a iniciativa de matar o bicho para consumo próprio. Nos mercados públicos e feiras de rua, animais de menor porte, geralmente galinhas, são expostas à venda para serem abatidos em ambiente doméstico. Uma imagem que nos remete a um passado embaraçoso, para não dizer “incivilizado”, tendo em vista a propaganda da indústria agropecuária orientada pela noção de assepsia e camuflagem.

Uma prova do incômodo que o abate provoca nas pessoas foi dada em agosto de 2013 pelo respeitado chef de cozinha Alex Atala, que exibiu um vídeo de animais sendo mortos e destrinchados num simpósio gastronômico realizado em Copenhague. Ao final de sua apresentação, ele próprio torceu o pescoço e degolou uma galinha, o que causou comoção no público e gerou discussões acirradas nas redes sociais. O propósito daquilo, segundo o próprio Atala, foi evidenciar o fatalismo inerente à alimentação. No entanto, para muitas pessoas, não apenas vegetarianas, a *performance* foi digna de repúdio. Este sentimento ambíguo de refutar uma etapa

essencial para a obtenção de carne e, ao mesmo tempo, valorizar a iguaria é bastante significativo para a ideia de processo civilizador de Elias, como mostra o trecho abaixo:

(...) Pode observar-se uma crescente interiorização da proibição social contra a violência e o avanço deste limiar da reação contra ela, em especial, contra o ato de matar, e mesmo contra a visão de morte. (ELIAS, 1992, p.241).

Este sentimento na sociedade moderna de evitar todo pensamento sobre a morte, ocultando e reprimindo a presença do fenômeno sempre que possível, é notado por Elias (1992) como um “inesperado recurso à imortalidade”. Assim, tudo que suscita a finitude, seria evitado, tanto pela repressão psicológica à sua presença, através dos tabus, como pela prática, através das normas ou da crescente profissionalização e sigilo de determinadas atividades, dentre elas o abate de animais para alimentação. Em suma, matar reflete uma ação incivilizada e, portanto, deve ser omitida na medida do possível.

Numa pesquisa de mercado realizada nos países escandinavos, região geralmente reportada pelo senso comum como exemplo máximo de ‘civildade’, foi identificado que quanto mais vermelha e “animalizada” o corte da carne menor era o interesse dos consumidores. A descoberta trouxe uma questão a ser tratada pela indústria. Normalmente os clientes são atraídos por alimentos frescos, suculentos e naturais, mas no caso da carne essa regra parece não valer atualmente. Em suma, quanto mais disfarçada a carne for (cortes pequenos, defumados, marinados) menor seu potencial de despertar nojo (Herzog, 2011).

No Brasil, o caso da galinha de cabidela (molho feito com o sangue do animal) é emblemático. Comer a iguaria tem se tornado cada vez mais difícil. De acordo com especificações do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa), certificado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e

Abastecimento, os matadouros não podem comercializar o sangue fresco como pede a receita do prato, nem os restaurantes podem assumir o abate dos animais para obter o sangue. No entanto, a fiscalização, antes caracterizada por sua brandura, vem se intensificando radicalmente nos últimos anos.

Em São Paulo, por exemplo, a Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado fortaleceu a fiscalização em 2012 e praticamente extinguiu o prato do maior polo gastronômico do país. Essa conduta mobilizou diversos chefs, pesquisadores e gastrônomos a criarem o “Manifesto Cozinheiro Brasileiro”. O objetivo foi pressionar o governo para que houvesse uma revisão do Riispoa, regulamento que entrou em vigor em 1952, tendo sofrido mínimos ajustes desde então.

A presença do sangue na culinária é um bom exemplo da permeabilidade dos objetos aos quais dirigimos repugnância e dos valores por trás dessas rejeições. O senso de contaminação aqui é fundamental, mas não pode ser lido como uma questão meramente sanitária. Nas sociedades tradicionais, o sangue, essência da vida, é revestido de atributos sagrados e, por isso mesmo, quando utilizado na alimentação merece cuidados especiais. Seu potencial contaminante está conectado com os limites de uma ordem social (Douglas, 1991), na qual o nojo representa a transgressão de uma categorização socialmente definida.

Sobre esse aspecto, Mennell está de acordo com Douglas. Ele dá o exemplo dos miúdos (coração, rim, moela, fígado) que, com raras exceções, vem sendo historicamente associados às classes mais pobres. Isso explica o baixo *status* dessa categoria de alimento, o que tende a torná-la alvo de *disgust*. No entanto, ao contrário da visão estruturalista de Douglas, o autor procura demonstrar o aumento da intolerância em relação aos miúdos nas últimas décadas. Ele se baseia nas principais revistas de receitas inglesas que deixaram aos poucos de publicar pratos com vísceras como

ingrediente.

Em consonância com a visão de Mennell, acreditamos que há uma relação importante entre civilidade e as formas mais cuidadosas e mediadas de lidar com a carne, seja na prática do abate ou no consumo dela. Por isso, resolvemos trabalhar essa questão num espaço onde encontramos uma forma remanescente da prática do abate e os dilemas que o acompanham. Este cenário fica no Mercado de Casa Amarela, subúrbio da zona norte do Recife, e sua feira adjacente, onde funciona um comércio de aves que também se apoia num serviço de abate localizado a poucos metros dali. Ali se reproduz em pequena escala uma dinâmica de culto pela carne fresca que buscamos analisar segundo a lógica da internalização das formas civilizadoras. Outro atrativo do mercado para esta pesquisa é o seu polo gastronômico que muito se legitima por oferecer pratos regionais, alguns deles preparados com o sangue do animal (galinha à cabidela e o sarapatel), além de oferecer uma atmosfera ligada ao mundo rural, no qual a carne fresca tende a ser mais valorizada.

Nesse contexto, buscamos compreender como determinados indivíduos tomam para si a responsabilidade do abate do animal, com atenção específica para a sua experiência moral, especialmente para as interações dos mesmos e as justificativas que estabelecem com o abate numa época de ascensão de uma sensibilidade que, a princípio, torna esse comportamento desviante. No mesmo sentido, trataremos também da questão do gosto pela carne fresca das aves recém-abatidas, o que denota uma recusa ao caminho da assepsia que a indústria alimentícia impõe. Importante destacar que ao falarmos de civilização nos termos de Elias, não se tem a pretensão de associar ao termo um valor intrínseco, pois como o próprio disse:

“Jamais se pode dizer com absoluta certeza que os membros de uma sociedade são civilizados. Mas, com base em pesquisas sistemáticas, calcadas em evidência demonstrável, cabe dizer

com alto grau de certeza que alguns grupos de pessoas tornaram-se mais civilizados, sem necessariamente implicar que é melhor ou pior, ou tem valor positivo ou negativo, tornar-se mais civilizado” (Elias, 2011, p.214).

Os dados da pesquisa foram coletados através de observação participante entre setembro de 2013 e agosto de 2014. Nesse intervalo de tempo, consegui me familiarizar com a dinâmica comercial do local e me aproximar de alguns sujeitos que ali atuam. Um deles deixou que eu presenciase o abate do animal em sua casa e compartilhasse da refeição preparada. Além disso, mantive contato com comerciantes do mercado e da feira; clientes que ali estavam para comprar galinha ou consumir os pratos típicos; funcionários da prefeitura que administram o mercado e com um representante municipal responsável pela fiscalização sanitária da área em questão.

Organização dos capítulos

No primeiro capítulo, intitulado “O processo civilizador que reveste o consumo de carne”, pretendemos retomar brevemente o conceitual de “civildade”, apresentando algumas contradições do mesmo e delimitando a maneira com a qual iremos utilizá-lo. Contudo, nosso principal objetivo nessa passagem é expor as características e consequências do processo civilizador na alimentação, sobretudo, no que diz respeito ao consumo de carne, que reflete tanto os hábitos alimentares contemporâneos, quanto a visão moderna sobre os animais. Para enfatizar essa última questão, mais concernente aos animais, faremos uma exposição do percurso civilizatório em relação às espécies que não o homem, procurando trazer à tona os debates sobre a questão animal e a influência disso no fortalecimento de discursos pró-vegetarianistas, que sugerem novos patamares de moralização do campo alimentar. Por último, levantaremos a questão da cultura regional que reforça a prática do abate doméstico e do culto pela carne fresca como uma forma de crítica à modernidade alimentar. Para tal, faremos alusão à antítese

entre *Kultur* e *Zivilisation* que Elias (2011) explora em sua principal obra.

O segundo capítulo foi dedicado ao trabalho de campo em si: a descrição das técnicas e métodos adotados, problemas encontrados no processo de inserção no meio e as manobras empregadas para solucioná-los, o perfil dos informantes, os locais visitados além do campo previamente delimitado e a interação entre pesquisador e informantes. Também utilizamos esse capítulo para expressar a inspiração dessa pesquisa na sociologia figuracional de Elias, através da qual, seguindo a explicação de Goudsblom (1977, apud Loyal & Quilley, 2004), buscamos enxergar as relações sociais considerando as redes de interdependência dos indivíduos, o constante fluxo e transformação dessas redes e o fato desse processo não acontecer de maneira planejada.

No terceiro capítulo apresentamos uma análise do material coletado durante a investigação buscando compreender as circunstâncias em que os praticantes do abate artesanal encontram legitimidade para permanecerem na “incivilidade”. À luz do horizonte teórico adotado, também adentramos o universo da experiência moral dos informantes procurando estabelecer em que medida o sentimento/sensação de nojo se transforma num catalisador dos valores compartilhados nesse contexto específico. Aqui nos inspiramos claramente numa sociologia das emoções, que, segundo Rezende & Coelho (2010, p.87), permite enxergar o nojo, assim como outros sentimentos, como um meio vinculante entre os níveis micro (indivíduo) e macro (estrutura) na medida em que permite revelar a construção de hierarquias dentro das normas estabelecidas.

Por fim, no quarto e último capítulo, propomos uma reflexão sobre a relação entre civilidade e moralidade no campo da alimentação. Aqui, argumentaremos que o controle das emoções, fenômeno típico do movimento civilizador, pode ser discutido a partir da ideia de distanciamento moral, entendendo que a proximidade com o abate resulta numa responsabilização que seria, segundo Bauman (1998, p.212), o “tijolo

constitutivo de todo comportamiento moral”.

Capítulo 1

O processo civilizador que reveste a carne

Introdução

A abordagem de Fiddes (1991) sugere que a carne é um símbolo particularmente rico de significação social. Por um lado evoca noções de prestígio e virilidade, por outro gera desconfiança quanto a seus benefícios para a saúde e sua proximidade com o imoral. Ela também incorpora uma espécie de representação ideal do controle da natureza pelo homem. Portanto, ao consumir o corpo de outros animais altamente evoluídos, o homem autenticaria o seu poder supremo. Contudo, é necessário dizer que o sistema de valores que está por trás desse sentimento de dominação não precisa se expressar no campo da consciência individual, já que emana de um conjunto de práticas profundamente internalizadas.

Essa ideia de supremacia humana se reflete na oposição entre natureza e cultura, um dos paradoxos fundamentais das ciências sociais. A cultura aqui pode ser vista como a própria sociedade humana que se distingue da natureza na medida em que forja sua superioridade. Nesse sentido, a cultura entendida como “civilização humana”, se apresenta como um processo de conquista do mundo natural, o que no contexto do início do período moderno europeu era amplamente amparado pela teologia cristã (Thomas, 2010). Do ponto de vista do cristianismo, o próprio surgimento do homem destituído de sua inocência original é comumente associado à descoberta da carne e seus pecados. Já na teoria evolucionista de um modo geral a carne também é enaltecida como a base da revolução fisiológica que resultou na aparição do *Homo sapiens* com seu cérebro expandido.

Como veremos mais adiante, a noção de cultura também pode ser vista como uma crítica à civilização e até mesmo como uma busca de retorno à natureza. Numa perspectiva pós-moderna, como afirma Rundell e Mennell (1998), as grandes narrativas de liberdade, razão e progresso aparecem como reflexo da dominação europeia, que é visto, numa visão alegórica, como o aprisionamento da cultura pela imposição ditatorial da civilização. Já numa abordagem mais generosa e eurocêntrica, essa guinada civilizadora tem a ver com o ímpeto de tornar homens e mulheres seres menos guiados por suas pulsões animais. Ambas as visões têm seus aspectos válidos, embora a complexidade do tema deixe pouca margem para radicalismos.

Na maneira que iremos trabalhar, o termo civilização deve ser entendido dentro da lógica processual de Elias, na qual a aprendizagem do autocontrole é uma condição fundamental da vida social. Dessa maneira, sem o mecanismo de restrição dos impulsos espontâneos não há sequer as garantias de sustentação do próprio homem e, muito menos, da sociedade (Elias & Dunning, 1992). Nesse ponto, verifica-se uma ideia bastante aproximada do entendimento de Freud sobre o desenvolvimento da psique, que no interior das sociedades complexas tende a ampliar sua porção moral (o superego). Assim, Elias aponta para a necessidade da sociologia se voltar para o estudo dos padrões pelos quais essa inclinação natural da humanidade modifica a sociedade ao longo da história.

Nesse sentido, ao inserir o abate de animais e o consumo de carne dentro da perspectiva do processo civilizador, percebemos que certos padrões vêm sendo alterados com o passar do tempo. Isso ocorre não apenas em termos de aumento do número de vegetarianos e de movimentos sociais preocupados com a “causa animal”, mas também na forma como a indústria tem lidado com a questão do animal por trás da carne.

O fato de não sabermos quase nada sobre o abate dos animais que nos servem de alimento, de rejeitarmos comer aqueles que morreram naturalmente, a imagem suspeita que os magarefes (termo utilizado pra designar a profissão do abatedor) emanam e até mesmo a aparência asséptica da carne que hoje encontramos nas prateleiras dos supermercados atestam o desconforto em lidarmos com a morte do animal. Assim, nos deparamos com uma curva típica de civilização nos termos eliasianos, na qual os aspectos incômodos da vida são retirados da cena pública e catalisados em novos padrões sentimentais de vergonha e nojo.

Sendo assim, neste capítulo pretendemos reconstruir o percurso que Elias traçou para justificar o afloramento dessa nova economia emocional e, em seguida, demonstrar como tudo isso se conecta ao objeto estudado. Para tal, iniciaremos a discussão (1.1) aprofundando o entendimento sobre a noção de civilidade e de processo civilizador em Elias. Em seguida, apresentaremos (1.1.1) as bases para uma teoria do processo civilizador na alimentação tal qual desenvolvida por Mennell, com ênfase no problema do consumo de carne. Seguiremos (1.2) discorrendo sobre algumas mudanças na atitude dos indivíduos com relação aos animais, que tem impacto na maneira da sociedade contemporânea lidar com o abate. No tópico (1.2.1) posterior discutiremos a hierarquia dos animais eleitos como comestíveis e, em seguida (1.2.2), a formação de uma civilidade vegana como consequência dos processos anteriormente referidos e da recusa de qualquer hierarquia. Seguimos (1.3) com as transformações da carne resultantes da industrialização e dos processos de certificação institucional do produto. E, por fim, (1.4) trataremos da questão da cultura como uma forma de crítica moral da civilização, especificamente no contexto da prática do abate clandestino nos arredores do Mercado de Casa Amarela e do culto pela carne fresca nesse mesmo domínio.

1.1 – Se temos que comer que seja civilizadamente

O termo “civilizado” é usado com frequência para descrever um tipo de postura social idealizada, que, embora seja típica da cultura ocidental não é exclusiva dela, considerando que vivemos numa era marcada pela globalização. Apesar de haver profundas divergências culturais sobre o uso do adjetivo, existe um acordo mais ou menos comum dos elementos que fazem um comportamento ser enquadrado como tal. De um modo geral, para não ser considerado incivilizado o indivíduo deve ter a habilidade de se adequar aos padrões morais de conduta e mostrar refinamento no campo da sociabilidade. Desse modo, a noção de civilidade geralmente vem associada à de cortesia.

Seguindo a descrição de Mennell, citada por Kilminster (1998, p.29), um sujeito é normalmente considerado civilizado quando age com as boas maneiras estabelecidas num determinado momento histórico, é bem educado, tem consideração perante os outros e cultiva hábitos pessoais decentes e higiênicos. Ele também deve ser gentil e cândido; ter autocontrole e temperança e relutar em usar a violência contra os outros, salvo em circunstâncias excepcionais. Além disso, é necessário viver de forma ordenada, de acordo com uma sociedade previsível e calculável.

Entretanto, se avaliarmos com minúcia, perceberemos que em alguns pontos desse retrato, ou em todos eles, a possibilidade de deslocamento de civilizado para incivilizado é alta, mesmo quando acreditamos lidar com um único referencial cultural. No caso do uso da violência em circunstâncias excepcionais, por exemplo, é preciso levar em consideração a dificuldade de construir legitimidade para um ato violento, levando em consideração a proporcionalidade das ações, a diferença na tolerância em diferentes grupos, etc. Mesmo em relação a temas mais amenos, como quando pedimos

informação a um estranho na rua, as palavras que serão usadas, o fato de tocar-lhe ou não o ombro ou a intensidade desse toque são elementos que podem determinar se fui educado ou rude.

Obviamente, os problemas aumentam quando perdemos parte de nossas referências. Histórias de situações embaraçosas vividas em países estrangeiros são frequentes entre turistas e, quando contornadas sem maiores problemas, terminam por servir de diversão numa roda de conversa. A transformação dessas situações em piadas tem um potencial enorme de refletir estereótipos nacionais e dar pistas do status que determinados povos cultivam em relação a outros, além de proporcionar uma autopercepção cultural.

De qualquer modo, como bem notou Davetian (2009) ao definir cultura política como um elemento central para o debate, é um erro definir civilidade em termos de formas universais de comportamento e declarações sumárias, mesmo que pontos em comum possam ser identificados. Para ele, sociedades que abraçaram os ideais legais de proteção aos direitos pessoais compartilham certo ideal de civilidade, mesmo que na prática esse ideal assuma formas expressivas distintas.

Por esse motivo, é necessário abordar o conceito de civilidade levando sempre em conta a tensão entre universalidade e particularismo. Do ponto de vista empírico, essa dualidade se deu no momento em que a Europa se lançou em suas viagens mercantilistas e colonizadoras, uma vez que o contato com povos completamente diferentes passou a influenciar o universo intelectual da época em forma de especulação e reflexão filosófica (Rundell; Mennell, 1998). A partir dessas expedições, também foi possível disseminar os ideais civilizatórios, que estão atreladas às noções de imperialismo, estado nacional, capitalismo e, posteriormente, democracia e industrialização.

Em *Civility: a cultural history*, Davetian (2009) opta por trabalhar com duas definições de civilidade: uma de caráter universal, presente nas relações mais básicas de convivência social e outra, de caráter internacional, que se refere à correspondência entre estados nacionais. Neste trabalho, estamos interessados na acepção universal do termo, que considera tanto a ordem social como os sentimentos pessoais compartilhados pelos indivíduos. Dentro dessa lógica, a cortesia e a civilidade são interpretadas por Davetian como “canais pelos quais os cidadãos de uma dada cultura atuam de forma a demonstrar zelo pelo bem estar dos outros e pela própria cultura que compartilham” (2009, p.9, tradução nossa).

Para viabilizar seu estudo, que associa fontes históricas ao conhecimento sociológico, Davetian parte da análise clássica de Elias sobre o processo civilizador na Europa. O argumento de Elias (2011) se baseia na ideia de que o crescimento da divisão de trabalho e da diferenciação social observado no período da Renascença permitiu um ordenamento diferenciado das relações sociais, no sentido de um aumento progressivo de forças restritivas mútuas entre os indivíduos. Com o passar do tempo, esses controles externos foram se transformando em assimilação psicológica de padrões e autocontrole que permitiram a formação de um ator social bem menos impulsivo do que o sujeito medieval.

Em grande parte, essas ideias estão ligadas a uma mudança na escala da agressividade humana em prol de uma vida social mais regrada. Nos parâmetros da psicanálise freudiana, cuja influência na obra de Elias é indiscutível, significa dizer que:

“A civilização, portanto, consegue dominar o perigoso desejo de agressão do indivíduo, enfraquecendo-o, desarmando-o e estabelecendo no seu interior um agente para cuidar dele, como uma guarnição numa cidade conquistada” (FREUD, 2010, p.36).

Sendo assim, sem que estejamos conscientes deles na maior parte do tempo,

os códigos de civilidade se misturam e dão significado às nossas ações das mais complexas às mais banais, formando o que Elias chamou de “segunda natureza”, tendo em vista o alto grau de internalização das normas sedimentadas ao longo da vida desde a infância. No centro desse modelo civilizado de personalidade social atuam os sentimentos de vergonha e repugnância, que se ampliaram a partir do século XVI (Elias, 1993). Esses sentimentos denunciam o deslocamento da “zona de perigo” externa para o *self*. O medo da degradação pública, de se sentir inferiorizado por falta de traquejo social, ou mesmo o sentimento de nojo que determinadas funções corporais ou maneiras à mesa suscitam são uma característica marcante desse processo civilizador.

Para Miller (1997), quanto mais nos deixamos envolver pelo decoro intrínseco à civilidade maior o potencial de tornar a sensação de nojo um componente chave de controle social e ordem psíquica. Por isso, a dificuldade em certos ciclos sociais de se referir a situações ou objetos que despertam repugnância sem que se faça uso de modelos jocosos ou eufemismos. Sentimentos como inveja, ódio, ciúmes são mais facilmente trazidos à tona. Douglas (1991) também corrobora a tese na qual o nojo pode ser um importante elemento de controle social. Ela mostra como o *status quo* de certas tribos era mantido pelo cultivo de ideais sobre o puro e o poluído, no sentido de sagrado e profano.

Voltando ao tema da civilidade, é interessante observar que as substâncias que costumam despertar mais nojo são aquelas de origem animal, visto que o próprio conceito de “civilização” tem suas raízes não só no esforço de controlar as pulsões animais do homem, mas também no discurso filosófico e teológico de se estabelecer um afastamento crucial entre homem e natureza. Assim, a questão da civilidade parece manter um *link* estreito com o da pureza, no sentido de limpeza e controle dos instintos, o que se dá por intermédio das práticas sociais e do

compartilhamento de valores.

Assim sendo, nos chama atenção o fato de que o atual modelo civilizado de comportamento alimentar tende a conceber o abate do animal como um ato cada vez mais repugnante, apesar da esmagadora maioria da população mundial basear sua dieta no consumo de carne. Aliado a isso, percebemos um declínio de certos pratos tradicionais que recordam com maior ênfase o corpo do animal como os miúdos de maneira geral (buchada, língua, sarapatel, moela, etc). Na atualidade, a manutenção do vínculo com o bicho cada vez mais vem associado a sentimentos incômodos como o de nojo. Isso explica em parte o esforço da indústria alimentícia e dos órgãos sanitaristas de esconder essa etapa ligada à fatalidade da dieta carnívora. Nesse ponto, surge uma pergunta fundamental que deverá nos guiar neste estudo: de que maneira o tema da civilidade permeia a experiência moral de indivíduos que, ao contrário da esmagadora maioria da população, assumem a prática do abate de animais para obterem sua fonte de proteína? De que maneira o nojo se encaixa nessa lógica?

Para tentar responder a essa pergunta será preciso rememorar algumas etapas do processo civilizador que transformaram o campo da alimentação e a maneira em que o homem ocidental passou a enxergar os animais e a se relacionar com eles.

1.1.1 – Boas maneiras e moderação do apetite: o processo civilizador na alimentação

Da invenção do cozimento aos dias atuais, nossos hábitos alimentares passaram por mudanças profundas que influenciaram a maneira de atribuímos valor à comida. Entre o desenvolvimento da agricultura e a domesticação de animais até a chamada “cozinha molecular” – passando pelo surgimento do restaurante, comida

industrializada, *fast food*, micro-ondas, etc – as sociedades se empenharam em elevar o potencial criativo da alimentação. Essas transformações, a princípio associadas à questão do uso da técnica, também fazem parte de uma mudança na estrutura da sensibilidade humana, que de alguma forma nos impede de repetir certos procedimentos alimentares de nossos antepassados.

Na sociedade de corte do século XVI, era bastante comum entre a aristocracia que a sopa fosse bebida numa concha comum a todos. A colher quando surge também mantém a característica de ser dividida entre os comensais. Apenas no século seguinte os manuais de boa conduta sugerem o uso individual da colher. “O ato de comer adquiria um novo estilo, correspondendo às novas necessidades da vida social” (Elias, 2011, p.112). Essas mudanças, no entanto, não surgem em função de uma delicadeza natural do homem. Segundo Elias, a alteração dos costumes não ocorre também de maneira determinista, na qual o utensílio é inventado com finalidades óbvias e transforma a vida das pessoas. Os utensílios e suas funções são gradualmente definidos na própria interação social e no emprego direto da técnica. Para entender o sentido dessas padronizações de comportamento é preciso olhar para as mudanças históricas sequenciais de longo prazo.

Ao estudar os manuais de etiqueta produzidos entre os séculos XVI e XIX, Elias (2011) percebeu que eles acompanhavam mudanças estruturais na sociedade, assim como na personalidade dos indivíduos, de uma maneira particular. Ele identificou que o aumento da diferenciação dos papéis sociais, que acompanhou o declínio do sistema feudal, tornou necessário um tipo de comportamento menos impulsivo, que resultou numa intensificação do controle em benefício da vida social.

Assim como Durkheim (2004), Elias (1993) constrói seu argumento partindo do problema da dinâmica social. No entanto, ao contrário do primeiro, o último

está interessado no desenvolvimento da estrutura psicológica dos indivíduos envolvidos no processo civilizador. Não à toa, o pensamento de Elias apresenta uma crítica à visão dicotômica que enxerga “indivíduo” e “sociedade” como categorias conflitantes.

“Deve-se começar pensando na estrutura do todo para se compreender a forma das partes individuais. Esses e muitos outros fenômenos têm uma coisa em comum, por mais diferentes que sejam em todos os outros aspectos: para compreendê-los, é necessário desistir de pensar em termos de substâncias isoladas únicas e começar a pensar em termos de relações e funções. E nosso pensamento só fica plenamente instrumentado para compreender nossa experiência social depois de fazermos essa troca” (Elias, 1994, p.25).

Elias destaca que o surgimento das monarquias absolutistas, formações estatais caracterizadas pela forte centralização política e pelo monopólio do uso da violência, gerou espaços sociais mais ou menos pacificados internamente. Esse ambiente, por sua vez, permitiu a transformação do caráter emocional extremamente volátil do homem medieval, assim como de sua capacidade de alternar o humor de um extremo para o outro.

“Num vasto e populoso território, que de modo geral estava livre da violência física surgiu a 'boa sociedade'. Mas mesmo que o emprego da violência física diminuísse no convívio humano, mesmo que os duelos estivessem proibidos, as pessoas, sob uma grande variedade de maneiras, exerciam pressão e força umas sobre as outras” (Elias, 1993, p.225).

Essa oscilação emocional atribuída ao homem medieval tem implicações importantes no campo da alimentação, o que nos ajuda a entender como esse processo civilizador se deu nesse campo específico. Para Elias (2011), essa alteração desgovernada do estado de espírito está relacionada com a insegurança da sociedade feudal europeia e do início da era Moderna. Esse sentimento é sentido na esfera alimentar através da instabilidade entre o exagero, representado pelos banquetes suntuosos da corte, e a escassez vivenciada pela maioria da população. Este último é resultado da precariedade da época

(má distribuição, deficiências tecnológicas, pragas, doenças), ou mesmo da prática do jejum influenciada pelo discurso religioso (Mennell, 1985).

A oposição entre excesso e escassez é desenvolvida por Mennell (1985) basicamente como excesso e escassez referentes ao consumo de carne. O sentido dessa escolha vai além de uma simples opção delimitadora para fins metodológicos. Ela também se justifica pela preeminência da carne no sistema medieval. Apesar da dificuldade enorme de se estabelecer uma cozinha medieval propriamente dita, tendo em vista as variações de cada região e o caráter elitista dos vestígios históricos da época, é característica notável o alto nível de consumo de carne na baixa Idade Média na Europa como um todo. Em alguns casos, segundo Flandrin & Montanari (1998), esse consumo ultrapassava o dos carnívoros modernos em certos ciclos sociais. No que diz respeito à aristocracia guerreira da alta Idade Média, a relação com a carne através da caça é um elemento-chave para entender a formação de uma identidade ligada à força pelo uso da violência. A caça representava o simulacro perfeito da guerra com suas estratégias de emboscada, perseguição e derramamento de sangue.

“Para as categorias sociais mais elevadas, a excitação de caçar e matar animais tinha sido sempre, até certo ponto, o equivalente, em tempos de paz, da excitação relacionada com o matar seres humanos em tempos de guerra. As pessoas utilizavam para os mesmos fins, como coisa natural, as armas mais apropriadas que estavam a sua disposição” (Elias, 1992, p.239).

Além do apreço imoderado pela carne, descritas tanto nos relatos como ilustradas nas pinturas da época, a maneira de apresentação dos pratos nos banquetes medievais chama bastante atenção pelo exagero e revela uma tendência a vincular a carne ao animal que lhe precedeu.

“Os alimentos eram moídos, triturados e retalhados, e assim reduzidos a formas maleáveis para ser moldados nos mais fantásticos formatos, algumas vezes recuperando as peles e plumagem originais, ou assumindo antigas e novas formas dentro de tortas” (Freedman, 2009, p.165-166).

Em contrapartida, entre as classes inferiores o consumo de carne era bastante reduzido, principalmente no período que vai do século IX ao início do século XIV, quando a dieta da maior parte da população passou a ser cada vez mais composta por cereais (Freedman, 2009).

Os mais pobres estavam constantemente sujeitos à fome por motivos relacionados ao modo de produção medieval, as perdas de lavoura, problemas sanitários, deficiência tecnológica, etc. Mesmo com o maior equilíbrio na dieta ocorrido por conta do fim da peste negra (1348-1349), que diminuiu consideravelmente a população, a carência ainda era evidente, principalmente no continente (Freedman, 2009). Embora tenha havido uma melhora considerável do período citado até o apagar das luzes da Idade Média, certos obstáculos de ordem mais subjetiva precisariam de mais tempo para ser ultrapassados. Mennell (1985) destaca o sentimento de temer a fome depois de séculos de incertezas. Obviamente esse sentimento no início do período industrial ainda era bastante presente, principalmente no interior da classe proletária, e não apenas por causa de um trauma psicológico. Nas primeiras décadas do século XIX o operariado vive na completa miséria, sendo em sua maioria nutrido o “suficiente” para seguir trabalhando (Engels, 2008).

Os hábitos alimentares medievais também eram moldados pela relação entre dieta e virtude, estimulada, sobretudo, pela Igreja Católica.

“A partir do século IV, o cristianismo estimulou a abstinência por seus benefícios espirituais. A privação de gorduras de carne e laticínios, consequentemente da carnalidade e seu vícios associados, como gula e luxúria, ajudaria a assegurar a salvação da alma. Embora a sociedade secular fosse mais liberal, muitos indivíduos devotos foram influenciados a seguir paradigmas ascéticos de abstinência. A compreensão do jejum é, portando, essencial para identificar as possibilidades da culinária na Europa medieval” (Freedman, 2009, p.165-166).

Os períodos de abstinência de carne eram uma prova legítima de autorrenúncia através do autocontrole do apetite, mas não há evidências suficientes de sua eficácia no controle dos impulsos alimentares. Por mais que em alguns setores da sociedade o jejum fosse praticado, as regras eram quebradas com certa facilidade sem despertar culpa ou repugnância (Mennell, 1985). Isso significa dizer, do ponto de vista eliasiano, que mesmo sendo um controle externo, o apelo religioso não se transformava em autocontrole, uma força repressora bem mais efetiva. Além do mais, mesmo que considerasse a glotonice um pecado, a Igreja nunca foi muito enfática em relação a ela como o foi em relação ao consumo excessivo de álcool.

Fernández-Armesto (2010, p.92) faz uma observação pertinente sobre a influência da religião nos hábitos alimentares do sujeito ocidental. Para ele, é interessante perceber que essa relação entre dieta e virtude quando inserida no discurso da cultura ocidental continua sendo alvo de rejeição. Já a ideia do equilíbrio entre o *yin* e o *yang*, uma teoria humoral que remete ao “Oriente místico”, é cada dia mais atraente aos olhos ocidentais.

Entre os fatores que mais influenciaram o percurso civilizatório do apetite, Mennel atribui mais peso à implantação de leis suntuárias na Inglaterra e França, aquelas destinadas à desencorajar o consumo além da conta. Embora não fossem leis muito coercivas, a implementação delas pela realeza demonstrava a maior abertura do universo real, já que um dos objetivos de se regular o teor dos banquetes, roupas, móveis utilizados, além de controlar os gastos internos, era manter a distinção de classe. Na França, uma lei de 1563 chegava a proibir que famílias tivessem mais de três refeições e especificava o número máximo de variação dos itens de cada uma delas (Mennell, 1985, p.30).

De modo geral, esse processo civilizador que reverbera no apetite está

diretamente relacionado com o aumento da segurança, regularidade, qualidade e variedade no abastecimento de alimentos. Isso se deu graças a questões de ordem econômica, como a expansão progressiva do comércio e da divisão do trabalho, ambos ligados ao processo de formação do estado nacional e a pacificação interna. Qualquer êxito econômico servia para comerciantes poderosos se distinguirem das classes mais baixas a partir do que comiam, como comiam e com que regularidade o faziam (Mennell, 1985). Para tal, a ordem era copiar a nobreza tanto nas maneiras à mesa quanto nas iguarias ingeridas. À medida que a nova dinâmica comercial proporcionou que mais comerciantes se distinguissem, mais estreito se revelou a distância deles com a elite e maior o grau de competição social entre os indivíduos que naquele momento vislumbravam certa mobilidade social. A formação desse cenário gerou uma possibilidade maior dos estratos mais baixos da sociedade exercerem algum tipo de influência, o que ampliou o grau de interdependência entre indivíduos de diferentes classes (Elias, 2011).

Essas mudanças no interior da sociedade feudal permitiram a expansão de uma culinária de elite por toda a Europa e, conseqüentemente, o surgimento de uma demanda mais exigente de comensais. Num contexto de maior acesso e melhor qualidade do alimento sobra espaço para uma preocupação maior com os detalhes da alimentação, dentre eles o gosto, o principal detalhe. Em *A Fisiologia do Gosto*, clássico da literatura gastronômica lançado em 1825, Brillat-Savarin parece entender o papel do abrandamento das emoções na conquista moderna de um apetite mais “civilizado”. “O gosto, essa faculdade mais prudente, mais mesurada, e não por isso menos ativa, atingiu os objetivos com uma lentidão que lhe garante a duração do sucesso”. Como era de se esperar para um homem de sua época, o autor enaltece o “bom gosto” de maneira bastante afetada se comparada a autores com propostas semelhantes na atualidade.

“(...) aquele que tenha participado de um banquete suntuoso, numa sala ornamentada com cristais, pinturas, esculturas e flores, com o ar embalsamado e na companhia de belas mulheres enquanto no ambiente ressoam os sons de uma doce harmonia; aquele dizemos, não terá necessidade de um grande esforço para se convencer de que todas as ciências se tornaram tributárias para realçar e enquadrar adequadamente os prazeres que no vêm do gosto” (Brillat-Savarin, 1989, p.35).

A ruptura com a cozinha medieval em direção à moderna pode ser lida como uma transição da quantidade para a qualidade do que será consumido. Essa quebra se deu gradativamente de inúmeros modos e em diferentes escalas, dependendo de fatores políticos, econômicos e culturais. No campo intelectual, a cultura renascentista traduz a guinada humanista que se disseminou com o surgimento da prensa tipográfica no século XV através da circulação de receitas e manuais de comportamento à mesa. A prática humanista voltada à alimentação se dava sobretudo pela busca de ideias inovadoras na culinária, geralmente buscando um diálogo entre o contemporâneo e a antiguidade clássica. A influência clássica também significava uma preocupação maior com questões ligadas à saúde do comensal (Freedman, 2009). Como afirma Cowan (apud Freedman, 2009), essa característica pode ser observada nos títulos de alguns manuais dietéticos escritos na Inglaterra:

“Castelo de saúde (1534), de Thomas Elyot; Tratado resumido de uma dietética de saúde (1542), de Andrew Boorde; Refúgio de saúde (1584), de Tomas Cogan; e Aperfeiçoamento da saúde (1655), de Thomas Moffett” (Freedman, 2009, p.201).

Grande parte dessa literatura trazia conselhos para uma alimentação mais moderada e saudável, sem deixar de descrever a preparação e o arranjo de alguns pratos mais elaborados (Freedman, 2009). O desenvolvimento de regras de boas maneiras à mesa foi outro assunto bastante abordado pelos escritos da época. A mesa como um

espaço de convívio periódico e ritualístico tornou-se um momento oportuno para celebrar vitórias, selar negócios, mas também para disciplinar a sociedade de corte. Os ciclos sociais mais favorecidos passavam a se preocupar com a discriminação do que deve ser consumido, descartado e como se portar em ambos.

Essa maior atenção com as maneiras significou para o indivíduo multiplicar a vigília e, naturalmente, se ater mais ao comportamento dos outros à sua volta. Mas, em determinados setores da burguesia e entre os mais pobres havia bastante desdém sobre muitas dessas regras, tidas como afetadas e desnecessárias. Mesmo assim, foi esse padrão afetado de sensibilidade praticado pela cortesia que se tornou um modelo de polidez generalizada por meio de um processo de distinção e imitação. Gradualmente, esse modelo de conduta passou a interferir de alguma forma nos estratos sociais mais baixos.

Seguir os padrões de conduta fomentados pela nobreza significava adotar o comportamento apropriado, o que revela a dimensão moral por trás dos códigos de etiqueta. Por mais que haja explicações de caráter racional, geralmente ligadas à ideia de saúde e higiene, Elias defende a posição que essas justificativas são adicionadas posteriormente uma vez que a conduta já foi consolidada. Elas não são, portanto, o motor da mudança (Kilminster, 2007). Mais do que a proteção contra elementos poluidores, seguir os padrões (comer com garfo e faca ao invés de com as mãos, por exemplo) é uma tendência sustentada muito mais por questões de ordem psicológica. O incômodo de não estar de acordo com os modelos referenciais faz com que o sujeito tenha que lidar com sentimentos indesejáveis tal qual a vergonha e o desprezo.

1.2 – Mudanças no apreço pelos animais

Já foi dito aqui que as mudanças em relação ao apetite e ao refinamento do gosto acompanharam transformações profundas em diversos setores da sociedade que precedeu a Era Moderna. Um deles diz respeito à maneira com que gradualmente os indivíduos passaram a considerar os animais e a manipular a questão da morte alimentar. Num recorte histórico, é possível tentar compreender alguns elementos de formação do que chamaremos de “civilidade vegana”.

A historiografia medieval sobre os hábitos alimentares da época (ver Freedman, 2009; Flandrin & Montanari, 1998) mostra que nos séculos XVI e XVII era comum que o animal fosse servido por inteiro na mesa e destrinchado na frente dos comensais, inclusive aves ainda com penas no corpo. Gradativamente, a etiqueta passou a sugerir que esse procedimento fosse feito numa mesa auxiliar ao lado da principal e mais tarde que um especialista o fizesse na cozinha. Esse pequeno exemplo, aparentemente banal, demonstra como o aspecto referente ao corpo e à morte do animal vai gradualmente sendo removido da vida social por meio do confinamento de certas práticas. “Em muitos de nossos pratos de carne, a forma do animal é tão disfarçada (...), que quando a comemos quase não nos lembramos de sua origem” (Elias, 2011, p.122).

Esse percurso aparentemente banal de esconder o espetáculo da carne morta, geralmente amparada por questões de higiene, revela que o processo civilizador também funciona como um movimento de segregação, pelo qual se encobre o que se tornou desagradável (Kilminster, 2007). Desse modo, a especialização do trinchamento da carne realizado fora do lugar da refeição é uma “típica curva de civilização”, que se viabilizou naquele período histórico por um conjunto de alterações da sociedade de cavaleiros para a de corte.

O abate de animais para obtenção de alimento segue essa mesma lógica. Em relação a isso, Elias faz uma comparação do percurso do corpo humano com a dos

demais animais, observando uma evolução em sentidos distintos. No que se refere aos homens, observa-se uma progressão de estratégias de preservação do corpo: a abolição da tortura institucionalizada, da punição física nas escolas, dos castigos corporais domésticos às crianças, etc. Já em relação aos animais a questão do corpo se manifesta na tentativa de esconder o evento do abate. Esse confinamento do ato do abate significou desvantagens profundas para os animais tendo em vista a dificuldade de administrar a morte perante a intensificação da produção e do consumo de carne.

Contraditoriamente, enquanto a produção de carne aumenta em escala mundial, segundo dados da Organização de Alimentação e Agricultura da ONU (FAO), as pessoas nunca se mostraram tão intolerantes com o sofrimento do animal. Essa questão é tratada com otimismo por Singer (2007), como uma espécie de despertar do mundo para uma alimentação mais ética. O filósofo, que pratica o veganismo, elenca algumas mudanças no mercado norte-americano, as quais podem ser interpretadas como uma sinopse dessa postura mais sensível do consumidor:

“Ao longo dos últimos 30 anos observamos os primeiros movimentos de um tipo diferente de preocupação em relação ao que comemos. Muitas pessoas pararam de consumir vitela depois que ficaram sabendo que os bezerros eram separados da mãe logo após o nascimento, eram deliberadamente mantidos anêmicos, não recebiam alimentos fibrosos, não tinham a possibilidade de exercitar-se e eram mantidos em baias tão estreitas que não conseguiam se virar. Nos Estados Unidos, o consumo de vitela caiu para menos de um quarto do consumo de 1975. (...) Em 2005, duas grandes redes americanas de supermercados, Whole Foods Market e a Wild Oats, anunciaram que não venderiam ovos de galinhas criadas em gaiolas, e a Trader Joe’s afirmou que não utilizaria ovos de galinhas criadas dessa forma para sua marca de ovos. Como disse John Mackey, o CEO da Whole Foods Market, essas mudanças foram exigências dos consumidores. E essas preocupações não se limitam às pessoas com os mais altos níveis de escolaridade. Isso afeta todas as formas de consumo de alimentos, atingindo o McDonald’s, o Burger King e até o Wal-Mart – corporações que, como veremos mais adiante, recentemente adotaram medidas que demonstram serem sensíveis às críticas éticas a

seus produtos” (Singer, 2007, p.2).

Esse movimento no sentido de ampliar as preocupações com o consumo de carne e o tratamento dos animais tem ganhado força em todo o mundo, mas não é um processo recente como mostra Thomas em *O homem e o mundo natural* (2010). De acordo com o autor, nos séculos XVI e XVII a forma de interação entre pessoas e animais no ambiente doméstico era bastante íntima, não sendo incomum mulheres e homens dividirem o mesmo espaço com o gado numa espécie de casa-cocheira. Essa forma de convívio teria entrado em conflito com o pensamento religioso ortodoxo da época que pregava uma separação estrita entre homem e natureza, conduta difícil de ser seguida pela população dada as próprias condições e valores da vida camponesa.

No entanto, essa relação de proximidade não significava que os animais vivessem para servir de companhia ao homem medieval. Estavam ali para trabalhar e alimentar as famílias. As técnicas de abate também estavam longe de minimizar o sofrimento animal. Relatos da época revelam técnicas de abate consideradas brutais para padrões atuais.

“A morte, na verdade, podia ser demorada, pois, embora o boi fosse previamente golpeado com um macete antes de ser abatido, porcos, novilhos, ovelhas e aves morriam de modo mais lento. A fim de tornar branca sua carne, novilhos e, às vezes, cordeiros eram feridos no pescoço para que o sangue escorresse, então, a hemorragia era estancada, e o animal pendurado até o dia seguinte” (Thomas, 2010, p.130).

“As aves domésticas e de caça eram muitas vezes criadas em escuridão e confinamento, ocasionalmente sendo também cegadas. [...] Dizia-se que os gansos ganhavam peso se as membranas de seus pés fossem pregadas ao chão; e era costume de algumas donas de casa do século XVII cortar as pernas de aves vivas, na crença de que isso faria sua carne mais tenra” (Thomas, 2010, p.132).

No final do período medieval e início do período moderno ainda havia a crença de que a carne do animal se tornava mais macia se o animal antes de ser abatido fosse atacado por cães ou golpeado pelo açougueiro. Acreditava-se que isso ajudaria na diluição do sangue do bicho, este que parece ser um dos elementos mais perturbadores do abate de animais.

Se para a religião hebraica o sangue nunca deve ser tocado, salvo em cerimônias que incluem o sacrifício de animais, para diversas outras culturas essa substância evoca atribuições do sagrado, proibições e cuidados específicos (Douglas, 1991). No decorrer da pesquisa de campo houve casos de pessoas que apesar estarem familiarizadas com o abate do animal se recusavam a lidar com o sangue como ingrediente (principalmente para preparação da galinha à cabidela), pois consideravam inapropriado. Na maioria das vezes essa postura era justificada por razões religiosas (todos praticantes de alguma seita protestante) e, outros, uma minoria é verdade, simplesmente manifestavam nojo pela simples ideia de se alimentar de sangue.

Por mais sensatos que os argumentos sanitaristas pareçam, esse senso de contaminação que o sangue desperta não pode ser lido como uma questão meramente higiênica. Deve-se incluir no debate os interditos e aversões que o sangue desperta motivados por questões de ordem simbólica, religiosa e moral. É preciso ainda levar em consideração que esses fatores de ordem mais subjetiva mudam no decorrer do tempo e variam de cultura para cultura. No caso da galinha à cabidela, as tentativas de interdição do prato são bem menos radicais no nordeste que no sul do país e não por decorrência da eficiência dos órgãos responsáveis.

De qualquer modo, a questão do sangue tem relação profunda com a maneira dos animais serem tratados no ocidente, tendo em vista o poder que este elemento tem de trazer de volta o animal cujo retorno causa tanto incômodo. Diferente

dos animais que servem de companhia, os que são criados para fins alimentares não carregam o privilégio de serem vistos com as lentes da humanização. Os próprios livros de civilidade do final do período medieval tratam do assunto de modo a advertir os convidados que, por ventura, chutassem os cães e gatos que costumam rodear os banquetes (Thomas, 2010, p. 147).

A questão da intimidade entre homens e animais, portanto, se dá muito pela diferenciação das espécies que comungam dos privilégios. Thomas (2010) afirma que por volta do século XVI a diligência da Igreja em estabelecer a separação entre homem e natureza reverbera mais entre as classes e os povos dominantes tidos como “mais civilizados”. Era hábito, portanto, entre os ingleses menosprezarem seus vizinhos irlandeses, galeses e escoceses pelo fato destes manterem o espaço residencial como uma espécie de “Arca de Noé” (Thomas, 2010, p.132). Comum também era o desdém das classes superiores para com os pobres e camponeses que estavam sempre na companhia de um bicho.

Desde os primeiros estudos da zoologia moderna a utilidade dos animais para o homem é levada em consideração e carrega importante aspecto ideológico. ‘Útil’ nesse caso se refere desde o valor alimentício até a simbologia moral que determinadas espécies despertam. Embora a categoria comestíveis/não comestíveis fosse a mais fundamental de todas, era a que menos despertava discussão, já que o movimento reformista pregava a extração do universo dietético do domínio da religião. A vinda de Cristo teria eliminado a distinção entre alimentos limpos e sujos, o importante era saber se a pessoa era pura (Thomas, 2010, p.74).

Os animais mais usados como alimento eram aqueles que mantinham uma dieta vegetariana, enquanto que os carnívoros eram tidos como “sujos”. Outra questão que influenciava era saber se o animal era indispensável para o trabalho. Caso o fosse,

seria incomum comer-lhe a carne. Criaturas que se assemelhavam demais com o homem também costumavam ficar de fora do universo culinário. Como podemos notar, essas regras ainda fazem bastante sentido na maior parte do mundo.

Um argumento central para Thomas é que o processo de desenvolvimento da História Natural teria servido como molde para o aumento da sensibilidade humana em relação aos animais de modo geral. Da postura antropocêntrica, na qual os animais eram vistos como criados para servir ao homem, passaram a ser alvo de mais respeito e admiração. Os avanços científicos fizeram com a crença na doutrina da singularidade humana fosse diluído aos poucos. Estudos realizados pelos naturalistas da época teriam permitido entender melhor as especificidades da flora e fauna, inclusive no que diz respeito à capacidade de sofrimento dos animais.

Numa visão mais ampla e próxima a de Elias, a crítica que se pode fazer do trabalho magistral de Thomas é questionar a verticalidade com que o autor apresenta o curso das transformações ao priorizar as fontes intelectuais da época. Isso significa dizer que, o fato dos filósofos e clérigos da época terem, provavelmente, percebido mais diretamente as mudanças de sensibilidade e comportamento, não os tornam propulsores da mudança como o autor deixa a entender muitas vezes (Mennell, 1985).

1.2.1 – A hierarquia dos animais no cardápio humano

Num breve artigo sobre a epidemia da vaca louca, Lévi-Straus (2009) recordou a categorização usada por Augusto Comte para trabalhar a complexa relação entre seres humanos e animais. Nela as criaturas são divididas em três tipos relativos ao modo como o homem interage com os mesmos: há os selvagens que representam um perigo, os domesticados que nos servem de alimento e os que nos servem de companhia

e entretenimento (os pets).

No mundo moderno, as criaturas do segundo grupo são geralmente destituídas de sua animalidade, enquanto que as do terceiro são instituídas de humanidade. Isso nos ajuda a compreender que a mudança nos padrões de sensibilidade relativa à interação homem/animal é bastante paradoxal quando vista em termos práticos. No plano subjetivo das emoções estamos convencidos de que os animais deste século são alvo de maior consideração que os do século XIX. No entanto, não parece correto afirmar que a expressão dessa maior consideração tenha resultado em melhorias reais para toda e qualquer espécie.

Certamente vivemos uma época de culto por animais de estimação. Cães e gatos são cada vez mais tratados como criaturas semi-humanas como bem afirmou Lévi-Straus (2009). Recebem nomes próprios, roupas, brinquedos, frequentam hotéis exclusivos, são usados como terapeutas por psicólogos e até enterrados com certa cerimônia. No Brasil, a chamada indústria pet representa 0,31% do PIB nacional, sendo o país o segundo maior mercado mundial do gênero (dados da ABINPET - Associação Brasileira da Indústria de Produtos para Animais de Estimação).

Se comer um cachorro ou um gato evoca sentimentos facilmente atribuídos ao do comportamento incestuoso ou do canibalismo, o mesmo não acontece com a ingestão de animais designados como fonte nutricional. Estes são frequentemente vistos como objetos abstratos. Salvo algumas objeções de caráter religioso – como no caso dos hindus com relação às vacas e os judeus e muçulmanos com relação ao porco – a situação dos bovinos, suínos e galináceos é emblemática pela popularidade dos mesmos no mundo gastronômico e pela massificação do processo de abate que estão sujeitos.

O cavalo é uma questão a parte. É visto em diversos contextos como uma extensão do corpo do homem, basicamente do homem que exerce algum domínio sobre

os demais, como no caso do aristocrata como colocou Freyre (1989) ao descrever o senhor de engenho como uma espécie de minotauro do nordeste brasileiro. Apesar de rara adesão no Brasil, em grande parte da Europa continental a carne de cavalo é um prato apreciado. O grupo dos caprinos também é bastante requisitado como alimento ao redor do mundo, embora nos Estados Unidos não desperte interesse relevante (Harris, 1985).

Apesar das variações da carne no cardápio humano serem imensas e as prescrições pouco suscetíveis a regras gerais, segundo Vialles (1994) existem certos padrões que fazem sentido na maior parte do mundo. Em primeiro lugar, não há povo que inclua toda e qualquer criatura no universo dietético. Segundo, animais mortos acidentalmente são normalmente rejeitados. Terceiro, o sangue é um problema que com raras exceções deve ser escoado da carne para torná-la apropriada. Sendo assim, de maneira geral, a carne suscetível à alimentação é a carne do animal abatido dentro do universo de opções que uma cultura considera apropriado e cujo procedimento de sangria foi respeitado pelo abatedor.

Essa visão da carne e sua relação com o abate tem consonância com a definição oficial imposta no Brasil pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA): carnes são “massas musculares maturadas e demais tecidos incluindo ou não a massa óssea correspondente, que procede de animais abatidos sob inspeção veterinária”. O regulamento as classifica em carne vermelha (bovina, suína e ovina), aves (frango, peru, pato, codorna, etc.), pescados (peixe, lagosta, camarão, ostra, etc.) e de caça (animais não domésticos). Em tese, a figura do inspetor se faz necessário para assegurar a execução das premissas higiênicas, mas que também têm sua dimensão moral estruturada no imaginário coletivo sugerido por Vialles (1994) no parágrafo anterior.

É certo que as razões pelas quais uma espécie é tida ou não como comestível estão ligadas a questões de ordem socioeconômicas e simbólicas. No campo simbólico, Douglas (1991) percebeu que nos escritos do Levítico, atribuídos a Moisés, os animais tidos como puros e, portanto, aptos ao consumo, “desfrutam” dessa posição por se conformarem com sua classe. Já as espécies tidas como impuras são consideradas como membros imperfeitos de sua classe ou seres intermediários, sem definição, a exemplo dos rastejantes.

A adaptação a uma ordem, nesse caso a ordem divina, parece ser o critério estabelecido pelos cristãos, o que não difere de outras religiões, inclusive das religiões primitivas (Douglas, 1991). Para a autora, é de fundamental importância entender as religiões a partir da perspectiva durkheimiana que as vincula à questão da integração social e do controle, mas também de sua relação com noções de puro e impuro. A impureza indica uma “ofensa contra a ordem” (1991, p.7), o que explica a busca constante pela purificação, que dentro de um contexto secularizado assume a forma da higiene.

Em relação às questões econômicas que influenciam o gosto, Harris (1985) dá o exemplo da influência da indústria da lã na aversão do norte-americano por caprinos. Segundo o autor, no período de domínio britânico não era permitido que suas colônias manufacturassem lã, apenas fornecessem o material bruto, o que tornava a criação de ovelhas pouco rentável nos EUA. Isso fez com que a carne do animal fosse gradativamente retirada do universo culinário ianque.

Questões de distinção de classe também são elementos importantes para definir a posição de determinadas espécies no cardápio social. O lugar da carne de bode no cenário da gastronomia brasileira é um bom exemplo. Enquanto que no interior de grande parte dos estados nordestinos a iguaria é valorizada, no restante do país e mesmo

nas capitais do nordeste a carne ainda é tida como exótica. É bastante comum que as críticas sejam dirigidas ao odor que a carne exala, no entanto não se pode excluir o fato do animal ser um símbolo marcante da culinária do semiárido brasileiro, uma das regiões mais pobres do país.

Durante a pesquisa lidamos diretamente com um mercado de abate de galinhas e frangos, não por uma opção fundamentada na espécie e sim por ser o animal que se mostra mais sujeito ao abate em escala doméstica. Obviamente, essa sujeição se deve em grande parte ao porte do bicho e a facilidade de usufruto do ovo, um dos produtos culinários mais populares do mundo.

Não é difícil de perceber que na hierarquia dos animais mais consumidos pelo homem a galinha não possui um status muito favorável. A criatura é geralmente vista de forma prosaica e recebe menor consideração que os outros animais mencionados anteriormente. Relaciona-se a galinha a coisa mais banal possível e chama-se uma pessoa de galinha quando esta demonstra um comportamento sexual promíscuo. No contexto da língua inglesa, Singer & Mason advertem que chamar uma pessoa de *birdbrain* (cérebro de galinha) é o mesmo que chamá-la de “excepcionalmente idiota” (2007, p.23).

Esse descaso com relação às galinhas também reverbera no tipo de tratamento que elas recebem nas granjas industriais. O empreendimento é visto por muitos (Marcus, 2005; Singer & Mason, 2007; Foer, 2009) como o exemplo máximo de crueldade do gênero. Ainda mais pelo fato dessas empresas sofrerem menos pressão dos grupos de proteção animal, já que ao contrário dos matadouros de bovinos e suínos, poucas melhorias foram observadas nas granjas (Marcus, 2005, p.26). Resta saber até que ponto essa realidade também não é fruto do menor engajamento dos ativistas por razões de empatia com as aves.

1.2.2 – O veganismo no topo da civilidade

Chamamos de vegetarianos aqueles que se recusam a ingerir carne, embora muitas vezes haja confusão sobre o que se entende por carne. Pesquisadores relatam dificuldades em se fazer levantamentos quantitativos por conta do grande número de indivíduos que consomem frango e peixe e se autodenominam vegetarianos (Steingarten, 2000).

Normalmente, os adeptos do vegetarianismo se justificam pela associação do consumo de carne a problemas de saúde ou de ordem ambiental, religiosa ou ética. Ao fazer isso, eles demonstram um grau mais elevado de sensibilidade em relação ao sofrimento e morte de animais. Dentro desse universo, há diferenças entre as práticas o que também denota sensibilidades diferentes. Para citar algumas, há os ovovegetarianos, lactovegetarianos, ovolactovegetarianos, veganos, etc. Essa distinção se dá basicamente pelo tipo de rotina alimentar que o sujeito se insere. Por exemplo, o ovovegetariano consome ovo, enquanto o lactovegetariano consome leite. Já o vegano, também conhecido como vegetariano estrito, não abre concessões para qualquer produto de origem animal. Estes estão mais ligados a uma visão de mundo que transcende à concepção de dieta e reforça aspectos mais gerais de um comportamento ético.

Sendo assim, são também os adeptos do veganismo ou das formas mais estritas de vegetarianismo que aparecem como principais atores nas diversas formas de ativismo político com foco na questão da ética animalista. De maneira consciente, eles propõem uma mudança de paradigma na posição do homem em relação às criaturas não-humanas, no sentido da recusa das hierarquias das espécies, seja ela baseada na inteligência dos animais ou na capacidade de sofrimento dos mesmos.

Obviamente que os grupos de vegetarianos/veganos defensores dos direitos

dos animais não são um corpo homogêneo. Em grande medida os integrantes desses grupos convivem com divergências filosóficas e políticas. Ao estudar grupos de ativistas no Recife, Lira (2012) percebeu que em alguns casos as propostas defendidas também “instauram paradoxos no que se refere à produção de hierarquias entre as diferentes espécies de animais”.

Apesar da existência do vegetarianismo desde a civilização clássica, sem mencionar na Índia e em outras culturas, sua versão moderna encarna um conjunto de ideais progressistas que remetem ao século XIX com a criação da Vegetarian Society. Nesse formato atual, a recusa da carne transita normalmente entre membros mais afluentes da sociedade, tanto do ponto de vista econômico quanto de nível de escolaridade (Fiddes, 1992). Isso evidencia que, ao contrário da abstinência motivada por dogmas religiosos e necessidades materiais ocorrida em períodos anteriores, nos dias atuais aquele que adota esse estilo de vida assim o faz por uma questão de convicção moral e/ou do que muitos chamariam de “hipersensibilidade”.

É este indivíduo, portanto, que figura no topo da curva do processo civilizador no que concerne o problema do abate; é ele que se afasta de forma mais veemente da violência intrínseca à alimentação carnívora. Obviamente, nos deparamos com inúmeras gradações para essa escala que estamos formulando. Se enquanto tipo social o topo é o vegetariano estrito, abaixo dele poderíamos posicionar variações menos radicais do vegetarianismo, tal qual o ovolactovegetarianismo, ovovegetarianismo, lactovegetarianismo, mas também aqueles sujeitos que se restringem a produtos com selo de orgânico.

Já na parte de baixo da tabela só poderia estar o tipo social cuja representação é a antítese do vegano: o sujeito que opta por abater o animal, não o magarefe que trabalha atomizado numa linha de produção e que muitas vezes está

condenado ao ofício, mas àquele que opta por abater o animal para obter a “carne quente”. As gradações, nesse caso em grau ascendente, estão relacionadas aos sujeitos que não matam, mas são capazes de cumprir outras funções posteriores à morte do animal (depenar, escoar o sangue, tirar as vísceras, etc), ou seja, manter um grau de proximidade com o momento do abate. Em seguida temos um tipo social que nos interessa muito, o comensal que mantém um grande apreço pela carne fresca, chamada também de verde ou quente, e que consome pratos que simbolizam essa proximidade: galinha de cabidela, galinha de capoeira, buchada, sarapatel, língua, testículo, tripa, etc. Alguns desses indivíduos já abateram ou participaram do abate, mas por questões ordem prática, muitas vezes porque vivem em apartamento ou por simples comodidade, deixaram de se envolver com essa prática.

No centro da escala se encontra a maioria da população que procura se distanciar completamente do abate, inclusive de pensar a respeito. Eles se inserem no que podemos chamar de padrão alimentar brasileiro, identificado com o grande consumo de carne, frango, salsicha, maionese, mortadela, leite e ovos (Bleil, 1998). Nessa lógica a aceitação a produtos refinados e processados pela indústria é maior, assim como a ingestão de gordura saturada.

Dito isso, temos uma escala de tipos ideais abstratos, que, como define Weber, “não interessam como fim, mas única e exclusivamente como meio de conhecimento” (2001, p.139). Sendo assim, nesta tentativa de enquadrar o agente histórico num “conceito auxiliar” e parcial, chegamos à escala civilizatória que nos interessa do ponto de vista da análise sociológica: no centro temos quem adere à dieta padrão; na ponta de civilidade decrescente quem abate; e na outra ponta de civilidade crescente os vegetarianos/veganos.

A esses três tipos ideais soma-se aquele ligado aos clientes que frequentam

o mercado para comprar uma galinha viva e mandar abater, que optam por comprar abatida na hora ou desfrutar os pratos ali servidos que reforçam a ideia de “carne quente” (galinha de capoeira, de cabidela, etc.). Estes por sua vez tem um caráter dúbio na medida em que se dividem em duas categorias. Há os consumidores que se aproximam mais da base tendo em vista que já mataram e por alguma razão relacionada à comodidade suspenderam ou abandonaram a prática; são aqueles que não vêm problema em assumir o abate caso necessário. Outra parcela de clientes são os que nunca praticaram o abate e são movidos pelo exotismo *gourmet*, a comida autêntica, a *cuisine du terroir*, ou que simplesmente expressam uma desconfiança ao sistema industrial de produção, geralmente motivadas por razões de saúde (“quanto mais natural mais saudável”). O preço não se mostrou um indicativo de preferência, já que, como veremos detalhadamente no próximo capítulo, os frangos de granja congelados são bem mais baratos.

No segundo capítulo iremos explorar melhor essa categorização no interior do campo de pesquisa de maneira a esclarecer melhor os nuances que essa escala civilizatória suscita. Por ora, trataremos da questão da industrialização da carne que sem dúvida influencia na disposição das preferências alimentares.

1.3 – A higienização da carne via indústria

De acordo com Vialles (1994), o fato do abate ter se tornado uma atividade quase clandestina na sociedade moderna, exilada da esfera urbana, é um dos fatores que torna possível a contradição contemporânea entre maior preocupação com os animais e aumento do consumo de carne. Para ela, o distanciamento da morte alimentar funciona como uma espécie de eclipse entre o animal e a carne, por meio do qual o atual modelo

industrial de produção de carne se legitima. Esse cenário foi consolidado muito por conta da transferência dos abatedouros dos centros comerciais para as periferias das grandes cidades e as iniciativas sanitárias que mudaram a própria noção de carne adequada para o consumo.

Antes de traçar um percurso histórico baseado em dados concretos, é preciso dizer que essa política de invisibilização do abate, à primeira vista fruto de uma iniciativa higienista, é também a expressão de uma profunda alteração na sensibilidade com relação à violência, morte e sofrimento animal como Elias (2011) nos alerta. Além disso, o confinamento dos animais em abatedouros cada vez mais isolados da esfera pública também satisfaz a necessidade moderna de controle e monitoramento, assim como de punição, recuperando o tema desenvolvido por Foucault (1987). Dentro dessa lógica, as operações demandam monitoramento de maneira que seja possível eliminar progressivamente os atos de violência e os comportamentos fraudulentos que insurgem da linha de produção.

Como demonstra Dias (2009), as primeiras experiências desse modelo de produção de massa surgiram no período de transição do século XIX para o XX e, assim como em outras áreas econômicas, seguiu os preceitos da racionalização e mecanização dos meios. Segundo Cronon (1991), o matadouro de Chicago, nos Estados Unidos, inaugurado em 1865, é considerado o principal marco dessa época, tendo inclusive servido de modelo para a formulação da famosa linha de montagem de Henry Ford. Este teria se impressionado com o sistema de carretilhas aéreas dos matadouros de Chicago, bem como sua rígida divisão de trabalho, eficaz em seu propósito de evitar a queda de rendimento por motivo de compaixão ou repulsa dos trabalhadores em relação ao ato de matar.

No Brasil, os registros jornalísticos da construção do matadouro no Campo

de São José, em Santa Cruz, no Rio de Janeiro, revelam a frustração da imprensa ao dar conta das primeiras iniciativas para estabelecer padrões industriais mais satisfatórios no país:

“(...) já nas primeiras semanas após a inauguração, os jornais denunciavam a calamidade que ali se instaurava e a brutalidade com que se fazia o serviço: dois bois mortos sem os couros apodreciam no curral, que, sem o devido acabamento, absorvia a urina e os excremento dos animais, contribuindo para tornar insuportável a permanência no local (*Jornal do Commercio*, 10.01.1882); água vazava dos banheiros, alagando e apodrecendo o chão e as paredes (*Jornal do Commercio*, 12.01.1882); as casas de miúdos haviam se convertido em depósitos de “caveiras descarnadas de bois” (*Jornal do Commercio*, 14.01.1882), e a gente inexperiente que haviam colocado para fazer o serviço, por falta de prática e força, derrubava as carnes e misturava as de diferentes marchantes (*Jornal do Commercio*, 03.01.1882)”. (Dias, 2009, p.6-7)

Antes disso, o matadouro funcionava em São Cristóvão, área central do Rio. A inauguração do novo na década de 1880 revela o deslocamento desse tipo de equipamento para regiões afastadas dos centros urbanos, como uma forma de afastar a população das intempéries que acompanham a atividade do abate. Essa lógica é percebida nas grandes cidades de todo mundo como aponta Vialles (1994).

Dias (2009) destaca que essa estratégia de transferência dos matadouros se legitimava pela teoria miasmática do século XVIII, que defendia que os odores putrefatos eram causadores de doenças. A partir dessa concepção, que na verdade fazia parte de um projeto amplo de higienização moral e social na cidade, escolhiam-se os espaços tidos como pestilentos, que deviam ser alvo de intervenções sanitaristas por interferirem na qualidade ou na circulação do ar. Entre eles, os cemitérios, matadouros e cortiços.

No Recife também podemos identificar esse movimento migratório dos matadouros. A forma mais embrionária de um espaço destinado ao abate, segundo

Costa (1958, p.96), remonta à notícia de um curral que funcionava próximo ao Forte das Cinco Pontas na época da dominação holandesa em Pernambuco (século XVII). Entretanto, o primeiro registro formal que se tem é a aquisição do governo em 1824 de um terreno situado no bairro da Boa Vista, onde passou a funcionar um matadouro conhecido por *Curture do Coelho* ou *Sítio dos Coelhos*, destinado a fornecer carne aos açougues do Recife, Boa Vista e Afogados. Nas imediações do curture teria surgido também alguns abatedouros particulares similares ao de administração municipal.

Aquele suposto primeiro curral, onde se criava e matava o gado ainda persistiu no Recife até o ano de 1831 quando, por meio de uma sessão da Câmara Municipal, decidiu-se que o matadouro deveria ser posto à arrematação e transferido para o bairro do Cabanga, local mais afastado do centro. Foi nesse mesmo ano que a Câmara estabeleceu regras sobre o abate dos animais, a higiene dos matadouros e a comercialização da carne nos açougues públicos e particulares. Além disso, o regulamento previa o itinerário e o período do dia em que era permitida a entrada na cidade do gado que vinha do interior. Registro feito pelo município de julho de 1839 a junho de 1840 releva a morte de 25.164 cabeças.

O matadouro do Cabanga funcionou até 1919, quando foi inaugurado à beira do rio Beberibe – no limite entre Recife e Olinda, periferia da cidade – o Matadouro Industrial de Olinda, conhecido como Matadouro de Peixinhos. O equipamento foi celebrado na época como um dos mais arrojados do país no segmento:

“O Matadouro Municipal dos Peixinhos, em Recife, construído pelo engenheiro José Antônio de Almeida Pernambuco, é no gênero um dos estabelecimentos de maior relevo no Brasil. É tido, mesmo, como o mais modelar, obedecendo ao sistema dos matadouros modernos, europeus, de Zurich e Offenbach” (Ilustração brasileira, 1924, sem paginação).

A obra foi realizada numa área de mangue bastante afastada na época e despovoada, que, com o decorrer do tempo, passou a ser habitada pelos próprios trabalhadores da indústria. Na década de 1970, o governo do Estado desativou o matadouro, que dez anos depois seria decretado sítio histórico e centro. Hoje, no espaço, funciona o Centro Cultural Desportivo Nascedouro de Peixinhos (Barbosa, 2009). Esse percurso histórico dos matadouros no Recife é bastante revelador do processo civilizatório que desloca as evidências da morte animal para regiões periféricas e, no caso do Matadouro de Peixinhos, o fato de transformá-lo em nascedouro expõe uma tentativa de lidar com o estigma social que esse tipo de espaço carrega consigo.

Bosi (2014) atualiza essa questão destacando uma nova onda de afastamento dos matadouros brasileiros, ocorrida a partir da década de 1960, na direção das regiões interioranas. A justificativa teria sido as vantagens fiscais, o farto suprimento de água e a exploração de trabalhadores com pouca cultura sindical.

Do ponto de vista tecnológico, o modelo industrial de abate e produção de carne se torna um dos negócios mais rentáveis do mundo a partir do desenvolvimento das técnicas de frigorificação. Foram elas que permitiram conservar a carne por mais tempo que os métodos tradicionais de salgamento e, além do mais, de torná-la apta a grandes deslocamentos. Em 1876, o cargueiro *Frigorifique* aportou na França vindo de Buenos Aires após 105 dias de viagem, representando um marco para a exportação de carne e de outros produtos de origem animal (Pedrocco, 1998).

Apenas na década de 1890 aparecem no Brasil os primeiros registros de uso de frigoríficos no transporte de carne entre as principais cidades litorâneas (Dias, 2009). Apesar disso, até a primeira década do século XX, prevaleciam no país as charqueadas primitivas e os matadouros artesanais e municipais, que faziam o abastecimento local de modo bastante precário.

Mesmo que de início não tenha sido uma prática generalizada no país, pois requeria alto investimento, o sistema de frigorificação não parou de ganhar espaço e ser aprimorado. Esse movimento aumentou a demanda por carne e influenciou na predileção pela criação confinada de animais, já que o abate local se fortaleceu em detrimento do antigo hábito de transportar os animais (Bosi, 2014). Aos poucos a carne era bifurcada entre a carne verde (sem congelamento) e a carne frigorificada.

Essa última categoria representa o modelo consagrado pelas indústrias, enfatizado ainda mais pelo surgimento da técnica de compartimentar os pedaços da carcaça e vendê-las como peças separadas (Cronon, 1991). Segundo Dias (2009, p.28), esse novo método de ofertar a carne foi “o passo decisivo para a cisão entre a carne, como produto industrial, e o animal, em sua integridade de corpo vivo”. Dessa forma, a memória do consumidor, que já não era submetida à imagem do animal através do distanciamento do abate, agora tem dificuldade até mesmo de associar a “peça” ao todo.

“(...) o resultado mais importante da produção industrial de carne – mais do que a carne em si – é o esquecimento, este que faz o animal morrer duas vezes: uma primeira vez nas plataformas de matança e uma segunda, no pensamento dos consumidores” (Dias, 2009).

Soma-se a isso a propaganda massiva da indústria baseada principalmente na noção de assepsia. O exemplo atual dos anúncios da Friboi, com seu slogan, “Carne confiável tem nome”, revela essa ênfase. Ao rever as peças publicitárias da empresa, disponíveis no *youtube*, notamos que em nenhum momento elas fazem menção ao sabor da carne. As frases de efeito verbalizadas por Tony Ramos, ator famoso por protagonizar papéis de bom moço, chamam atenção pelo foco constante na questão da higiene:

“Ela é feita com muito cuidado e um alto padrão de higiene”;

“É processada com muito cuidado, seguindo o mais alto padrão higiênico. Os uniformes de todos os funcionários são lavados diariamente faça chuva ou faça sol. E para entrar na fábrica só com mãos e botas 100% higienizadas”;

“Friboi é a carne com garantia de origem e rigoroso controle de qualidade. É a carne que você e sua família podem confiar”;

“A carne Friboi é inspecionada e todos os dias são feitos testes para garantir a qualidade”.

Embora desde 1860 já houvesse uma Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Comércio e Obras Públicas no Brasil com pretensões de aprimorar a produção de carne, a aparição de uma vigilância formal e de órgãos que regulamentassem a atividade dos matadouros no Brasil remete aos primeiros anos da década de 1910. É nesse período que surge o primeiro matadouro nacional com foco na exportação de carne: o Cia. Frigorífica Pastoril, instalado em Barretos, São Paulo. O Serviço de Inspeção de Fábricas de Produtos Animais, precursor do SIF, atual selo do Ministério da Agricultura, acompanhou também o surgimento da Escola Superior de Agricultura e Medicina Veterinária, situada no Rio de Janeiro (Pardi, 1996).

Apesar desse esforço inicial de normatizar o setor, só a partir do Governo Provisório de Getúlio Vargas (1930-1934) é que se formula um novo Regulamento que leva em conta o abate do animal e não apenas o produto final, a carne. Com base nos moldes americanos, os decretos de nº 24.548 e 24.550 de 03.07.1934 serviram basicamente para definir as condições higiênicas do abate, transporte e comercialização da carne. Outro decreto, de nº 24.645, de 10.07.1934, seria o responsável por definir o estatuto jurídico dos animais de maneira a protegê-los sobre tutela do Estado (Dias, 2009).

O regulamento de 1934 seria sutilmente alterado em 1952, norma vigente

até os dias atuais, tendo sofrido poucas alterações. Para Dias (2009) tanto o primeiro regulamento de inspeção quanto o segundo dificultaram consideravelmente a lógica produtiva dos pequenos matadouros do país, tendo em vista o alto investimento necessário para seguir as regras. Estas, por sua vez, foram elaboradas para atender a uma demanda internacional muito distante da realidade local. Entre as determinações do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal de (RIISPOA), de 1952, estão:

Art. 33 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

3 - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, exigindo-se, conforme a natureza do estabelecimento e condições pelo D.I.P.O.A., o cimento comum ou colorido com vermelhão, ladrilhos hidráulicos ou de ferro, lages de pedra reconhecidamente impermeável e de fácil junção ou outro material previamente aprovado; os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

4 - Ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados e, em casos especiais, a juízo do D.I.P.O.A., com outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

Art. 109 - A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do seu desembarque.

Parágrafo único - É proibido, no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura.

Art. 110 - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

Art. 112 - Nenhum animal, lote ou tropa pode ser abatido sem autorização da Inspeção Federal.

Art. 113 - Deve ser evitada, a juízo da Inspeção Federal a matança de:

1 - fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal da gravidez);

2 - animais caquéticos;
3 - animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extrauterina;

4 - animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Art. 140 - A sangria deve ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Parágrafo único - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

Embora todas essas regras sejam facilmente legitimadas por meio de justificativas racionais, seja no campo da higiene, segurança do trabalho, qualidade e conservação da carne ou proteção aos animais, é o produto final que está no foco da questão. Todas elas convergem para a qualidade da carne, o tipo de produto que será consumido. A carne deve, então, ser limpa das substâncias contaminantes que a perseguem. Cabe lembrar que muitas vezes é a própria indústria a responsável por tal contaminação, como no caso da epidemia da vaca louca, ocasionada pela transformação deliberada de herbívoros em carnívoros. Ou seja, mesmo que a indústria seja a responsável pela sujeira o trabalho dela ainda é o de transformar o “sujo” no “limpo” (Vialles, 1994).

O artigo 140 do RIISPOA, destacado acima, evidencia o sangue como o elemento a ser extraído, a sujeira a ser completamente escoada do animal para a aceitação do consumidor moderno. Logo, tornar o sangue visível é correr o perigo de causar distúrbio na psique dos comensais, de lembrá-los de sua própria carnalidade. Talvez por essa exigência, geralmente animais mortos por acidente, que não passaram pela etapa do sangramento, são raramente vistos como comestíveis. A figura do açougueiro ou do abatedor desempenha a função de purificar a carne.

A busca pela carne asséptica conduzida pela indústria e pelos órgãos reguladores é, então, um traço típico da curva civilizatória nos moldes que estamos

tratando. Nesse desenho, os elementos que evocam a corporeidade do animal vêm sendo varridos para os bastidores desde o surgimento da produção de carne em larga escala. Isso ocorre com diferentes formatos e de forma generalizada na maior parte do mundo (Herzog, 2011; Vialles, 1994; Fiddes, 1991).

O resultado desse processo pode ser percebido em simples situações cotidianas. Como no incomodo que certas formas de manipular a carne causam nas pessoas. Tocar a carne crua, por exemplo, levando em consideração que o sangue ainda está evidente, é fator que facilmente desperta repugnância. O próprio cheiro do sangue serve para dissuadir comensais a participarem com maior profundidade do processo de escolha da “peça” em açougues tradicionais, já que os supermercados oferecem uma alternativa mais sanitária.

O fato é que normalmente o sangue restabelece a associação com a morte do animal o que geralmente causa repulsa. No entanto, essa ruptura com a versão mais naturalizada da carne não se dá de forma abrupta e completa. Uma indicação disso é a tendência na gastronomia francesa de se valorizar o que chamam de *cuisine du terroir*, uma concepção de culinária regional que se propõe a buscar ingredientes e pratos nas suas versões mais originais, embora sem abrir mão dos floreios estéticos.

1.4 – Cultura x civilização, regional x moderno

No Recife de algumas décadas atrás era bastante comum se comprar uma galinha viva na feira para transformá-la em comida em casa. Por se tratar de um animal de pequeno porte, o abate, pelo menos do ponto de vista pragmático, nunca foi um grande empecilho. Como afirma Godoy (1999), poucas pessoas que nasceram antes dos anos 1950 não conviveram com um galinheiro improvisado no fundo do quintal, de

onde se obtinha ovos e carne. O atual complexo industrial brasileiro de avicultura, originado com o processo de urbanização no país ocorrido nos últimos 60 anos, foi decisivo para tornar a prática do abate doméstico obsoleta.

Apesar de essa prática ter quase desaparecido em espaços altamente urbanizados, há alguns focos de resistência mesmo num grande centro urbano como Recife. Lugares onde se valoriza o abate, seja pela consumação do ato em si de matar o animal ou pelo culto à “carne quente” (expressão que passamos a ouvir com frequência no decorrer da pesquisa, usada por algumas pessoas para se referir à carne de um animal recém-abatido). Como já foi dito, encontramos no Mercado de Casa Amarela e sua feira adjacente uma dinâmica social, ou para usar o termo de Elias, uma “figuração”, na qual indivíduos além de sustentarem o mecanismo do abate cultivam a ideia de um sabor específico associado ao mesmo.

Cabe aqui destacar a importância desse gosto pela “carne quente” encontrar um asilo no mercado público, espaço marcado pela representação da vida simples do campo. Lugar que, de certa forma, funciona também como um refúgio para aqueles que deixaram a zona rural e ali encontram artigos próprios do universo que ficou para trás. Isso inclui não só comidas, ervas, artesanato, animais vivos, mas também os modos de agir que se perpetuam e renovam naquele contexto.

O tradicionalismo que caracteriza esses espaços em geral, e em especial em Casa Amarela, proporciona uma atmosfera regionalista, vivida por muitos como lembrança de uma época nostálgica. Além disso, o mercado é envolvido por um imaginário errante, ecumênico e espontâneo, onde a autenticidade, simplicidade e informalidade são apreciadas ao contrário do comportamento excessivamente formal. Gilberto Freyre, em seu manifesto regionalista, afirma seu descontentamento pelo declínio da gastronomia popular local representada também pela “comida de mercado”.

“Ao voltar da Europa há três anos, um dos meus primeiros desapontamentos foi o de saber que a água de coco verde era refresco que não se servia nos cafés elegantes do Recife onde ninguém se devia lembrar de pedir uma tigela de arroz doce ou um prato de mungunzá ou uma tapioca molhada. Isto é para os ‘frejes’ do Pátio do Mercado. Os cafés elegantes do Recife não servem senão doces e pastéis afrancesados e bebidas engarrafadas” (Freyre, 1996, p.54).

Essa visão antagônica de Freyre, que opõe a comida regional (autêntica) aos “pastéis afrancesados” nos permite aludir à maneira com que Elias (2011) trata cultura e civilização como termos antagônicos na abertura do primeiro volume de *O processo civilizador*. Nesse trecho inicial, o autor acompanha o processo formador dos estados nacionais europeus e investiga como se desenvolveu na Alemanha um conceito de *Kultur* em contraste com a noção de *Zivilisation*, incorporada de maneira distinta por França e Inglaterra. Nesse contexto, a construção de uma identidade nacional alemã baseada na noção de *Kultur* se converte numa crítica social à ideia de civilização. Enquanto este último é um conceito dinâmico referente a qualquer sociedade ou nação, cultura é delimitador de um sistema identitário (Kilminster, 2007). Em outras palavras, a cultura de um povo nessa perspectiva reflete sua autoconsciência representada por seu desenvolvimento intelectual e artístico, diferente da civilização que diz respeito à conquistas mais transcendentais no campo da interação, do sistema político, econômico e tecnológico. Segundo Elias (2011, p.44), essa crítica pode ser resumida na forma de antíteses como: “‘profundeza’ e ‘superficialidade’, ‘honestidade’ e ‘falsidade’, ‘polidez de fachada’ e ‘autêntica virtude’”.

Embora, em termos gerais, Freyre não desenvolva uma crítica ampla baseada na oposição entre cultura e civilização – até porque ao longo de sua extensa obra e no próprio texto do manifesto os termos muitas vezes são intercambiáveis – seu discurso é perfeitamente claro ao estabelecer uma tentativa de legitimação da cultura regional

como “virtude autêntica” e relegar às forças civilizadoras do estrangeirismo ao *status* de “polidez de fachada”. No caso da *intelligentsia* alemã do século XVIII a cultura representa uma autoimagem que valoriza a individualidade de seu povo em contraste com os valores suspeitos e generalistas da civilização. No Brasil de Freyre e dos regionalistas da década de 1920, o modernismo com sua tendência que “vê em tudo o que é antigo ou oriental um arcaísmo a ser abandonado” (Freyre, 1996, p.50) poderia ser o equivalente à *Zivilisation* no entendimento dos “porta-vozes da burguesia alemã”.

A cozinha para Freyre é um domínio privilegiado por meio da qual um povo expressa sua identidade. No entanto, o pensamento tradicional presente em sua obra, assim como em suas atividades políticas, deixa transparecer uma autenticidade pretensiosa não só da gastronomia local, mas também de outras manifestações populares, o que torna um empecilho para a mudança social (Ortiz, 2012).

A valorização do regional em Freyre é o ponto de partida para a construção de uma identidade nacional coesa. A cozinha desempenharia um papel fundamental nessa construção. Permitir que ela seja deturpada pela gastronomia moderna significaria colocar a “civilização brasileira” em perigo (Freyre, 1996). Num texto publicado no Diário de Pernambuco (de 10 de fevereiro de 1924), o sociólogo pernambucano revela preocupação com “o desaparecendo dos pratos mais característicos: as bacalhoadas de coco, as feijoadas, os pirões, os mocotós, as buchadas”. Diz ainda que é necessário criar no país “uma campanha pela arte de bem comer”, o que significa se apegar à comida da terra, já que “o paladar é talvez o último reduto do espírito nacional; quando ele se desnacionaliza está desnacionalizado tudo o mais.” (FREYRE, 1924).

Nesse sentido, num primeiro olhar, o gosto pela “carne quente” – que é cultivado no Mercado Público de Casa Amarela, um espaço de apego às tradições regionais – busca recuperar uma memória coletiva ligada à ideia de “tradição” como algo sagrado.

O progresso, representado pelo frango de granja (“carne fria”) ao invés da galinha de capoeira, provocaria um movimento de dessacralização da sabedoria popular. Dessa maneira, há uma pretensão de autenticidade em torno do discurso regionalista de Freyre que ainda faz sentido no contexto estudado, onde os atores se afirmam moralmente através da nostalgia.

Sendo assim, o antagonismo forma/substância, onde o primeiro diz respeito à imitação e o segundo a realidade trás implicações simbólicas importantes para a compreensão do gosto que o Mercado evoca. Enquanto uma visão de mundo evoca a forma do corpo, a estetização *gourmet*, a falsa promessa da moda; a outra clama pela substância, o nutritivo, a generosidade da mesa farta, a sinceridade do sentimento. Como afirma Bourdieu (1997, p.189), a ênfase na forma termina por atrair suspeitas de que tudo não passe de “um substituto da substância”. É o frango pálido e parcial remodelado de forma a caber na bandeja de supermercado contra a totalidade da galinha de capoeira cujo último suspiro de vida ainda ecoa.

Ao longo deste capítulo discutimos os pontos que nos leva a crer que a maioria de nós está se tornando mais civilizada no campo da alimentação. Isso está expresso tanto na busca contemporânea por definir a gastronomia em termos cada vez mais estéticos quanto na decadência do abate em escala doméstica ou no menor apreço por pratos que evidenciam as entranhas do animal (sarapatel, buchada, língua, galinha de cabidela).

No próximo capítulo iremos retratar a experiência dos indivíduos que parecem imunes ao processo civilizador por manterem o vínculo com a morte do animal. Neste

momento, buscamos ressaltar o aspecto moral que compõe as preferências gustatórias desses indivíduos e suas relações com os animais tendo sempre em vista as pressões civilizatórias que se aplicam ao contexto estudado.

Capítulo 2

A “carne quente” circunda o mercado público

No capítulo anterior nos preocupamos em desenvolver as bases teóricas deste estudo, buscando compreender como a questão da civilidade, vista também como um problema de ordem moral, repercute nos hábitos alimentares dos indivíduos em relação ao consumo de carne. Para isso, discutimos o conceito de civilidade e de processo civilizador nos termos utilizados por Elias (2011) e Davetian (2009) e traçamos algumas mudanças culturais na maneira de concepção da carne ao longo da história. Ao final, mostramos que o sentido dessas transformações parece indicar uma tendência à inibição da presença do animal no “fato alimentar” e aumento da influência de discursos pró-vegetarianistas.

Este capítulo que segue, além de abordar o desenho metodológico empregado neste estudo, diz respeito ao trabalho de campo propriamente dito. O objetivo aqui é reconstruir o caminho percorrido ao longo da pesquisa e apresentar os dados obtidos. Dito isso, iniciamos esta seção (2.1) resumindo as condições encontradas no campo; a justificativa para a escolha do mesmo; o tempo de pesquisa; as dificuldades que surgiram. Em resumo, o primeiro contato com o Mercado Público de Casa Amarela tendo o pesquisador assumido o seu papel. O tópico 2.2 faz referência à metodologia utilizada para obtenção dos dados, destacando os motivos da opção pela abordagem qualitativa e, especificamente, pela observação participante. Em 2.3 apresentamos o centro de Casa Amarela e as transações comerciais que envolvem o famoso Mercado Público instalado ali. Seguindo essa mesma linha, em 2.4 apresentamos um perfil dos clientes frequentadores desse ambiente. Em 2.5, 2.5.1 e 2.5.2 abordamos o gosto pela “carne quente” propriamente dito. Em 2.6 descrevemos o abate doméstico que

presenciamos e, por último, em 2.7, abordamos as interferências que influenciam na dinâmica do comércio de animais na localidade.

2.1 – A descoberta do mercado e a inserção no campo

Ao decidir realizar um estudo sociológico sobre a experiência moral de pessoas que, em meio ao desenvolvimento da indústria da carne, ainda têm por hábito abater animais para consumo próprio, estava ciente das dificuldades que encontraria. A primeira delas foi identificar esses indivíduos numa cidade como Recife, tendo em vista o declínio de tal prática nos grandes centros urbanos do país. Basta uma busca na internet para encontrarmos manchetes jornalísticas desta natureza, todas veiculadas nos anos 2000: *Frango abatido na hora pode estar com dias contados em Sergipe* (Infonet), *Proibida venda de frango vivo* (Amazônia Jornal, Belém), *Está proibida a venda de frango vivo* (Jornal da Manhã, Uberaba), *Saúde estrangula abate de frango em São Paulo* (Folha de São Paulo).

Do ponto de vista pragmático, o declínio desse produto se deve, em grande medida, à dificuldade dos pequenos produtores se adequarem às exigências dos órgãos normativos (Dias, 2009). Para os menos privilegiados, a lógica de atuação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento parece corroborar para o desaparecimento do frango vivo ou abatido na hora, seja nas feiras de rua ou nas granjas dos bairros. O Governo geralmente se defende alegando a necessidade de implantar novas medidas de “biossegurança e manejo” para o aperfeiçoamento sanitário.

Com relação ao abate doméstico sem fins comerciais, o enquadramento do indivíduo é previsto na *Lei de Crimes Ambientais* (Lei nº 9.605/1998), que apenas concede permissão para o abate quando for realizado pelos seguintes motivos: (1) para

suprir um estado de necessidade (fome); (2) proteger lavouras, pomares e rebanhos da ação danosa de animais, desde que legal e expressamente autorizado pela autoridade competente, e (3) quando o animal for nocivo e caracterizado como tal pelo órgão competente.

Embora pareça estranho ao que se entende por modernidade alimentar, o hábito de abater animais no interior da esfera familiar não se tornou incomum no Brasil tão rapidamente. Nos anos 1950, num ambiente que ainda apresentava fortes traços rurais em algumas cidades brasileiras como Recife, a criação de aves em domicílio era uma prática rotineira, a qual todos os membros da família aprendiam a lidar, mesmo que alguns não participassem do momento do abate. No conto intitulado “Uma galinha”, Clarice Lispector (1998) descreve com dramaticidade o momento de captura de uma ave fugidia que parece perceber a aproximação de seu destino. É muito provável também, que pessoas nascidas em meados dos anos 1970, mesmo as que não conviveram com aves em casa, tenham presenciado de alguma forma a morte domiciliar do animal, pois era comum o comércio de aves vivas nas feiras e mercados para que fossem abatidos em casa.

Em grande medida, o declínio do abate em domicílio está relacionado ao próprio processo de urbanização do Brasil e, conseqüentemente, ao surgimento da indústria avícola nacional (Godoy, 1999). Com ela, a maneira tradicional de se obter carne de frango e de apreciá-la foi sendo alterada de forma gradativa. O olhar sobre o animal também sofreu alterações profundas nesse processo com o surgimento de pressões sociais em direção a uma maior intolerância frente ao abate.

Dessa forma, para realizar este estudo foi necessário recorrermos a um lugar que resguardasse certa preferência pela carne fresca do animal abatido e que, não obstante, fosse frequentado por quem não hesita em executar o bicho. Ao tomar esse

percurso, passamos a incluir em nossa discussão esse gosto específico pela carne mais “animalizada”, representado por alguns pratos típicos avessos aos apelos industriais (sarapatel, buchada, galinha de cabidela, mão de vaca).

O Mercado de Casa Amarela, localizado na zona norte do Recife – muito por conta de sua conexão simbólica e mercantil com a feira livre, situada ao lado, e dois açougues especializados em aves, também muito próximos – se notabilizou por reunir os elementos necessários para a diligência sociológica. Cabe dizer que embora o problema de pesquisa tenha surgido na esfera meramente teórica quando travei contato com a sociologia da alimentação e o pensamento de Norbert Elias, foi nas minhas idas ao Mercado na condição de morador do bairro que percebi a viabilidade deste projeto.

A pesquisa de campo teve início em setembro de 2013 e se prolongou até agosto de 2014. Nesse período passei a frequentar o mercado semanalmente com o intuito de me familiarizar com os comerciantes e frequentadores do local. No primeiro mês, como é de se esperar num trabalho de orientação etnográfica, encontrei maior dificuldade de interação pela falta de confiança que transmitia ao fazer perguntas em excesso e tomar nota de tudo.

No interior do mercado a desconfiança parecia maior, principalmente nas lanchonetes e restaurantes, do que na feira situada ao lado. Em tais estabelecimentos era mais comum o requerimento de mais detalhes sobre o meu trabalho. Em suma, se ele tinha algo a ver com questões de ordem sanitária. Essa tensão se faz presente no local, apesar do contato com o órgão sanitário do município ser relativamente brando, já que o mercado pertence ao município e, por essa razão – segundo alguns comerciantes – muitas vezes a abordagem acontece com certo grau de cumplicidade.

Na feira, a tensão pesquisador-informante se mostrou mais intensa quando me aproximei do local destinado à venda de animais para criação e/ou abate. O lugar é uma espécie de ‘pet shop’ sem o status e a aparência correspondente, onde são oferecidos caprinos e aves ao invés de cachorros e gatos (mais adiante descreverei melhor esse espaço). Na primeira vez que lá estive perguntei sobre um animal que estava fora da gaiola imóvel e com péssima aparência. A vendedora pareceu desconfiada da minha pergunta, mas respondeu dizendo que a ave tinha chegado doente da viagem que fez do interior para lá. Depois disso passou a responder da forma mais enxuta e direta possível. Com o aprofundamento da pesquisa fiquei sabendo das pressões do próprio município e da sociedade, que contesta os métodos daquele comércio. Logo percebi que seria necessário mais tempo para conseguir adentrar naquele universo.

Levando em consideração essas dificuldades iniciais, dirigidas, sobretudo, ao aspecto da interação entre pesquisador e informantes, resolvi adotar uma estratégia um tanto quanto trivial: tornar-me um consumidor assíduo daquele ambiente. Com isso, também optei por não utilizar excessivamente a caderneta e agir com mais naturalidade. Passei a almoçar com frequência no mercado, principalmente no ‘Bar da Mary’, pessoa fundamental para a pesquisa na medida em que me apresentou a outros comerciantes, funcionários e aos administradores do Mercado e, com isso, contribuiu para minha legitimação enquanto pesquisador daquele lugar.

Filha de cortador de cana, Mary nasceu num engenho, chamado na época de Destilaria Liberdade, no Cabo de Santo Agostinho, município pertencente à Região Metropolitana do Recife. Quando Mary tinha por volta de sete anos, o pai dela teve problemas cardíacos sérios e precisou se aposentar. O dono da destilaria reivindicou o pedaço de terra que comportava Mary seus 11 irmãos e seus pais e, dessa forma,

tiveram que se mudar. Foram parar num casebre em Charneca (bairro do Cabo de Santo Agostinho), onde ainda vivem alguns familiares. Quando Mary completou 12 anos, seu pai a trouxe para Recife e lhe arranhou uma família para trabalhar.

Hoje com 56 anos, Mary conta que fora os patrões que deram de presente o box onde estabeleceu seu bar. “Eu arrumei um namorado e queria me casar, então eles me deram esse presente”.

Mary tinha 24 anos quando iniciou seu negócio no Anexo I do Mercado. Aproveitou a experiência que havia adquirido com as cozinheiras que eram colegas de trabalho e com um curso de confeitaria que havia feito com as despesas pagas pelos patrões para tocar o bar. A especialidade no bar da Mary é a comida simples, caseira, marca registrada da culinária brasileira: arroz, feijão e alguma carne para acompanhar. O bife ao molho é o que mais sai, segundo ela. Outro atrativo da “comedoria” é a galinha à cabidela que, por ser trabalhosa, Mary não faz todos os dias. Geralmente só às quintas-feiras. Esse último prato, preparado à base do sangue da galinha, Mary aprendeu a fazer desde muito jovem, quando também se acostumou a presenciar o abate de aves, caprinos e suínos na usina onde os pais trabalhavam.

“No interior, quando o dono do Engenho queria matar um porco ou um boi, era papai que matava. Então, desde os quatro ou cinco anos eu já via quando sacrificava boi, porco, galinha”.

Mais tarde, Mary se apropriaria da técnica do abate, mas por motivos de praticidade ela prefere deixar o serviço por conta de casas especializadas nas proximidades do Mercado.

“Já matei muita galinha. Hoje em dia, como eu moro em apartamento fica difícil, suja tudo e fica aquele cheiro. Mas se eu morasse numa casa assim, com um quintal, aí não tinha problema.

As duas falas de Mary chamam atenção de maneira sutil para a questão da hierarquia dos animais abordada no capítulo anterior. Ao utilizar o termo sacrifício no primeiro trecho entre aspas, a cozinheira elenca boi, porco e galinha, dando sinais de uma gradação de importância dos animais. Isso parece se confirmar na segunda fala quando ao tratar apenas da galinha, a palavra utilizada é matar e não sacrificar.

Se recuperarmos a ideia de Mauss e Hubert (2005) do sacrifício perceberemos que diferente do ato de matar, o ato de sacrificar é envolto numa atmosfera religiosa que depura o infortúnio da vítima ao consagrá-la num plano sagrado. Além disso, o sacrifício também tem o poder de purificar “o estado da pessoa moral que o efetua (...)” (Mauss e Hubert, 2005, p. 19).

2.2 – Sobre os procedimentos metodológicos adotados

Quando falamos em civilização nos termos da abordagem figuracional não estamos lidando com o sentido geral que diz respeito aos atributos culturais de uma sociedade com certo grau de complexidade. Na abordagem de Elias, o termo se aproxima de uma versão psicanalítica da vida social, que se enquadra numa dinâmica processual. Nesse contexto, o processo civilizador acontece tanto no indivíduo (psicogênese) quanto na sociedade (sociogênese). Para compreendê-lo, Wacquant (apud Loyal & Quilley, 2004) sugere dividir as ideias de Elias em quatro linhas de fenômenos sociológicos.

O primeiro diz respeito à modificação estrutural das relações sociais na forma de crescimento da divisão do trabalho e multiplicação das redes de interdependência. O segundo faz referência às mudanças no estilo de vida, com ênfase na repressão e privatização das funções corporais; institucionalização e difusão de

normas de cortesia; aumento da identificação mútua entre os indivíduos e diminuição da violência interpessoal. O terceiro ponto recai sobre o *habitus*: a estrutura de formação do comportamento individual. Destaca-se aqui o aumento das pressões em direção à racionalização e, como consequência, a elevação do patamar de vergonha e repugnância. Nessa esfera, tem-se a transição dos controles externos para a internalização dos mesmos em forma de autocontrole. O quarto, e último, se refere a construção do conhecimento humano, que também deve ser inserido nas figurações.

Importante dizer que essa divisão proposta por Wacquant serve apenas como estratégia didática, pois a força da análise eliasiana está na habilidade de integrar essas quatro esferas. A articulação dessas premissas sugere que a visão de mundo de qualquer indivíduo aflora na matriz figuracional em que o mesmo está inserido. Desse modo, Elias pretende transcender a dicotomia indivíduo/sociedade que persegue a sociologia desde sua fundação. Essas figurações podem ser grupos pequenos, a exemplo do que estudamos, ou grandes, como cidades, castas, nações ou mesmo a humanidade como um todo (Loyal & Quilley, 2004). No entanto, é preciso advertir que

“(...) as configurações não são apenas amontoados de átomos individuais ‘orientados para os outros’: as ações de uma pluralidade de pessoas interdependentes interferem de maneira a formar uma estrutura entrelaçada de numerosas propriedades emergentes, tais como relações de força, eixos de tensão, sistemas de classe e de estratificação, desportos, guerras e crises econômicas” (Elias & Dunning, 1992, p.26).

Como já foi dito anteriormente, estamos interessados na compreensão dos sentimentos morais dos atores sociais que de alguma forma se aproximam do abate em sua experiência alimentar. Desse modo, levamos em consideração a ação social também em sua dimensão emotiva, seguindo uma visão própria da sociologia das emoções. O interesse, nesse caso, recai diretamente sobre os fatores sociais que influenciam na

produção simbólica dos sentimentos dos indivíduos em questão e até onde vai essa influência.

Assim, concordamos com Koury (2009) quando este sugere que uma das questões fundamentais da análise sociológica das emoções é identificar até que ponto a expressão de certos sentimentos – no caso deste estudo, o sentimento moral em relação aos animais e ao consumo de carne em si – estaria vinculado às “formas instituídas e instituintes de um social dado” (Koury, 2009, p.9). Isso porque,

“A sociologia das emoções partiria do princípio de que as experiências emocionais singulares, sentidas e vividas por um ator social específico, são produtos relacionais entre os indivíduos e a cultura e sociedade. Essas experiências traduzem as alianças produzidas, levando em conta as normas sociais, os costumes, às tradições e as crenças ou convicções em torno das próprias emoções” (Koury, 2009, p.9).

Sendo assim, dada a complexidade do fenômeno moral, aliado à dificuldade de mensurar a ocorrência do abate realizado em esfera domiciliar, optamos pelo uso do método qualitativo de pesquisa. Essa escolha também se deveu ao fato de estarmos lidando com uma prática avessa à exposição, que precisa ser compreendida na concretude das ações dos sujeitos.

Com relação às ferramentas metodológicas que orientam a abordagem qualitativa, a que me pareceu mais pertinente foi o método da observação participante, tendo em vista a necessidade de experiência detalhada do espaço de interação (o mercado e seus arredores já especificados). Essa escolha também se deveu ao fato deste estudo se voltar à compreensão dos valores de uma prática social cujas ações geralmente se desenrolam num ambiente de confinamento. A aversão à publicização do abate é uma característica muito marcante do mercado da carne como um todo. Tanto o é, que um dos slogans mais populares do vegetarianismo faz referência a esse caráter

omissivo: “se os matadouros tivessem paredes de vidro, todos seriam vegetarianos”.

Voltando às considerações metodológicas, na medida em que utilizo as ferramentas epistemológicas da observação participante, devo passar a enxergar os atores sociais como capazes de interpretar a situação deles no próprio contexto da ação.

“Atento à pluralidade de construções de sentidos, o procedimento qualitativo leva, preferencialmente, a adquirir uma percepção mais holística dos problemas e das questões, e a proceder a um 'requadramento socioantropológico', a fim de ter em conta o contexto sociocultural de cada situação-problema e de compreender a especificidade e a complexidade dos processos em jogo. [...] De um ponto de vista qualitativo, os sujeitos sociais interpretam sua situação, concebem estratégias e mobilizam recursos” (GROULX, 2008, p.97-98; grifo do autor).

A eficácia dessa ferramenta de pesquisa foi demonstrada por Norbert Elias (2000) em *Os estabelecidos e os outsiders*, no qual o autor investiga o problema da violência/delinquência na modesta comunidade de Winston Parva. Para ele, a observação sistemática realizada numa “pequena unidade social”, no próprio espaço de interação dos atores, possibilita ao pesquisador ater-se aos dados com mais minúcia. (Elias, 2000. p.20)

Becker também foi enfático em considerar o trabalho de campo recurso fundamental para a formulação de problemas sociológicos. O bom uso do método para ele possibilita que o sociólogo evite às análises “abstratas” ou aquilo que denomina de “forças invisíveis e misteriosas como mecanismos explanatórios”. Na medida em que o pesquisador registra os detalhes da vida cotidiana, analisando o que se vê, ele passa a pensar o lugar-comum como fonte de dados significativos (Becker, 2007).

Há, todavia, dificuldades típicas do método da observação participante. Uma delas decorre da necessidade do pesquisador trabalhar sua subjetividade de

maneira favorável ao estudo, de modo que esta não se torne um elemento limitador do olhar por conta de conceitos previamente estabelecidos. Para não cair nessa armadilha, procurei ficar atento às naturalizações de um olhar analítico excessivamente corrompido pelas generalizações teóricas.

A partir dessas premissas, realizamos um trabalho de observação participante no intervalo de quatro meses, no qual foram realizadas 36 entrevistas semiestruturadas, envolvendo praticantes do abate doméstico, consumidores, feirantes e comerciantes do mercado; sendo 10 realizadas com mulheres e 26 com homens. Em relação à faixa etária, o grupo entrevistado apresentou uma variação de 29 a 76 anos. Ouvimos também os dois administradores do mercado, vinculados à prefeitura ao Recife; um representante da vigilância sanitária da Secretaria de Saúde do Município, responsável pelo bairro de Casa Amarela, outro da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (Adagro), órgão do Governo do Estado. Além disso, foi feito um breve levantamento histórico do mercado e do surgimento da feira adjacente, assim como um estudo das condições legais para a manutenção de certas práticas que fazem parte do ambiente em questão.

2.3 – O mercado e suas transações

Descendo pela Estrada do Arraial no sentido centro subúrbio, logo após o Sítio da Trindade, o comércio da zona norte do Recife começa a se intensificar até o largo de Casa Amarela, onde o Mercado Público e a feira livre adjacente se destacam em meio às lojas de toda sorte que margeiam a Rua Padre Lemos. São armazéns, supermercados, butiques, sapatarias, farmácias, açougues, lanchonetes, casas especializadas em eletrodomésticos; todos acostumados com a presença dos camelôs

que, além dos clientes, disputam a calçada. Na localidade, também encontramos bancos, casas lotéricas, cartórios e serviço de correios, o que contribui para o intenso fluxo de pessoas que caracteriza o centro do bairro de Casa Amarela.

Maior colégio eleitoral do Recife e um dos bairros mais povoados da cidade, Casa Amarela é uma região de números contraditórios. Ao mesmo tempo que possui um IDH de 0,918, de acordo com o Atlas de Desenvolvimento Humano no Recife – índice equivalente ao da Nova Zelândia – o último Censo do IBGE em 2010 identificou que o mesmo bairro abriga o sexto maior aglomerado subnormal do país. Termo técnico que se refere ao que conhecemos por favelas, morros, entre outros.

Uma explicação provável para essa contradição estatística é o fato de Casa Amarela fazer vizinhança com bairros mais nobres, como Parnamirim, Apipucos, Poço da Panela e Casa Forte, e com outros mais pobres, incluindo aí os aglomerados subnormais. Essa característica geográfica do bairro dificulta a precisão desse tipo de pesquisa, que é feita de maneira associativa. Ou seja, a tabela do IBGE informa que o índice é 0,918, mas o Instituto se refere à porção Casa Amarela/Tamarineira, este último uma área considerada de classe média. Quando Casa Amarela vem associada ao Alto do Mandu/Santa Isabel, dois morros vizinhos, o índice cai para 0,789, um salto da Nova Zelândia para a Bielorrússia. O descenso segue a medida que adentramos os morros do Vasco da Gama, Mangabeira, Alto José do Pinho, Bomba do Hemetério e Nova Descoberta. Todos faziam parte de Casa Amarela oficialmente até a reestruturação político-administrativa da cidade ocorrida em 1988, que reduziu o bairro original e o concentrou no seu centro histórico e comercial, além do Alto de Santa Isabel.

Inaugurado em 1930, o Mercado Público de Casa Amarela traz consigo uma forte carga de significado histórico e cultural, através da qual se destacam elementos associados aos hábitos alimentares da cidade do Recife. É também um importante ponto

de convergência da região. O edifício principal possui hoje um espaço de 817 m², que comporta 100 boxes, nos quais são negociados diversos produtos artesanais típicos do nordeste brasileiro, mas também industrializados de toda sorte. Nesse meio, frequentado por pessoas de diferentes *backgrounds* sociais, intercalam-se de maneira avulsa armarinhos, açougues, casa de frios, bares, restaurantes, sapatarias, relojoarias, quiosques de especiarias, etc. Enquanto a parte interna do mercado prioriza o comércio propriamente dito, os boxes que circundam sua calçada investem no ambiente boêmio. Alguns deles ficam abertos 24 horas por dia.

Segundo Lins (2007), A necessidade de maior espaço fez com que em 1982 a gestão municipal resolvesse inaugurar uma extensão do mercado, que chamaram de Anexo I, com área de 640 m² e 29 novos boxes, que hoje já somam 34. Nesta edificação, localizada logo após o mercado principal, seguindo pela Estrada do Arraial, foram concentradas as casas de frios e os restaurantes. Outros dois anexos foram instalados posteriormente, ambos situados na Rua Padre Lemos. O Anexo II trabalha com cereais e alimentos não perecíveis e o espaço Sempre Viva, especializado em vestuário. Apesar de formalmente fazerem parte de um único equipamento municipal, os últimos mencionados não mantêm um vínculo estrito com o mercado e o Anexo I, que funcionam praticamente como uma coisa só, dividida apenas por uma viela.

Ao tratar do mercado, portanto, este estudo está levando em consideração o velho mercado e o Anexo I, que na maior parte do tempo serão tratados como um ambiente único.

Assim como acontece em outros mercados públicos do Recife e do nordeste brasileiro, em Casa Amarela também é possível acessar aspectos marcantes na cultura regional, pois além da realização de trocas materiais o espaço propicia as trocas de ordem simbólicas e sentimentais. É, portanto, um local propício à sociabilidade, no

sentido que Simmel confere ao termo. Ou seja, “a forma lúdica de sociação” (Simmel, 1983, p.166). Em outras palavras, um ambiente no qual “as pessoas envolvidas interagem sem qualquer propósito objetivo ou conteúdo determinado” (Simmel, 1983, p.168-169).

“O mercado quando existe, exerce um papel vital e positivo na vida econômica e cultural dos moradores da cidade, pois além dos produtos comercializados ainda funciona como um centro de informações do que está acontecendo, resquícios de um passado com meios de informação, um local de ouvir e contar histórias, um local de sociabilidade” (FREITAS, 2006:21).

Isso difere da mera sociação, modelo de agrupamento pelo qual os indivíduos estão sempre submetidos à lógica da satisfação dos interesses. Esses “resquícios de um passado”, que Freitas menciona na citação acima, faz parte do potencial do mercado de formar uma atmosfera nostálgica, carregada de referências a um estilo de vida que evoca o meio rural. Essa aptidão também foi percebida por Ferretti ao desenvolver um trabalho etnográfico no Mercado Central de São Luís do Maranhão.

“Um mercado coberto não é apenas um lugar onde se realizam trocas comerciais ou onde se compra e vendem gêneros alimentícios e produtos artesanais considerados 'curiosos' pelo homem urbano. É local de encontro de pessoas integrantes das várias categorias e um pouco da zona rural para os que dela se afastam” (FERRETTI, 1985:29).

Vizinha do Mercado de Casa Amarela, de modo a contribuir ainda mais para o ambiente saudosista, se desenrola uma das mais tradicionais feiras livres do Recife, que está presente no local desde antes do século XIX (Lins, 2007), portanto bem antes do Mercado. Ela abastece a região com frutas, verduras e legumes, mas também guarda um espaço de destaque para a venda de flores, destinadas principalmente a homenagear os mortos do cemitério que está situado do outro lado da rua. Quem administra o

Mercado é Aluísio André Gomes, que também se responsabiliza pela feira – ambos os espaços vinculados à Prefeitura do Recife. O gestor do local garante que no pátio atuam 100 feirantes cadastrados e outros sem cadastro, que muitas vezes são funcionários ou sócios dos permissionários.

Numa das extremidades do pátio da feira, no sentido contrário à Rua Padre Lemos, principal via do bairro, encontra-se um único boxe de alvenaria, que contrasta com os tabuleiros de madeira da feira. Nele são comercializados animais vivos para criação e abate, em sua maioria aves, mas também é possível encontrar suínos e caprinos. Os animais, em sua maioria, não tem uma aparência saudável e ficam confinados em gaiolas ou cercados que restringem ao extremo o movimento dos mesmos. O aspecto do lugar é sujo, não é raro ter um lixo revirado ao lado e poças de água mal cheirosa na calçada. A ambientação é um tanto quanto caótica, com comida revirada em meio aos animais e a alguns produtos à venda: gaiolas, alçapões, cestas de palha, caquera, carvão, etc. Numa quinta-feira que lá estive um porco perambulava pela calçada com o pé amarrado quando um carro que tentava estacionar o acertou. O dono do bicho esperneou: “Olha o porco!”. O animal se recuperou rápido.

O espaço que, para simplificar, chamarei de Criadouro é dividido por três comerciantes que têm como principal clientela frequentadores de terreiros de candomblé, cuja prática envolve o sacrifício de animais. Outros clientes assíduos são donos de pequenos restaurantes regionais, inclusive do Mercado Público, que buscam galinha de capoeira para preparar, entre outros pratos, a galinha à cabidela, iguaria elaborada com o sangue da ave. Dois homens e uma mulher dividem o espaço do Criadouro, que tem pouco mais de seis metros de extensão por três de largura. No local são vendidos animais de quinta a sábado normalmente. A mulher, que tem 39 anos, nunca abateu um animal. Os outros dois comerciantes foram criados no interior, onde

aprenderam desde cedo a matar animais quando “necessário”.

Orobó, de 45 anos, é dono da divisão central do estabelecimento. Com naturalidade, ele revelou já ter matado ali mesmo no pátio da feira. “Não acontece sempre, mas se o cliente quiser, eu mato. Já matei até bode aqui dentro. Não tenho problema em dizer isso”. Orobó compra os animais em feiras pelo interior do Estado, principalmente em Tabira, Limoeiro, Carpina, João Alfredo e também em Orobó, cidade onde nasceu e cujo nome lhe serve de apelido. Em média ele abriga 200 animais, geralmente bodes e galinhas, que chegam abarrotados em sua Toyota velha. “Uma vez uma mulher ficou reclamando da maneira que eu tirava os bichos do carro. Ela quer que eu faça o que? Esse é o meu trabalho”.

Uma das primeiras iniciativas no trabalho de campo foi verificar se a preferência de algumas pessoas por comprar no Criadouro tinha relação com o custo mais baixo do “produto”. Ao compararmos os preços do animal comprado vivo, a galinha de capoeira para ser mais específico, com o do frango de granja vendido nos mercados convencionais foi verificado que o primeiro é bem mais alto. Em unidades dos supermercados Bompreço, Bom Demais e Extrabom, localizadas nas proximidades da feira, o preço varia de R\$ 4,80 a 6,50 o quilo do frango. A galinha de capoeira viva do Criadouro de Casa Amarela custa entre R\$ 15,00 e 17,00 o quilo a depender da aparência do animal. Isso é importante para demonstra que a escolha pela ave viva não é determinada pelo fator econômico.

Para os que apreciam frango abatido na hora, outra opção das redondezas do Mercado é comprar o frango em duas casas especializadas em aves e ovos, as quais chamaremos de açougue 1 (A1) e 2 (A2). Vizinhas concorrentes, ambas estão localizadas a poucos metros do mercado, também na Estrada do Arraial. O principal apelo comercial de A1 e A2 é o frango de granja abatido todos os dias, que custa em

torno de R\$ 9,00 o quilo e é vendido sem ser submetido ao congelamento, portanto, “fresco”. Além disso, A1 dispõe de um serviço de abate para os clientes que comprem as galinhas de capoeira no Criadouro, uma espécie informal de convênio. Essa última alternativa é bastante utilizada pela proprietária do Bar da Mary, que fica no Anexo I do Mercado.

Cabe aqui dizer que os estabelecimentos mencionados acima (A1 e A2) têm permissão legal para vender ovos e aves abatidas, mas não para realizar os abates no local. Numa visão estritamente econômica, o fato de abaterem se deve a existência de uma demanda particular que não é satisfeita pelos distribuidores que seguem as regras dos órgãos responsáveis.

Para entrar nos padrões da legalidade a carne deve conter o selo do Serviço de Inspeção Federal, emitido pelo Mapa, além do selo estadual da Adagro, o UERC. Após obter tais registros, o comerciante passa a conviver com a vigilância sanitária, responsável por verificar o modo como o produto é conservado, manipulado e oferecido ao consumidor. Duas regras básicas instituídas por uma portaria da Adagro de 2008 entram em confronto com a dinâmica comercial de A1 e A2: todo animal deve ser abatido industrialmente e a comercialização não pode se dar no mesmo local de abate.

Essa situação de clandestinidade parcial marca profundamente esses estabelecimentos e na maior parte das ocasiões refletiu no interesse dos informantes em participarem desta pesquisa. Em muitos casos, ao serem convencidos de participar, os entrevistados tendiam a monitorar excessivamente a interação como um sinal de desconfiança. Esse fator estava na maioria dos casos associado a questões de ordem legal e sanitária, como já foi dito uma tensão que permeia as relações sociais na localidade há bastante tempo. Um trecho de O Diário de Pernambuco de 1968 evidencia isso:

“O novo mercado não foi bem recebido pelos feirantes. Houve até confusão. É que, a partir de 1930 – inauguração do mercado – foi proibida a venda de charque nas barracas ao ar livre. Com o tempo, o charque voltou à feira. O mercado ficou pequeno para o abastecimento do bairro” (Diário de Pernambuco, 1968, p.14).

Por conta dessa desconfiança, as primeiras tentativas de construir uma relação cooperativa com o proprietário de A1 e os seus funcionários não surtiram o efeito desejado. O dono do estabelecimento reforçou algumas vezes sua indisponibilidade em contribuir com a pesquisa. Também não nos deu abertura para falar com os empregados. No caso de A2, a recepção foi positiva desde o primeiro contato.

Um gerente e dois funcionários trabalhavam no local na minha primeira visita a A2. Depois de convencê-lo de que não era um agente da vigilância disfarçado o gerente concordou em apresentar as instalações da loja. Essa primeira experiência foi relatada em diário de campo como transcrita abaixo:

“Um balcão grande com expositor refrigerado acoplado evidencia frangos inteiros e em pedaços para os clientes que chegam. Subindo uma escada pelos fundos da loja nos deparamos com o local onde os animais são abatidos. Duas dezenas de 15 frangos se aglomeram num pequeno espaço cercado por caixas improvisadas. Como o diferencial da casa é o frango recém-abatido, os animais chegam aos poucos e são mortos a depender da demanda do dia. Porém, segundo o gerente, todas as aves que chegam são mortas no mesmo dia, pois não há estrutura para criá-las. O procedimento com a ave consiste em pendurar, perfurar a garganta para a sangria, mergulhar num tanque com água quente para escaldá-la, remover as penas e por último retirar as vísceras. Feito isso, o frango é posto numa espécie de escorrego chegando até a loja no térreo, onde o bicho é cortado ou vendido inteiro” (Diário de campo, 24/10/2013).

2.3.1 – Instituições bastardas

Ao cultivarem o abate dentro de um mercado informal, tanto A1 e A2 quanto o Criadouro se enquadram no que Everett Hughes chamou de “instituições bastardas” (apud Becker, 2007). De antemão, isso significa dizer que há um conflito de interesses no cerne da organização social naquela região no que diz respeito à prática do abate, mas também à própria idiossincrasia de uma cultura alimentar. Algo similar ao que acontecia com as comunidades judaicas ortodoxas, que desenvolviam um fornecimento de carne *kosher*, de animais apropriadamente abatidos, para atender à demanda existente entre os seus membros (Becker, 2007 p.139).

No caso dos preceitos judaicos baseados no Velho Testamento, há argumentos mais rígidos, relacionados à manutenção de uma identidade religiosa para justificar a adoção ou continuidade de determinados tipos de abate. Já em relação às pessoas que buscam a galinha abatida, as justificativas apresentadas geralmente recaem sobre o sabor da carne fresca e a desconfiança na indústria da carne.

“Dá mais trabalho matar, mas é um negócio mais certo. Você está vendo que é vivo. Essas galinhas de granja são muito fracas. Elas vêm num caminhão, que você nem sabe de onde, e muitas vezes já chegam mortas. (...) Você acha que eles vão dizer é? Vão é acabar de depenar, ajeitar e pronto, botar no meio das outras pra vender” (Aldair, 69 anos, carpinteiro).

“A galinha de granja não tem sabor de nada. A carne tem gosto de flor. A mais gostosa é essa aqui (Criadouro). É mais cara, mas tem gosto de galinha de verdade” (Sidney, 47 anos, taxista).

“O gosto tem muita diferença. Vai no interior pra comprar um boi abatido na hora pra tu ver. O bicho no sangue ainda. A carne é outra coisa. Veja bem eu tô dizendo isso porque eu trabalhei 26 anos no Bompreço (rede de supermercado). Quer ver imundice vá lá. O caminhão chegou uma vez com as carnes tudo podre. O que o dono fez? Disse bora ali no escritório e tudo ficou por aquilo. Deram uma limpada, botaram a peça inteira que disfarçava mais, o preço baratinho. O rico chegava e queria

levar a peça grande. Queijo!? nunca compro fatiado, tu acha que eles jogam as coisas fora porque tá vencido é? Todo supermercado faz dessas coisas, mercadoria sem nota; todo ele. Se o cara vê de dentro o cara endoida” (Josias, 64 anos, feirante).

“A gente tá vendo a qualidade. E a gente vê as coisas que tão acontecendo no supermercado, no Bompreço; as coisas velha, podre, que estão estragadas. Como é que pode? Nunca teve essas coisas que tem hoje e o pessoal não era bem de vida? A saúde não era boa? Hoje tem tanta coisa boa e o pessoal vive morrendo no Hospital do Câncer, no Agamenon (hospitais conhecidos na cidade). Porque isso? Mamãe, quando a gente era pequeno vinha muito em Casa Amarela. A feira era daqui até lá no Bompreço (supermercado, situado duas ruas depois da feira). Isso era em 1970 e pouco. Então, mamãe escolhia uma galinha, já sabia qual era a gogueta (sic), e a gente matava e comia. E a gente não era bem? São 15 irmãs que eu tenho, nenhuma morreu. Eu te pergunto, porque o pessoal agora vive doente, tudo morrendo” (Paulo, 41 anos, comerciante).

Para Hugues, há diversos tipos de instituições que podem ser identificadas com o caráter marginalizado de distribuição de bens e serviços. Muitas delas, como é o caso aqui estudado, atuam como fornecedores ilegítimos de bens e serviços legítimos. Nesse caso, a carne de frango é legitimada como um produto típico da dieta alimentar brasileira, consumida pela esmagadora maioria da população mundial. No entanto, o formato de produto que a indústria oferece não agrada a todos, já que existe uma parcela da população que preza pela carne do animal abatido na hora ou mesmo pela galinha de capoeira. Além disso, segundo o gerente de A2, os produtores regularizados não conseguem atender a quantidade da demanda.

“As empresas que hoje existem aqui na região não têm condições para atender a demanda. É impossível! (...) Acontece que ninguém, tirando os grandes abatedouros, tem permissão para abater no Recife. Aí os frangos têm que vir congelados do sul e aqui, tem esse negócio, o pessoal ainda gosta de ver o bicho quentinho, de botar a mão pra sentir a carne” (Gerente de A2).

Isso faz com que haja espaço para o Criadouro e as granjas dos bairros que oferecem o serviço do abate, mesmo tendo que conviver com as pressões dos órgãos de vigilância e de controle urbano.

No mais, mesmo que essa prática seja alvo de condenação moral por parte de alguns, ela permite a essas pessoas satisfazerem os gostos idiossincráticos que cultivam. Além disso, vender uma galinha viva ou abatida na hora é uma prática apoiada pela opinião popular no interior do contexto estudado, o que alivia o peso da culpa para os envolvidos no negócio. Como ressalta Becker,

“A tendência institucional é acumular comportamentos num ponto modal, definindo o que é apropriado, aplicando sanções a comportamentos desviantes e oferecendo instrumentos para distribuir às pessoas apenas oportunidades e serviços padronizados. Mas embora agrupem comportamentos, as instituições não destroem completamente os desvios” (2007 p.141).

2.3.2 – A chegada dos animais ao Criadouro

Mais ou menos as 10h30 da manhã de uma quinta-feira, Orobó apontou no final da rua com sua Toyota munida de caixotes de madeira e cestas amarradas em cima do carro de maneira pouco organizada. A impressão de longe era de que o teto se mexia com a inquietação dos animais. Seu funcionário acenou e chamou por um flanelinha que se aproximou na incumbência de arrumar uma vaga próxima ao Criadouro para descarregar os bichos. Homens se aproximaram do lugar, todos aparentavam se conhecer e brincavam uns com os outros.

Orobó veio com um ajudante que dirigia o carro. Logo que passou pelo estabelecimento, saltou do veículo enquanto o outro encostava junto aos carros estacionados de modo a limitar uma das faixas da rua. Assim que parou, um dos homens

foi ao encontro do carro e recebeu uma caixa de papelão que estava cheia de coelhos. Foram depositados na gaiola. Enquanto todos esperavam pela vaga, um galo grande escapou da cesta e se armou imponente como se fosse cantar. Difícil entender porque não partiu em escapada. Tranquilamente Orobó apontou para o animal e soltou: tem que amarrar direito! Um dos homens correu, subiu no carro, agarrou a ave e enfiou ela na cesta como se tratasse de um objeto inanimado.

Quando enfim conseguiram estacionar apropriadamente, os animais começaram a ser retirados do topo do veículo. O sujeito que dirigia o carro se posicionou em cima. Era dele a incumbência de passar para o único funcionário de Orobó e um ajudante que toma conta de carros nas redondezas. Só nesse momento me dei conta da quantidade de animais que se espremiavam ali. As aves eram agarradas de qualquer maneira, pelas asas ou pelas pernas. O funcionário, mais experiente e robusto que o flanelinha, pegava várias de uma só vez; elas se chacoalhavam desesperadas. De lá eram postas nas gaiolas. Havia também cabras e bodes, que eram retirados com mais cuidado. Quando um deles foi retirado atravessado, Orobó advertiu os homens: “cuidado pra não quebrar as pernas desse jeito”. Alguns desses animais desciam tremendo e berravam. Uma cabra tinha os peitos grandes e um dos homens que assistiam fez uma brincadeira com isso: “tu vai mamar essa aí né”. Todos riram.

Na calçada, duas cabras e quatro galinhas, que não faziam parte da remessa nova, foram encomendadas mais cedo e estavam amarradas esperando para serem apanhadas pelo comprador. Algumas vezes quando o funcionário passava entre eles enquanto descarregava ele dava um pequeno chute ou cutucava o animal. De certo havia prazer no sadismo. Dias atrás eu o havia flagrado dando um soco numa galinha e quebrando a asa da mesma por conta da histeria do animal na gaiola. Quando me viu, ficou meio desconfortável, mas apenas por uma fração de segundo.

Em meio ao descarregamento, um Honda Civic se aproxima e estaciona do outro lado da rua. Três homens saem do carro aparentando pressa deixando e deixam aberto o porta-malas. São eles os donos dos animais amarrados que estão na calçada. Um deles, que age com mais desenvoltura, aperta a mão de Orobó e lhe entrega o dinheiro. Enquanto isso os outros dois levam as galinhas primeiro e depois as cabras. Sem qualquer zelo enfiam os animais no porta-malas, ajeitam as asas e as pernas dos bichos e fecham num movimento único. Na saída buzina e acenam para Orobó.

Nesse meio tempo duas senhoras passaram pela calçada e fazem um tom negativo comentando uma com a outra: “Não gosto de ver isso, que perversidade”. Um motorista que geralmente faz frete em frente ao local encostou perto de mim e também lamentou a sorte dos “bichinhos”.

2.4 – A clientela

De certa forma, andar pela feira e pelo mercado é se conectar com um mundo onde o que poderíamos chamar de “novos valores” tem mais dificuldade de penetração. A primeira constatação é a de que os clientes que frequentam esse espaço com mais assiduidade são pessoas de idade mais avançada. Muitas delas cresceram em cidades menos urbanizadas situadas no interior do Estado ou nasceram no Recife, mas são oriundos de famílias interioranas. Há entre essas pessoas uma clara valorização da ideia de vivenciar uma experiência mais genuína e ligada ao natural, mas também certa melancolia de achar que espaços como aqueles não resistirão por muito tempo.

“O que tem bom ainda pra se comer é em feira, onde você encontra tudo natural. Tudo vem do interior e o pessoal mais antigo gosta. Basta você ver, só tem velho comprando. Agora, os novos não querem mais vir pra feira. Vamos pra feira? Vou nada, Deus me livre! Vão só ao supermercado que lá tem de

tudo; aí a feira fica assim cada vez pior. Só vem gente de idade. Os meninos de hoje só querem comer hambúrguer, guaraná e cachorro-quente, isso aqui pra eles não existe” (Arnaldo, 62 anos, feirante).

“Sempre aparece um boato ou outro dizendo que a feira vai sair daqui, que na prefeitura isso aqui consta como pátio de eventos e não como feira. Eu não sei não, eles que tem o poder de decidir, né? Quando querem mudar, eles mudam” (Moacir, 46 anos, feirante).

Já o Criadouro é frequentado em grande medida por integrantes de religiões afrodescendentes (Candomblé, Umbanda, Xangô) que compram animais para serem sacrificados em seus rituais de purificação. Segundo Orobó, não fosse essa demanda os comerciantes dali teriam um problema financeiro já que ela representa 70% das vendas. Ele confessou a mim que não tem muita simpatia por essas religiões, mas que respeita a opção deles.

Em outubro de 2014 diversos representantes e adeptos dessas religiões fizeram um baixo assinado para pressionar as autoridades da secretaria de controle urbano da Prefeitura do Recife que há algum tempo ameaça acabar com o Criadouro. Mais adiante trataremos desse assunto.

Essa sensação de insegurança em relação ao futuro do Criadouro cada dia mais permanente dá sinais precisos de que há um sentimento de menor tolerância da sociedade para a existência de um lugar com este à vista de todos. Ou pelo menos que é necessário um investimento na remodelagem do lugar, que sirva de maquiagem para a violência explícita.

É importante ressaltar que os devotos envolvidos com o sacrifício não foram tratados como objetos de interesse direto da pesquisa por entendermos que suas práticas estão situadas num campo repleto de especificidades que demandaria uma pesquisa com outro viés, inclusive de inspiração mais antropológica. Por esse motivo, nos detivemos à

experiência dos demais clientes do Criadouro.

Basicamente esses clientes se dividem entre os que abatem e os que mandam abater. Muitos são aposentados de classe média que têm uma terra numa cidade de interior próximo ou moram nos subúrbios do Recife numa residência com quintal de maneira a favorecer a criação. Nos morros próximos à Casa Amarela (Nova Descoberta, Vasco da Gama, Morro da Conceição, Guabiraba) essa prática ainda se faz presente. A maioria das pessoas que interpelamos na feira e que afirmaram criar galinha e eventualmente abater em casa tem mais de 45 anos de idade. Todos relataram ter vivenciado na infância ou adolescência contato relevante com o abate pelas mãos de parentes ou conhecidos, o que é um componente importante revelador de um tipo de *habitus*.

“Quando eu era criança minha mãe gostava que eu visse ela matando a galinha para aprender como fazer. Ela dizia que era importante para eu entender como as coisas funcionam. Quando a bicha demorava a morrer ela dizia que era culpa minha que ficava com pena. Na primeira vez você fica meio assim, mas depois acostuma” (Ilda, 49 anos, feirante).

Também notamos que o nível econômico e de escolaridade entre os que criavam na região metropolitana do Recife era menor em comparação com os que cultivavam uma terra mais próxima da zona rural, muitas vezes como uma espécie de *hobby*. Entre esse último grupo, a maioria dos entrevistados tinha nível superior ao contrário dos indivíduos que criam nos morros da cidade.

A idealização do meio rural é bastante presente entre os clientes, embora isso não signifique que eles tenham ligação real com esse lugar, que sejam de família interiorana ou mesmo que tenham emigrado do interior para a cidade. Alguns têm essas características outros não. Mas todos parecem compartilhar desse apreço pela vida interiorana.

Das 36 pessoas entrevistadas apenas quatro afirmaram nunca ter abatido uma galinha e nove revelaram já ter matado animais de maior porte como caprinos e suínos. A maneira com que muitos enfatizaram só terem se envolvido com o abate de galinhas reflete a questão hierárquica dos animais já discutida anteriormente.

“Tá doido! Só tenho coragem de matar galinha mesmo ou então codorna. Já matei muita codorna. Quando eu vejo os bicho berrando parece que eles sabem. A galinha fica só alvoroçada, mas é diferente. Todos eles sofrem, né? Às vezes o camarada fica com pena num dia e aí deixa pra matar no outro, mas eu mesmo não gosto nem de ver matar bode. Pior ainda é o porco, ele parece que sente quando é a hora e parece um menino chorando” (Lurdes, 47 anos, cozinheira).

Os que não matam com as próprias mãos, mas vão ao Criadouro por motivos gastronômicos costumam utilizar o vínculo que o lugar tem com o serviço de abate oferecido por A2. Esses clientes conversam com os vendedores e estudam bem o porte e as condições dos animais antes de tomarem a decisão. Após a escolha da ave o funcionário retira o bicho da gaiola, amarra as pernas, coloca o animal de ponta cabeça e o leva para ser abatido em A2. Quando há tempo sobrando o funcionário fica no local e até ajuda no processo. Quando o movimento é grande o animal é deixado lá e depois o mesmo funcionário volta para pegar.

Acompanhei a escolha do animal e a compra de um freguês numa sexta-feira de novembro. Enquanto esperava pelo animal chegar devidamente abatido e tratado de A2, ele formulou uma justificativa para a compra da galinha viva:

“Minha mulher gosta de galinha fresquinha. Quando eu quero fazer um agrado pra ela eu venho aqui no mercado. Mas não é sempre que eu venho, também compro no supermercado que o preço é melhor. É só assim, quando a gente quer comer uma galinhazinha de capoeira, uma carne quente como dizem, que eu venho. (...) Eu escolho pelo preço e pelo tamanho do bicho. Também tem a aparência dela que é importante. (...)”

Antigamente mamãe matava no quintal de casa e fazia cabidela, minha esposa até hoje fala da galinha de mamãe. Eu já matei também, mas dá muito trabalho. É mais fácil vir aqui e comprar pronta” (Antônio, 53, engenheiro).

Essa expressão “carne quente” chamou bastante atenção durante a pesquisa de campo. Mais de uma vez ela foi utilizada para se referir à carne de frango abatido em oposição ao frango congelado.

“Tem um gosto mais fraco, meio artificial, diferente da carne quentinha que é mais encorpada” (Maria, feirante, 57 anos)

“(…) Aí os frangos têm que vir congelados do sul e aqui, tem esse negócio, o pessoal ainda gosta de ver o bicho quentinho, de botar a mão pra sentir a carne” (Gerente de A2).

“Aqui vem muita gente do interior, que prefere a carne verde, quente, que é um produto de mais qualidade” (Administrador do Mercado).

Muitos frequentadores do Mercado também estão ali para comer nos restaurantes que oferecem pratos a baixo custo (O famoso PF, prato feito, na faixa de R\$ 10/15). Entre os mais apreciados pelos comensais estão o sarapatel e a galinha de cabidela, ambos preparados com o sangue do animal. Em alguns estabelecimentos a galinha utilizada para o preparo da cabidela vem de A1 e A2.

Por volta de meio dia é a hora que o espaço fica mais cheio por conta do almoço. É nesse período que aparece um público mais diversificado: trabalhadores da redondeza, moradores do bairro, alunos das escolas, etc. Todos se reúnem ali para desfrutar de suas refeições.

2.5 – O gosto da “carne quente”

O termo “quente” se refere à carne não inspecionada, proveniente de um animal recém-abatido, que não passou pelo processo de resfriamento. Nessas condições, acredita-se que as propriedades intrínsecas do alimento são mantidas, conservando assim o seu sabor e valor para a saúde. Em outras palavras, a carne é mais saudável e mais gostosa por estar mais próxima de sua forma original.

Entre os frequentadores do Criadouro e dos restaurantes do Mercado é notório que existe um apreço pela carne em sua forma mais animalizada, inclusive pela valorização de pratos como galinha de cabidela, buchada, sarapatel, língua de boi, entre outros que revelam bem mais das entranhas do animal. Esse gosto – que para os indivíduos mais civilizados, a exemplo dos escandinavos, pode parecer repulsivo – é consumido com certo orgulho no mercado.

É sempre importante lembrar que o gosto é um importante elemento de distinção social. Segundo Flandrin (1998), a ideia do “bom gosto” em oposição ao “mau gosto” surgiu no século XVIII entre os aristocratas franceses como uma forma de distingui-los da burguesia ascendente. No campo da alimentação, isso significou um maior cuidado na formulação dos pratos, escolha de ingredientes, o uso dos utensílios, dentre outras coisas. A linguagem da civilidade, portanto, marca uma relação de poder entre as classes sociais, o que não significa dizer que o fluxo imitativo é invariavelmente de baixo para cima, ou seja, dos estratos mais baixos para os de cima. Isso explica o orgulho que a maior parte dos informantes demonstraram ao falar sobre suas preferências gustativas, no caso, a carne “incivilizada” que as classes mais abastadas desprezam ou consomem com os disfarces da civilidade. Afinal, matar um animal, consumir o seu sangue esbarra nos ideais pacíficos do homem moderno, ficando de fora do perímetro do “bom gosto”. A não ser que esse consumo seja realizado sob o

prisma do exotismo.

Desse modo, as justificativas que levam em consideração o gosto propriamente dito dos informantes podem ser divididas em duas: uma que evoca a tradição, o natural, o produto da terra; e o outro que reforça a questão do estilo e do exotismo desses pratos. Do ponto de vista de uma curva civilizatória essas duas vias argumentativas são distintas e merecem uma explicação.

2.5.1 – Uma questão de naturalidade

“(…) Pra falar a verdade eu acho que o gosto não muda muito; eu acho que é mais assim uma sensação subjetiva de que abatido na hora é melhor” (Pedro, 67, veterinário aposentado).

A fala acima sintetiza o potencial simbólico da comida de transformar tempero, cores e textura num conjunto de significados que envolve memória afetiva, desejo de pertencimento, identidade, etc. (Canesqui, 2005). A preferência da “carne quente” está em grande parte ligada ao emaranhado subjetivo que ela representa. Uma delas é a nostalgia de uma época em que a origem do alimento era fundamental para defini-lo.

Esse sentimento nostálgico parece dominante entre os entrevistados. A sensação de afastamento da origem dos alimentos sugere uma carência maior, holística, de retorno ao natural ou ao que o representa. O que no caso da carne, quer dizer um retorno ao animal. Em sua grande maioria, tanto as pessoas que abatem quanto aquelas que compram a carne de aves recém-abatidas evocaram o natural para definir um sabor, embora encontrem dificuldade em descrever que sabor é esse e justifiquem a preferência de maneira um tanto quanto mágica, como vemos na fala abaixo:

“Quando eu digo que prefiro assim mais natural é porque eu

acho que é melhor. O sabor eu não sei, mas aprendi desde pequeno que uma coisa natural é mais saudável porque não tem a mão do homem. O homem quando bota a mão é pra estragar as coisas. (...) O hambúrguer mesmo, por que faz tão mal? Por que aquele negócio é um negócio artificial” (Rodrigo, 48 anos, vendedor).

Ao que tudo indica, o conceito de “natural”, como afirma Rozin (apud Fischler, 2010), tem uma conotação positiva em qualquer parte do mundo. O que varia é o sentido que as pessoas dão ao termo em períodos históricos distintos e culturas diferentes. Para o autor, a definição das pessoas geralmente tem a ver com “um conjunto complexo de pensamentos que remete ao que é autêntico, advindo da natureza, e não transformado pelos humanos” (Rozin apud Fischler, 2010, p.210). Portanto, a preferência se baseia muito mais em uma empatia intelectual pela natureza, e não a uma noção utilitária associando natureza a benefícios para a saúde.

No campo alimentar, a noção de “natural” é especialmente atraente, razão pela qual inúmeros produtos industrializados têm o termo estampado nas suas embalagens como uma qualidade inquestionável. Entretanto, a apologia ao natural, entendida também como uma ideia de pureza holística, se apresenta de maneira distinta a depender do grupo de alimentos a ser considerado. Enquanto os legumes e frutas figuram no ápice deste imaginário ecológico, a carne estaria na base por despertar sentimentos contraditórios nos comensais (Hirsch, 1992).

Isso nos leva a crer que a carne é um produto bastante ambíguo quando pensamos na questão da naturalidade. Embora a tendência seja valorizar o frescor da carne, sabemos que quanto mais nos aproximamos desse estágio da carne, mais corremos o risco de encontrar a morte, o sofrimento do animal ou desenterrar do inconsciente a imagem que nos lembre do defunto. Portanto, o que parece haver é uma tentativa de filtrar o natural, de torná-lo cada vez mais uma questão de um selo de

inspeção, que seja conveniente tanto para manutenção do ideal da naturalidade quanto da assepsia artificial.

Observamos que aqueles que mais se aproximam do frescor da carne, a ponto de participarem do abate, são aqueles que mais se mostraram identificados com o discurso do “natural é melhor”. Embora, como já foi dito, o conceito de natural seja visto como um atrativo pela maioria das pessoas, o que é levado em consideração para definir o natural varia. Para o grupo situado mais da base da escala civilizatória, o termo “natural” decorre de uma simples ideia de retorno à natureza das coisas. Ou seja, para comer carne é preciso matar, logo, matar o animal é natural. Já para aquele grupo de pessoas que apreciam a “carne quente”, mas não toma para si a responsabilidade do abate, o “natural” demanda maior esforço de abstração.

Se para os primeiros prevalece o sentido de autenticidade, do essencial, para os segundos o sentido fabricado avança para o terreno do que muitos chamam “capitalismo verde”. Num de seus vídeos populares da internet (https://www.youtube.com/watch?v=yzcfsq1_bt8), Žižek defende que consumir comida orgânica, incluindo a carne, é se unir ao cinismo que engrena o *modus operandi* do mercado atual. Esse cinismo pode ser representado por uma indústria de processamento de alimentos que tenta restituir a ideia de naturalidade nos seus produtos. A Perdigão é um bom exemplo disso. Em junho de 2009, a empresa lançou o frango caipira em meio à campanha “Para pessoas de verdade, comida de verdade”. Abaixo segue um trecho do texto da campanha:

“A vida moderna, que reduziu o tempo dedicado pelas consumidoras à cozinha e oferece opções práticas para o seu dia a dia, não acabou com a lembrança, transmitida de mães para filhas, de que o frango que cresce solto tem uma carne extremamente saborosa, ideal para o preparo de pratos. Decidida a resgatar essa tradição, a Perdigão está lançando o Frango Caipira inteiro congelado (com miúdos, pés e cabeça). Criada

dentro das normas de bem estar animal, com alimentação de origem 100% vegetal e mineral, livre de antibióticos preventivos e promotores de crescimento, a ave é abatida com 85 dias, aproximadamente o dobro do tempo de abate do frango convencional” (Revista Perdigão Hoje, 2009, p.18).

Iniciativas como essa da Perdigão demonstram a tentativa da indústria alimentícia em ultrapassar as barreiras impostas pelo imaginário popular que preza pela naturalidade dos alimentos.

2.5.2 – Uma questão de exotismo: *cuisine du terroir*

Nos termos analíticos que formulamos, aqueles que praticam o abate estão na base da escala civilizatória. Esse enquadramento é bastante claro para nós. O mesmo não pode ser dito daqueles que se distanciam dessa base (não praticam o abate), mas insistem em manter contato com a “carne quente”. Em se tratando dos últimos há bastante dificuldade de situá-los já que a ideia de “natural” parece ganhar um tom mais conceitual e sofisticado.

Essa dificuldade parte da constatação da heterogeneidade do perfil desses consumidores e do que os motiva. Aqui nos deparamos com o consumidor do frango caipira da Perdigão, os carnívoros que prezam pelo bem estar animal, o gastrônomo Alex Atala, enfim, aqueles que de maneiras menos espontâneas e em diferentes níveis também terminam por evocar um retorno ao animal.

Embora seja difícil definir uma gradação sobre o grau de civilidade dos indivíduos inseridos nesse grupo, é possível problematizar a questão da tipologia social em alguns aspectos.

Quando, por exemplo, pensamos em Alex Atala, não temos em mente alguém com deficit civilizatório. O chef mais aclamado do Brasil nasceu em São Paulo

em família de classe média, viajou pela Europa onde estudou gastronomia e foi bem educado nos padrões normais da “boa conduta”. Assim, o fato de Atala defender conceitualmente uma cozinha regional e já ter executado uma galinha durante uma *performance* não o torna menos civilizado. Ele se enquadra no que Wouters (2012) chama de informalização: estágio pelo qual o sujeito comum não apenas reproduz a formalidade das normas de conduta que aprendeu durante a vida, mas, por tê-las internalizadas tão bem, se permite transpor certas barreiras dos “bons modos”, seja para chocar, descontrair ou provocar reflexão. Em outras palavras, o indivíduo com certo grau de consciência de seus impulsos experimenta entrar em contato com emoções “perigosas” sem temer sentimentos de vergonha e/ou de repugnância.

Wouters (2012) defende que se os séculos XVIII e XIX foram marcados pela formalização dos costumes e disciplinamento das maneiras, como demonstrou Elias (2011), o século XX, principalmente a partir da década de 1960, permitiu a idealização de um comportamento mais informal. Esse movimento transcorre a partir do “aumento de constrangimentos sociais em favor de condutas descontraídas, além de reflexivas, flexíveis e alertas” (Wouters, 2012, p.546). O que, para o autor, significa uma emancipação das emoções. Em outras palavras, a estrutura psíquica dos indivíduos contemporâneos se torna mais suscetível em lidar conscientemente com aquelas emoções que antes eram suprimidas.

Obviamente não se pode homogeneizar os níveis de autocontrole dos sujeitos. A tensão entre controle externo e autocontrole é inevitável e muitas vezes as pessoas se surpreendem consigo mesmas a partir do surgimento de sentimentos tidos como “bem resolvidos”. O depoimento de um cliente do restaurante da Mary (Anexo 1 do Mercado), que se definiu como um apaixonado por buchada, sarapatel, cabidela e pela comida “pesada” nordestina, reflete a insurgência de um sentimento imprevisto.

“Rapaz, dava para eu escrever um guia dessas comidas aqui em Recife (risos). Eu gosto muito, uma moelazinha, uma buchada. Mary aqui mesmo faz um sarapatel como ninguém. (...) Às vezes saio daqui pro interior só pra comer um bodinho, uma tripa. No início do ano fui para Serra Talhada com um amigo meu. Acho que engordei uns dez quilos. Comi tudo e mais um pouco, agora só não encarei cérebro de bode. A turma trouxe na cabeça do bicho, com o focinho e tudo; aí eu estilei. Quase que eu enguiava” (Zeca, 46, professor).

Mesmo afirmando que nunca mataria um animal, a não ser numa situação de necessidade, Zeca se aproxima de Alex Atala, que pratica o abate eventualmente para levantar uma discussão no mundo da gastronomia. Ambos são atraídos pela culinária “de raiz”, mas sem dúvida o aspecto exótico que vem se apoderando desse universo os influencia bem mais que aqueles que matam ou comem a “carne quente” simplesmente por uma questão de *habitus*. Para os últimos há pouco interesse na estética que envolve o gosto.

O que parece ser o caso nesse universo do consumo é que a valorização da “carne quente” existe, mas apenas quando envolta numa experiência exótica ou conceitual (estético/gourmet). Em ambos os formatos, que se misturam em muitas situações, as forças civilizatórias estão impregnadas na tentativa de fazer o comensal refletir a respeito ou contemplar a comida com distanciamento racional ao invés de tê-la como um prato comum e habitual.

Esse entendimento geralmente corrobora com a noção de que por mais que se queira manter esse universo gastronômico é preciso inseri-lo na lógica do mercado e do homem civilizado. Nesse sentido, há um esforço das forças produtivas de alterar o status de determinados produtos que carregam o peso do artesanal ou regional. Em alguns casos, ocorre um assédio forte da indústria para incorporar os saberes e práticas relativos às iguarias que circulam em mercados de menor porte sob uma lógica

artesanal.

2.6 – O abate, o abatedor e o abatido

Embora o abate na esfera doméstica seja hoje atípico, atribuído à brutalidade e alvo de repugnância, o hábito de assumir essa responsabilidade no ambiente familiar, como já dissemos, era bastante comum na metade do século passado. A antiga forma de envolvimento com a preparação do alimento desde a morte do animal refletia uma ordem simbólica importante que de alguma forma persiste em alguns setores da sociedade, principalmente entre a classe menos favorecida que vive nos morros da cidade.

Esse universo nos foi aberto por Júnior, que hoje tem 48 anos de idade e desde os 8 costuma criar galinhas em sua casa. Quando criança o dinheiro que lhe sobrava servia para comprar pintinhos e criá-los. Os pais vieram ao Recife da zona da mata do Estado, da cidade de Aliança. Até completar 19 anos, Júnior viveu no Morro da Conceição, foi quando se casou e mudou para o Vasco da Gama, bairro vizinho. Ele já havia comprado no Criadouro quando frequentava um terreiro de Candomblé, mas cansou das obrigações exigidas pelo pai de santo.

Júnior é porteiro do prédio onde moro. Desde o início deste projeto adquiri o hábito de perguntar as pessoas se elas já haviam matado um animal, foi então que descobri que Júnior era um *expert*. Quando iniciamos a conversa sobre sua experiência com o abate ele se mostrou entusiasmado e logo me convidou para conhecer sua casa para conhecer seus animais. Perguntei se não haveria a chance dele matar uma galinha. “Elas estão pequenas, não dá para o gasto. Mas se você quiser comprar uma lá em Casa Amarela eu mato”, ele respondeu.

Aquela seria uma oportunidade para presenciar o abate e ao mesmo tempo testar minha sensibilidade com relação à morte do animal que, afinal de contas, eu deveria escolher. Marcamos para um sábado de manhã. Por volta das dez horas nos encontramos no Criadouro e passamos a discutir sobre os bichos ofertados. A feira estava abarrotada de gente. Orobó nos atendeu e sem muito arroteio e critério deu os preços das aves que perguntávamos. Júnior achou os preços abusivos e insistiu discretamente que fossemos a feira de Nova Descoberta onde acreditava que faríamos melhor negócio. Eu atendi a seu pedido, já começando a me esquivar da função de escolhedor da ave. Seguimos para lá aproveitando que era caminho da casa dele.

Entramos no carro e subimos o morro em direção ao centro de Nova Descoberta, que ao contrário do que Júnior pensou não se vendia mais galinha de capoeira na feira. O plano B que ele ofereceu foi recorrer a uma granja do outro lado da rua, onde não parecia haver qualquer animal vivo.

Sobre o balcão bandejas grandes de plástico comportavam pedaços de frangos no formato padrão (coxa, sobrecoxa, asa, pescoço, pé, etc). Júnior se aproximou e perguntou quanto era um frango vivo. Na faixa de 15 a 20. “Um maiozinho, né?”, perguntou. “Ok”. O atendente subiu uma escada que ficava atrás do balcão e voltou segurando as pernas atadas de um frango que pendia de ponta cabeça. Pagamos R\$ 18,00 pela ave, em Casa Amarela teríamos gastado R\$ 12,00 a mais, embora se tratasse de uma galinha de capoeira, animal mais valorizado. Mais tarde Júnior me confessaria que ninguém em sua casa gostava de galinha de capoeira, por isso me convenceu de comprar o frango de granja. Mesmo me sentindo meio enrolado, o procedimento menos participativo na granja me fez sentir menos culpado. Afinal, não fui eu quem apontou o dedo a partir de critérios duvidosos. Na granja foi como loteria, o funcionário escolheu, alívio momentâneo.

Júnior abriu mão da embalagem e saímos da granja com o animal da mesma maneira que o vimos descer da escada. Compramos cerveja no estabelecimento ao lado e seguimos para sua casa. No carro, quando perguntei das galinhas que criava, Júnior me fez uma revelação:

“Eu gosto mesmo de criar e me apego muito a elas. Só mato a dos outros, as minhas mesmo não. Quando tem muita eu vendo às vezes pra algum vizinho ou pro pessoal de terreiro, mas só mato se vier de fora. Já comi galinha minha, mas chamei o vizinho pra matar. Ele também cria e faz rolo direto comigo”.

Júnior mora com sua esposa e dois filhos numa casa espaçosa e caótica, daquele tipo que parece estar em reforma constante, com gambiarras em todas as partes. A maioria desses improvisos são uma tentativa de ordenar os animais que Júnior cria. Eles são numerosos: 3 gatos, 2 cachorros, 4 gansos, 7 galinhas e 2 cágados. As tartarugas ficam numa caixa d’água cheia d’água na entrada de sua casa, os demais bichos vagueiam pelo quintal por entre entulhos de uma construção interrompida, mato e lixo revirado. Aparentemente convivem em harmonia uns com os outros.

Ao chegar Júnior depositou a galinha numa mesa fixa de cimento que fica no seu quintal de frente para a rua; ao lado um sofá velho esperando ser corroído pelo sol convidava o visitante a sentar. Era quase meio dia, o frango em cima da mesa sofria com o sol. Sentado no sofá, tive tempo para enxergar os detalhes da ave. Seu aspecto não era bom, parecia doente, com algum tipo de sarna, algumas penas faltando deixavam transparecer a pele rosada. O frango não tinha forças pra emitir qualquer som de terror, ficou imóvel o tempo todo, com os olhos oscilantes de cansaço creio.

Júnior chegou com os instrumentos e com sua esposa que prometeu preparar o almoço. Logo de cara ela advertiu que não aguentava ver o abate e nem tratar a carcaça. Sua contribuição seria única e exclusivamente voltada ao ato culinário em si.

Os utensílios não passavam de uma faca, uma bacia e um prato do tipo Duralex. A cunhada de Júnior que mora próximo também chegou para assistir a cena, juntamente com um dos filhos de Júnior que também não gosta de ver. “Se for ver eu não como”.

Sem muito apoio prático, já que me recuso a participar de forma mais direta, alegando a necessidade de filmar a cena, Júnior grita por um rapaz que está no telhado da casa ao lado. “Negão, chega aí!”. É preciso que alguém segure as pernas para o frango não chacoalhar. Segurando a cabeça firme e puxando em sua direção para esticar o pescoço, Júnior começava a retirar as penas do pescoço. Negão segurava os pés com as pontas do dedo demonstrando desconforto. Disse que nunca matou. E nem mataria.

A galinha tem o olho esbugalhado agora e está ofegante. O momento é esse. A cunhada parecia mais confiante que Júnior e passa a dar instruções. Atendendo a elas, Júnior bateu três vezes com o lado da faca no pescoço para dilatar as veias e num movimento brusco abre um talho. A galinha não se bate imediatamente. O sangue escorre no prato estrategicamente posicionado. “O corte foi na medida Júnior”, diz a cunhada. “Quando não o sangue sai de pouquinho”, completa. Após alguns segundos a ave começa a se contorcer dando trabalho para Negão. Quando a ave cessou sua agonia, Negão soltou uma provocação: “pronto Júnior, diga agora, Deus me perdoe pela galinha”. Todos riem. Do corte até a morte transcorreu pouco mais de um minuto.

A galinha vai para a bacia. Júnior sai para pegar a água quente que sua mulher botou para ferver. Joga em cima da ave e assim que a temperatura permite começa a depenar. Pede para o filho ligar o som e resmunga: “que cheiro ruim da peste!” Efeito da água. As penas saem com facilidade e são atiradas no chão. A música começa a tocar alto e uma cerveja chega das mãos da cunhada para aproveitarmos o momento.

Já pelada, é hora de fazer um fogo com folhas de jornal e passar a galinha para “desmanchar os cotocos das penas e dar uma selada”, explica a cunhada. Feito isso, Júnior devolve o animal a bacia e ali mesmo corta os membros e depois abre o animal retirando-lhe os órgãos com cuidado para não cortar o fel (vesícula biliar) que tem o poder de amargar a carne. Alguns desses órgãos são atirados para os cachorros que se entusiasmam.

O expediente de Júnior terminava ali. Era a vez de sua esposa Telma prosseguir como prometera. Na cozinha, enquanto lavava os pedaços de frango que lhe foram entregues, Telma falou de sua relação com os animais e o abate.

“Nunca tive coragem de matar. Minha mãe matava em casa, mas que ajudava era minha irmã. Sei lá, é uma mistura de dó e nojo. Uma vez o gato que a gente tinha se enforcou no arame. Eu fiquei doidinha sem saber o que fazer. Tive que sair de casa e esperar Júnior chegar pra tirar ele de lá. Ele (Júnior) devia morar no meio do mato, nunca vi gostar tanto de bicho. Por mim a gente dava todos. É muita sujeira que eles fazem”.

Depois de mais ou menos uma hora o almoço estava servido. Arroz, feijão, legumes e estrogonofe de frango. Comemos todos no sofá assistindo a um DVD de um ícone da música brega no Estado, conhecido como o Conde do Brega. “Gosto de música das antigas, é bom demais”, exclama Júnior. A comida de Telma não tem nada de errado em termos de tempero, mas a imagem do abate torna dificultosa a ingestão. Mesmo assim eu como a minha porção. Penso que recusar seria uma falta de respeito com os anfitriões e com o frango que acabamos de matar.

2.7 – Os ruídos da civilidade

A configuração social que estamos trabalhando – determinada pela

interdependência de indivíduos que atuam no Mercado, feira, em A1, A2 e principalmente no Criadouro – em linhas gerais representa um tipo de civilidade que se mostra cada vez mais incompatível com os padrões da modernidade alimentar. A exposição de animais enjaulados, sendo embalados em jornais e vendidos em praça pública, amarrados e caídos na calçada em meio ao trânsito de pedestres, esbarra em novas sensibilidades que, como mostramos, vêm sendo construídas historicamente dentro de um processo civilizador mais amplo. Entretanto, isso não significa dizer que os indivíduos que, por exemplo, assumem o abate sejam completamente imunes a esse processo.

Ao longo de todo o trabalho de campo a impressão que tivemos é a de que as pressões civilizatórias só aumentam. Essas pressões são originárias, sobretudo, do Estado, através dos órgãos reguladores. Um bom indicativo das mudanças que urgem na figuração estudada envolve as granjas A1 e A2. Ambas passaram por mudanças significativas na estrutura física a fim de estabelecer os parâmetros exigidos pela Vigilância Sanitária. Instalaram frigoríficos indicando que não mais irão trabalhar com a “carne quente”, como afirmou um dos administradores de A1, que também é filho do dono. No início da pesquisa, quando procurado, ele se recusou a falar, mas depois dos reparos pareceu mais confortável e decidiu colaborar com a pesquisa.

“Agora não vai poder mais, essa lei já era pra ter vigorado, mas eles (órgãos fiscalizadores) tão dando prazos pra gente se organizar. Estamos terminando de fazer uma reforma no primeiro andar pra instalar um frigorífico. A partir do próximo ano (2015) não vai ter mais boquinha não, só vai poder vender congelado mesmo” (Administrador de A1, 29 anos).

Outro indicativo, já mencionado anteriormente, veio em forma de um abaixo-assinado realizado por membros de religiões afrodescendentes que através de

uma advogada foram à prefeitura clamar pela permanência do Criadouro, já que o local é um fornecedor importante de animais para as oferendas e sacrifícios dos terreiros da zona norte da cidade.

Um dos principais articuladores do abaixo-assinado foi o babalorixá conhecido como Pai Júnior, que eu havia encontrado uma vez no Criadouro, quando chegou com seu Honda Civic para comprar animais. Fiz menção a isso no subcapítulo 2.3.2. Por telefone ele me contou como tem sido a relação entre poder público e os espaços que vendem as espécies consideradas comestíveis.

Eles (a prefeitura através da secretaria de controle urbano) ameaçam tirar aqueles bichos lá da feira há muito tempo, é uma coisa meio de lua, tem época que isso volta e tem época que ninguém fala nada. Aqueles bichos são vendidos ali desde muito tempo, eu tinha 10 anos e meu pai me trazia aqui para comprar. Nem ficava nesse local, era espalhado pelo meio da feira.

(...)

O engraçado é que o pessoal da prefeitura dá sempre uma explicação diferente. A última agora é que o pelo dos bodes tava dando alergia nas senhorias que passam pela feira. Nunca vi isso, pelo de bode dar alergia. E o pelo dos gatos dela, não acontece nada não é? No início do ano era a Copa, porque a gente tinha que fingir que a gente era igual aos Estados Unidos pros gringos achar bonito.

(...)

Então foi isso, a minha irmã que advogada ajudou a gente a fazer um abaixo-assinado, eu reuni as pessoas e falamos com um assessor do secretário. Quando ele viu no que ele tava se metendo, num estante ficou quietinho. A gente ia tocar fogo em pneu e fazer o maior alvoroço se fosse preciso.

(...)

Outro lugar que eu compro é na feira de Beberibe, lá tá pior ainda. O rapaz que vendia a gente foi vetado de vender. Ele tá é mal. Mas ainda vende em sua casa, só que bem menos, né? Tô querendo reunir o pessoal pra ajudar ele.

Os discursos de alguns feirantes também revelaram certa antipatia pelo Criadouro. Um ponto bastante abordado por eles é a sujeira que os animais fazem causando mau cheiro e afastando os clientes.

“Essa feira devia ser mais bem cuidada, todo mundo fardado, organizado, mas a prefeitura não tá nem aí. (...) é uma sujeira medonha aqui, principalmente aí por conta dos bichos. Eles jogam de tudo aí no lixeiro, é pena, merda de bicho, pedaço de pé de galinha; aí não tem jeito, a catinga sobe” (Iran, 48 anos, feirante).

“Vê, só tem um coletor e é mesmo do lado dos meninos aí (do Criadouro), aí fica ruim pra gente” (João, 52 anos, feirante).

Outras formas de rejeição do Criadouro são percebidas nas sutilezas. Pessoas que passam e tampam o nariz, que fazem uma expressão de desaprovação ou lamentam a sorte dos animais. Certa vez durante a pesquisa, quando eu filmava o descarregamento dos animais trazidos por Orobó, fui abordado por uma mulher na faixa de 40 anos que perguntou com certa irritabilidade se eu era da imprensa. Desapontada com a resposta negativa ela exclamou: “que pena viu, porque isso aqui é um absurdo, ninguém vê isso!”.

Capítulo 3

Aspectos e circunstâncias da aparente inércia civilizatória

Além da desconfiança com a indústria alimentícia, que, como vimos, aparece como um ponto central na narrativa daqueles que cultuam a “carne quente”, também encontramos aspectos menos racionais na argumentação dos informantes. A natureza desse conteúdo revela a dimensão mais subjetiva que orienta as ações dos sujeitos em questão e nos fornece pistas importantes para a compreensão de suas motivações.

O que estamos buscando compreender neste capítulo, através de uma análise mais aprofundada das entrevistas coletadas, são as razões pelas quais em meio às pressões civilizatórias, os informantes permanecem refratários ao processo civilizador no contexto aqui estudado. A imersão no campo das emoções nos permitirá entrever os valores que legitimam essa inércia aparente, além de fornecer as bases que utilizaremos para problematizar a relação entre moralidade e civilidade.

O primeiro passo, no entanto, será confrontar os dados obtidos com alguns pontos que Elias considera pré-requisitos do processo civilizador. Dentre eles a questão das mudanças culturais/nas maneiras, especificamente a questão do aumento da identificação mútua que recai não apenas na relação entre indivíduos, mas também entre indivíduos e animais (Mennel, 1990). E as transformações na esfera do *habitus*, com foco na questão do autocontrole.

3.1 – A imprecisão das pressões civilizatórias

Ao longo do segundo capítulo, vimos que a lógica funcional da feira de

Casa Amarela, do Criadouro e das granjas mencionadas (A1 e A2) estão em constante conflito com as constrações de caráter civilizador. As duas falas abaixo, já utilizadas anteriormente, merecem ser repetidas aqui para ilustrar as pressões que os atores que movem esse comércio sofrem:

“Agora não vai poder mais, essa lei já era pra ter vigorado, mas eles (órgãos fiscalizadores) tão dando prazos pra gente se organizar. Estamos terminando de fazer uma reforma no primeiro andar pra instalar um frigorífico. A partir do próximo ano (2015) não vai ter mais boquinha não, só vai poder vender congelado mesmo” (Administrador de A1, 29 anos).

“Sempre aparece um boato ou outro dizendo que a feira vai sair daqui, que na prefeitura isso aqui consta como pátio de eventos e não como feira. Eu não sei não, eles que tem o poder de decidir, né? Quando querem mudar, eles mudam” (Moacir, 46 anos, feirante).

Seja na forma de intimidação e constrangimento no domínio interpessoal ou de ações normativas dos órgãos reguladores, o conjunto dessas pressões parecem apontar para o fim da dinâmica mercantil do Criadouro. Já vimos que o estabelecimento tem sido ameaçado de maneira mais direcionada por órgãos ligados a prefeitura, o que levou os clientes mais assíduos (praticantes de religiões afrodescendentes) a reagirem fazendo um baixo assinado.

A partir desse cenário onde as tensões do processo civilizador se agravam, surge uma pergunta bastante elementar: porque em meio a um ambiente altamente urbanizado como o centro de Casa Amarela, um dos centros comerciais mais movimentados do Recife – onde circulam tantas informações sobre os benefícios da higiene, a necessidade do alvará de especialistas e por onde o marketing da indústria alimentícia é veiculado de forma tão maciça – um lugar como o Criadouro parece imune ao processo civilizador?

Responder a essa pergunta de forma categórica depende de um estudo mais

amplo que contemple o próprio processo civilizador brasileiro e suas consequências na formação de um *habitus* nacional. No entanto, como Elias coloca, esse processo deve ser visto mais em termos de balança e não de polaridades absolutas. Isso quer dizer que mesmo que não seja possível abarcar aqui todas as razões é possível fazer algumas indicações.

Antes disso, porém, é preciso ressaltar que os clientes do Criadouro não podem ser vistos simplesmente como sujeitos menos guiados pela razão em comparação com os demais que frequentam apenas os supermercados. Eles não podem de maneira alguma ser considerados bárbaros no sentido que Adorno (1995, p.159) emprega ao termo:

"(...) a barbárie existe em toda parte em que há uma regressão à violência física primitiva, sem que haja uma vinculação transparente com objetivos racionais na sociedade, onde exista, portanto, a identificação com a erupção da violência física".

Isso porque essa “vinculação transparente” exigida por Adorno pode ser vista aqui como o próprio mercado que demanda a galinha de capoeira e que, por sua vez, é o que permite que pratos como a galinha de cabidela resistam em meio à proibição do sangue.

Grande parte dessa demanda é explicada pela tensão entre cultura e civilização, à maneira abordada no capítulo anterior. O apreço pela “coisa da terra” e a dificuldade de enquadrar, por exemplo, a galinha de cabidela dentro das normas institucionais abre espaço para um mercado clandestino com bastante apelo popular. A fala de um fiscal da Adagro que entrevistamos reflete essa questão:

“No nordeste ainda é muito enraizado algumas culturas, né? A galinha de cabidela é uma tradição. Até queriam transformar a galinha de cabidela como se fosse uma cultura pernambucana, nordestina, como é o bolo de rolo aqui. (...) A questão toda se baseia na higiene e a questão da validade do produto. Se você compra uma galinha hoje que esta com o sangue novinho, como se diz. Você corta o pescoço e deixa o sangue escorrer ali na

hora e bota vinagre para não oxidar, aí tudo bem. Mas você bota o sangue ali e deixa três, quatro semanas, um mês, aí aquilo vai estragar. E o sangue é muito perecível e cheio de microrganismos. Então vai fazer o quê? Vai causar um problema no consumidor. A questão é então fiscalizar, mas fiscalizar isso é muito complicado, é muito mais fácil proibir que fiscalizar, porque não tem como você fiscalizar uma cozinha de um restaurante e saber quanto tempo o sangue fica lá. É questão de cultura e consciência de cada um fazer o certo. Se acontecesse isso, esses problemas de contaminação não estariam acontecendo”.

Do ponto de vista dos processos estruturais, que abarca a formação do Estado (monopólio dos meios de violência, cobrança de impostos, normatização das relações públicas, etc.) percebemos que a lógica de funcionamento do Criadouro se mantém em grande parte devido à dificuldade de articulação das instituições ideologicamente responsáveis pela orquestração da “civildade”.

Os órgãos da gestão municipal que têm relação com o objeto estudado, no caso a Vigilância Sanitária, a Secretaria-executiva dos Direitos dos Animais e a Secretaria de Controle Urbano, assim como a Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (Adagro), ligada ao Governo do Estado, se mostram ineficazes em estabelecer as diretrizes da assepsia e da ocultação do sofrimento dos animais, muito por conta da fragmentação de suas competências. A fala de Leila, que é assistente da Vigilância Sanitária do Distrito Sanitário III, que compreende o bairro de Casa Amarela, dá a entender isso:

“As coisas acontecem muito lentamente. É uma questão cultural que para você chegar ao ponto de conseguir coibir, é uma coisa assim de anos, anos e anos. E isso (abate clandestino) vem sendo discutido há muito tempo por vários órgãos, mas, assim, se Deus quiser a gente chega lá. (...) No caso dos animais vivos a gente tem que fazer ação conjunta porque a vigilância sanitária por si só não chega até essa competência. Então tem que fazer ação conjunta com a Adagro. É tanto que, abatedouro de aves que a gente ainda encontra muito na periferia, a gente tá fazendo um levantamento pra a partir disso fazer uma ação conjunta com a

Adagro e o Mapa (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) no sentido de quebrar com isso, essa coisa de comer o frango quentinho, fresco, por conta do perigo que é. Mas veja que são três órgãos que têm que organizar uma agenda, então não é tão simples assim. (...) A vigilância sanitária trabalha muito com trabalho educativo, mas no caso dessas ações que vão começar quando o levantamento terminar, aí vai ser um trabalho coercitivo mesmo porque é necessário seguir essa tendência de tornar a carne um produto mais seguro. Acontece que a gente tem nossas deficiências, de pessoal, de estrutura, que muitas vezes impede que esse processo ocorra de forma ideal”.

3.2 – Nojo e trabalho sujo

Segundo Miller (1997), a expansão do patamar do nojo é uma condição fundamental para a civilização, mas não é uma mera questão de quantidade. Para o autor, é preciso que certas emoções, como o próprio nojo e o embaraço, governem domínios específicos que antes eram desgovernados.

Em *The anatomy of disgust* (1997), Miller propõe um estudo sobre o nojo mais ligado à sociologia das emoções, no qual tenta definir o caráter social dessa sensação/sentimento como uma resposta às transgressões dirigidas ao sistema de classificação que um grupo compartilha. O autor aponta para a peculiaridade do nojo pelo fato deste ter a capacidade de emanar uma reação fisiológica no indivíduo no momento em que este se depara com uma ameaça a uma determinada ordenação social e simbólica. Mas, apesar do asco se manifestar corporalmente, os eventos que o motivam também denotam sentimentos morais.

No caso do abate e da própria imagem do animal, é fácil perceber que para muitas pessoas, a exposição ao ato do abate torna repugnante o consumo da carne, o que ajuda a explicar o sigilo em torno dessa etapa da alimentação. Porém, mesmo que não

haja o contato com o abate, aversões à carne podem ser evocadas pela simples descrição desse procedimento ou simplesmente pela manutenção da corporeidade do bicho que resta no prato de comida. Esse desconforto – que muitas vezes é conduzido na forma de gosto quando, por exemplo, afirmamos não gostar de determinadas peças de carne ou formas de prepará-la – podem esconder regras morais importantes. Como afirma Resende & Coelho, “o nojo surge como um ‘idioma’ para a expressão de ‘julgamentos morais’” (2010, p.86).

A nosso ver, o universo do abate de animais é um domínio privilegiado para a compreensão dos valores morais por trás de sentimentos de repugnância. De maneira mais ou menos sutil o sentimento de repulsa se mostrou vivo nos discursos dos informantes. Isso nos permitiu adentrar no universo dos valores defendidos por eles e, de algum modo, visualizar a maneira como se enxergam em meio às pressões civilizatórias.

Em certas respostas dadas por Orobó, por exemplo, percebemos que ele se colocou num plano de vítima dos “mais civilizados”, alegando sofrer preconceito pelo trabalho que exerce. Esse preconceito vem geralmente envolto na sutileza de gestos simbólicos, mas também tomam formas mais objetivas de recriminação verbal.

“Tem umas meninas aí que passa e tampam o nariz (algo que eu presenciei duas vezes no campo) ou então olham com cara feia. Isso acontece muito quando a gente descarrega o carro. Veja só, eu já estou velho e têm só os dois meninos aqui pra ajudar. O povo quer que eu fique alisando os bichos, mas isso aqui é trabalho”.

“Eu não ligo pra cara feia que o povo bota não. Tem vez que passa gente aqui olhando torto e resmungando. Tem uns que até falam. Às vezes eu finjo que nem escuto, mas já tive que defender muitas vezes meu trabalho. [O que eles falam?] Teve um senhor aqui que veio dizer que a feira era uma nojeira por conta dos bichos, que não sabia como a gente aguentava ficar aqui. Eu disse a ele que se ele quisesse sentir cheiro de flor fosse

ali pro cemitério (situado ao lado da feira) que lá tem um bocado”.

Essa recriminação direcionada à Orobó nos remete a definição de Hughes (1958) sobre o “trabalho sujo”, que diz respeito às funções profissionais que o senso comum enxerga de maneira pejorativa por despertarem noções de nojo, humilhação ou imoralidade.

“Pode ser simplesmente repugnante fisicamente. Pode ser um símbolo da degradação, algo que fere a dignidade. Finalmente, pode ser trabalho sujo na medida em que, de alguma forma vai contra o mais heroico de nossas concepções morais” (Hughes, 1951, p.319 apud McMurray & Ward, 2014, p.2, tradução nossa).

Por serem estigmatizados, vistos como sujeitos carentes de conhecimento e incapazes de seguir os preceitos das boas maneiras, os indivíduos que exercem essas funções tendem a ser desconsiderados, ou seja, ficam fora do campo mais amplo da identificação mútua para um campo menor, semelhante à identificação construída no tipo de socialização dos guetos.

A natureza e os efeitos dos ditos trabalhos sujos, ainda segundo a tipologia de Hughes, são entendidos como despertadores de impurezas físicas, sociais ou morais. A existência do Criadouro, como um foco desse tipo de atividade estigmatizada, funciona então como uma lembrança dos limites que separam o limpo do sujo, o moral do imoral, o civilizado do bárbaro e nos apresenta um problema no campo da solidariedade ou da autopercepção de uma comunidade (McMurray & Ward, 2014). Essa visão é bastante próxima da noção de pureza de Douglas (1991), que serve para legitimar uma ordem social e dizer quem está de fora ou de dentro dela.

Nesse sentido, aqueles que seguem os padrões de nojo mais generalizados na sociedade – a exemplo dos indivíduos que se afastam de qualquer possibilidade de

participação do processo produtivo que não seja elipsado pela lógica industrial – estão acomodados na convenção, enquanto os que se aproximam desse terreno são muitas vezes marginalizados ou vistos como indivíduos a serem lapidados.

Entendemos que esse é um dos problemas vivenciados pelos que trabalham com a venda e abate de animais na feira de Casa Amarela. As práticas atreladas aos mesmos são constantemente pressionadas ao ponto de, muitas vezes, os próprios praticantes assumirem uma posição de figuras deslocadas e ressentidas. Esse sentimento se mostrou radical numa fala em que Orobó usa o termo “animal” para se defender do que acredita ser a maneira com que muitas pessoas o enxergam.

“Muita gente que passa aqui acha que a gente é feito bicho, Orobó é um animal, não tem pena dos bichos, não é isso não. Elas não sabem de nada. Eu queria que elas vissem como era isso aqui antigamente, era muito pior. (...) Não saio matando a torto e a direito. Nunca matei um bicho que não fosse pra comer ou pra vender. (...) Tá assim de galinha lá em casa, na minha terra, que morre de velhice, fica velha lá e vira estrume de planta”.

Apesar de parecer a princípio uma via de mão única, tanto o desprezo quanto o nojo devem ser vistos no sentido inverso também: ou seja, o desprezo dos praticantes do abate pelos que praticam a “civildade vegana”. Isso porque, se nas sociedades tradicionais o desprezo costuma sempre vir de cima para baixo; no contexto atual das sociedades democráticas os “de baixo” também encontram um meio para desconsiderar os “de cima” (Resende & Coelho, 2010). A fala de um cliente do Criadouro, transcrita abaixo, revela certo desprezo por um conhecido dele vegetariano. Na ocasião, ele cria um vínculo entre inaptidão para o trabalho e os efeitos de uma dieta vegetariana.

“Tem um menino que eu conheço que nunca nem comeu carne, o bicho chega é amarelo, magro, guenzo. Mas vive na casa dos pais sem ajudar em nada, numa preguiça da peste. Cada um vive como quer, né? Agora, eu quero ver o cabra trabalhar na roça e

ficar só comendo alface, ele não aguenta. A carne deixa o cabra forte porque dá sustância” (Orobó).

A partir do que foi dito, acreditamos que os clientes do Criadouro e aqueles que se aproximam da “carne quente”, sem receio de encontrar evidências da morte do animal, são representantes de um conjunto de ideias marginais em relação às noções de limpeza e pureza. Enquanto no mundo civilizado a tendência é enxergar na ciência e na tecnologia os meios de eliminar o espectro da contaminação, para os apreciadores da “carne quente” o contágio vem da própria civilização e sua ciência. O próprio uso do termo higiene na feira desperta sentimentos antipáticos por aludir aos órgãos de fiscalização e controle urbano responsáveis por implantar a tal “civilização”.

“O pessoal chega aqui e só fala em higiene, higiene pra cá higiene pra lá. Parece até que a gente tá num hospital. A gente quer tudo limpo também, mas tem que ter mais gente ajudando. Cadê que eles (a prefeitura) botam mais coletores de lixo pra gente” (João, 52 anos, feirante).

“Tem gente que acha que o frango de supermercado é mais garantido porque tem higiene, tem selo disso e daquilo, tem tudo isso, mas esquece que lá tudo acontece escondido. Tu acha mesmo que o fiscal fica lá o tempo todo. Aqui a gente tá vendo tudo” (André, 42, Agente de trânsito).

3.3 – Natureza, ansiedade e desordem alimentar

O universo do comestível da “carne quente” representa o oposto da artificialidade industrial. Para a maioria dos informantes, ela carrega uma imagem da natureza idealizada como fonte essencial da vida, em especial da vida saudável. Como vimos em boa parte do capítulo II, as percepções sobre qualidade alimentar no contexto estudado se legitima a partir das ideias de tradição e autenticidade.

A memória afetiva, nesse caso, é um princípio importante da escolha alimentar, pois ela é caracterizada por uma sedimentação lenta das noções gustativas passada de geração para geração na forma de *habitus*. Os alimentos que representam uma ruptura completa com essa dimensão da natureza despertam não raramente insegurança nos comensais. Os “novos produtos” se mostram incapazes de fornecer recompensas que simbolizem a integralidade holística que reconecta o homem moderno ao mundo natural.

Por mais que os informantes também usufruam dos produtos oriundos da indústria alimentar, a representação da artificialidade foi tratada quase sempre em seu aspecto negativo no que diz respeito às propriedades do alimento.

“Você pega aqueles pacote de comida pronta e as letrinhas são bem pequenininhas, pra o cara não enxergar mesmo. Aí você tem um monte de palavra que parece mais nome de remédio, e a gente come aquilo só porque é gostoso. Eu não vou dizer que eu não como, mas você tá entendendo o que eu digo? É isso, a gente come muita porcaria” (Zeca, 46, professor).

“Os meninos de hoje só comem hambúrguer que é o resto de carne que eles juntam tudo e amassa. Antigamente o pessoal queria saber, pegar na carne, saber que parte é” (Juvenal, 42 anos, eletricista).

A aproximação com o produto (“pegar na carne, saber que parte é”) revela o desejo da manutenção de regras ancestrais. A dúvida que incide sobre o consumidor é resultado desse distanciamento com os saberes tradicionais, a incerteza daquilo que é manipulado em excesso longe das vistas. A amplidão das possibilidades de fabricação de alimentos e de utilização das matérias-primas cria uma demanda por intermediários (médicos, nutricionistas, jornalistas, gurus, chefs) enfraquecendo a autonomia do sujeito.

No caso da carne, a disposição espacial das partes comercializadas nos supermercados cria uma lógica de distinção social por onde o conteúdo moral se esconde (Lira, 2012). Por exemplo, os cortes caracterizados pela aparência inorgânica, as carnes de primeira, são agrupadas de modo separado daquelas que recordam o consumidor da carcaça do animal ou de suas vísceras (joelho, rabo, pé, língua, miúdos, etc.).

Por meio dessa distinção, que termina sendo difundida comercialmente como “uma questão de gosto”, o mercado ativa os padrões de preferência. Em razão da própria natureza da produção industrial, fortemente embasa na noção de segurança alimentar, os cortes de carne que mais atendem aos padrões da assepsia tendem a ser os mais valorizados já que expressam a eficiência do manuseio técnico.

No sentido contrário, a evidência da animalidade representada pela proximidade com o abate, o sangue, as vísceras, denota o “mau gosto” para os “cidadãos ‘civilizados’, de camadas médias e abastados, de paladar refinado e sensibilidade aguçada” (Lira, 2012, p.277). Isso porque a “carne quente” faz alusão à agressão, a violência presente no ato de matar um animal – uma forma apriorística ou mesmo natural de proceder no universo do carnivorismo (para comer carne é preciso matar) – porém desestimuladas pelo ideário da civilização.

Ao contrário dos consumidores padrão, os “bárbaros” encaram a fatalidade que o consumo de carne impõe e de certa maneira restabelecem uma ordem do processo produtivo e moral. Enquanto a carne processada chega à mesa destituída de evidências que de como o animal foi tratado, por mais que o tratamento no Criadouro não seja “humanizado”, ainda há a possibilidade de uma vida diferente para os animais na forma de um inesperado apego do comprador. Isso pode ser raro, mas acontece. Alguns

clientes do Criadouro e o próprio Orobó, como foi visto numa fala do tópico anterior, confessaram já ter poupado a vida de um animal por razões afetivas.

Mais adiante nos debruçaremos de maneira mais incisiva sobre o potencial moral que a proximidade com o animal pode incitar. Por hora, abordaremos a questão ética que envolve o próprio lugar dos animais na contemporaneidade.

3.4 – Identificação mútua e ética animalista

No início do primeiro capítulo vimos que um dos pré-requisitos do processo civilizador é o crescimento das redes de interdependência, que, por sua vez, estimula a identificação mútua entre os indivíduos. Associado ao processo de formação do Estado e de seu papel na proteção dos contratos sociais criam-se as condições para o surgimento de novas noções de reputação e de moralidade (Wouters, 2009).

Como afirma Wouters (2009), uma das principais prerrogativas das boas maneiras entre pessoas reconhecidas como do mesmo grupo social era que elas se tratassem como iguais. A manutenção ou ruptura dos vínculos afetivos ou de negócios na esfera pública passam a ser conduzidas de forma mais nuançada já que a manutenção da premissa da igualdade como uma representação social padrão passa a desencorajar as formas agressivas de interação.

Nos termos da filosofia do direito, essa ideia da igualdade se conecta ao pensamento kantiano sobre a autonomia do indivíduo, que forneceu as bases teóricas para o princípio da dignidade da pessoa na maneira que é formulada pelo direito contemporâneo. O filósofo sustenta a tese de que os seres humanos existem como um fim em si e, portanto, não podem ser usados como meio para atender as vontades alheias às suas. A dignidade, na sua forma ontológica – não naquela classificatória, quando

dizemos que essa pessoa é mais digna que aquela – seria, portanto, o que difere as pessoas das coisas e também dos animais.

Nessa linha de raciocínio, não chega a ser uma surpresa o fato de que grande parte da discussão atual em torno da ética animalista seja baseada na proposta de alteração do estatuto moral dos animais no sentido de libertá-los da visão antropocêntrica. Com esse intuito, diversos grupos e movimentos pró-vegetarianistas vêm se aliando a escritores, juristas, filósofos, ambientalistas, etc. a fim de instaurar um novo paradoxo que passe a considerar os animais como “indivíduos” (Singer, 2011a) ou “sujeitos-de-uma-vida” (Regan, 2006).

Entre os principais defensores da causa animal, Singer (2011a) é um dos que defendem a inserção dos animais não-humanos na comunidade moral a partir da dilatação do conceito de pessoa ou indivíduo. Para ele, uma pessoa é um ser autoconsciente de si, que, além disso, tem a capacidade de se perceber enquanto entidade distinta de outras, bem como possuir um senso de passado e futuro.

Segundo o autor, estudos observacionais da natureza e pesquisas de laboratório revelam que não só os grandes primatas, mas diversas espécies, incluindo as galinhas, possuem as características mentais necessárias, embora em diferentes níveis, que deveriam influir na mudança de *status* dos mesmos para o de pessoas ou quase-pessoas. Isso faria com que os mesmos fossem vistos enquanto seres que possuem “interesses”, dentre eles o de não sofrer e ser morto. A capacidade de sentir dor e prazer, portanto, a senciência, é um conceito chave para esse argumento.

“A capacidade de sofrer e de sentir alegria é um pré-requisito para se ter sequer interesses, uma condição que tem de ser observada antes de podermos falar de interesses de um modo significativo. Não faria sentido dizer que não é do interesse de uma pedra ser pontapeada ao longo de uma rua por um rapaz de escola. Uma pedra não tem interesses porque não é capaz de sofrimento. Nada que lhe façamos fará a menor diferença em termos do seu bem-estar. A capacidade de sofrimento e alegria

é, no entanto, não apenas necessária mas também suficiente para que possamos afirmar que um ser tem interesses a um nível mínimo absoluto, o interesse de não sofrer. Um rato, por exemplo, tem interesse em não ser pontapeado ao longo da rua, pois sofrerá se isso lhe for feito” (Singer, 1975, p.20).

Recorrer ao chute ou a qualquer tipo de violência desnecessária é uma ação oriunda do especismo, termo utilizado pelo autor para designar o preconceito que os seres humanos carregam em relação às outras espécies.

Outro autor que defende o tratamento moral dos animais não-humanos se baseando nas similaridades cognitivo-psicológicas que eles têm com os seres humanos é Regan (2006). Embora as diferenças entre ele e Singer sejam significativas e complexas, elas não interessam a esse trabalho. O que importa aqui é observar que o aumento de sensibilidade em torno da questão animal vem se fortalecendo em grande parte por conta de uma identificação maior com os animais, mesmo aqueles que são considerados comestíveis. Os autores que defendem essa ideia chamam atenção para a imoralidade por trás da dieta carnívora, já que esta sustenta a indústria imoral da carne.

Um dos filmes de maior repercussão nacional sobre os efeitos do consumo de carne e seus derivados é o documentário *A Carne é Fraca* produzido pelo Instituto Nina Rosa em 2005. No trecho transcrito abaixo, a professora de anatomia da USP, Irvenia Prada, fala sobre o recurso retórico utilizado para a legitimação do uso de animais pela indústria. Ela deixa clara a tentativa de estabelecer uma ruptura na divisão entre seres humanos e animais não humanos para a construção de uma via moral.

“É um exercício de poder nós admitirmos que eles (os animais) são simples máquinas automatizados, que não pensam, que não têm raciocínio e assim por diante, que agem só por instinto. Porque assim eu posso usá-los ao meu bel-prazer, né? Então, o fato de não admitir essa dimensão, chamada de mente ou psiquismo ou alma nos animais é o mesmo mecanismo de exercício de poder que se usava com relação aos escravos na época da escravidão aqui no Brasil, que faz um pouco mais de 100 anos, né? Como é que o clero e outras instituições mesmo

religiosas conviviam com isso? Admitindo que os escravos não tinham alma. Era uma estratégia de exercício de poder”.

Do ponto de vista da escala civilizatória não há dúvidas que a entrevistada representa um tipo “civilizado”. Isso porque, dentro da lógica de mudança de estatuto moral dos animais, as representações dos mesmos variam de acordo com dois polos. Partindo do ponto menos civilizado, os animais seriam vistos sem a mínima consideração, como mero alimento ou força de trabalho para o ser humano. Seguindo adiante até o fim da escala surgiria o animal digno de ser reconhecido como possuidor de interesses ou direitos. Assim, enquanto os clientes e funcionários do Criadouro habitam o primeiro escalão, Irvénia Prada e os vegetarianos/veganos habitam o segundo.

No entanto, é preciso destacar que as consequências das atitudes dos “bárbaros” do Criadouro causam menos danos aos animais que o trabalho realizado na linha de produção industrial. Assim, por mais que a indústria seja o padrão civilizacional difundido na maior parte do mundo – por seguir a lógica da assepsia, por esconder a selvageria, o sofrimento, o sangue e a morte – a luta dos “mais civilizados” é focalizada muito mais pelo combate a esse processo do que ao artesanal que acontece no contexto da Feira de Casa Amarela e seu entorno periférico.

Isso ocorre por que, em termos comparativos, as galinhas de capoeira que são vendidas no Criadouro têm uma qualidade de vida bastante superior aos frangos de granja. As primeiras vivem soltas em cercados com tamanhos variados, mas de modo que possam exercer suas aptidões naturais, como viver em grupo, reproduzir, abrir as asas e ciscar. Elas também têm uma dieta mais variada com a presença de insetos, minhocas, frutas, grãos, etc. Segundo uma cartilha da Embrapa, a ave está apta a ser abatida com 120 dias ou quando atinge o peso de 1,8 quilos (Criação de galinhas

caipiras: Embrapa Informação Tecnológica, 2007). O depoimento de Orobó sobre a criação das galinhas que ele compra para trazer ao Recife de certa maneira corrobora com esses pré-requisitos.

“Em todos os lugares que eu compro, em João Alfredo, Tabira, São Bento do Una as galinhas são criadas soltas, se não for assim não é galinha de capoeira. Às vezes as bichas dão trabalho, às vezes fogem ou aparece algum cachaceiro pra roubar (risos). (...) Com mais ou menos uns 100 dias já dá pra matar, mas só se o cabra tiver com fome mesmo porque é melhor deixa crescer mais um bocadinho pra encorpar direito”.

Já os frangos de granja, criados no modo intensivo como pede a doutrina industrial, nascem numa chocadeira artificial aos milhares e desde esse momento são tratados como máquinas como denuncia o veterinário Romeu Mattos Leite no documentário já mencionado.

“Elas são vistas como máquinas onde você enfia a ração por aqui e tira ovo por aqui. Não têm espaço pra andar, pra ciscar pra fazer nada, isso provoca um estresse muito grande. E um dos problemas da avicultura comercial hoje é o canibalismo e pra você resolver esse problema logo na fase de pintinho, logo depois que nascem eles já cortam o bico, fazem a debicagem, para que não ocorra o canibalismo de uma devorar a outra, que é uma degeneração do comportamento da galinha”.

Durante o filme, o expectador é convidado a encarar o que se passa no interior das granjas e matadouros industriais, um ambiente que o processo civilizador transformou num submundo secreto. As fortes cenas que mostra trás um questionamento importante sobre a relação entre civilização e moralidade já que, nesse caso específico, quando comparamos o abate artesanal (incivilizado) com o industrial (civilizado) este último parece estar bem à frente no quesito imoralidade. Essa questão será discutida no capítulo que segue.

Capítulo 4

Civilização e moralidade no tratamento dos animais

Como vimos, o movimento da ética animalista é em grande medida embasado na premissa de que os animais são seres que sentem dor e prazer – o princípio da senciência – e desse modo não podem ser tratados como coisas. Aliado a isso, busca-se a eliminação da crença na supremacia dos seres humanos em relação às demais espécies. Para muitos defensores dos animais, em especial para Singer (2011a), a dominação humana sobre outras espécies está pautada no especismo que resulta da visão de mundo antropocêntrico. Busca-se assim respaldar o argumento nos mesmos fundamentos utilizados para tratar de outros tipos de dominação, como o sexismo, o antissemitismo e o racismo.

Entendendo que pelo menos em tese, em termos de cristalização de um discurso moral relevante, as barreiras do preconceito entre humanos vem sendo trabalhadas, os adeptos da ética animalista defendem que é preciso ir mais além e vencer as barreiras da discriminação entre espécies. Como afirma Lira (2012, p.120-121),

“(…), a história de discriminação e subjugação de negros e judeus, com base em critérios de superioridade de uma raça ou etnia sobre outra, assim como a discriminação de gênero com base em ideais sexistas são recorrentemente lembradas pelo ativismo em defesa dos animais com objetivo de comparar situações que um dia foram toleradas e justificadas como a situação atual dos animais sustentada por relações de domínio dos homens em relação as demais espécies. Imagens e frase que relacionam esses fatos, escravidão dos negros e holocausto judeu, além da discriminação contra as mulheres, são usadas com frequência para fazer essa associação”.

Sendo assim, levando em consideração as premissas que buscam a ruptura com o especismo e a grande difusão do termo “holocausto animal” nas propagandas dos movimentos pró-animais (Lira, 2012), nos parece viável trabalhar com as categorias que Bauman utilizou em *Modernidade e Holocausto* (1998) e assim analisar a relação entre civilidade e moralidade no tratamento que os animais recebem atualmente.

Cabe dizer que estamos cientes dos problemas em se estabelecer comparações entre o que acontece com os animais nas fábricas e o que ocorreu com os judeus nos campos de concentração. Além de questões filosóficas complexas que essa relação suscita, sabemos que o holocausto empreendido pelo nazismo foi um crime hediondo e o confinamento e automatismo da morte dos animais é perfeitamente legalizado. No entanto, concordamos com a afirmação de Irvénia Prada no subcapítulo anterior de que do ponto de vista da ideologia é “o mesmo mecanismo de exercício de poder” com semelhante metodologia funcional.

Sendo assim, cabe apresentar o argumento central de Bauman (1998). O autor trabalha a questão do Holocausto do ponto de vista de uma teoria da civilização ou da modernidade a fim de questionar a ideia muito difundida no senso comum de que o nazismo foi resultado de um retrocesso insano de incivilidade ou resquício de um comportamento pré-moderno. Para ele, a concepção cultural da modernidade ou da civilização nos moldes que conhecemos (monopólio da violência física, racionalidade, burocracia, controle das emoções) foi o próprio requisito para que os crimes cometidos pelo Terceiro Reich fossem habilitados e o conteúdo moral dos mesmos invertidos.

Por mais que Bauman esteja ciente de que o Holocausto não foi um fenômeno determinado pela cultura da burocracia, nem o é uma condição da modernidade, ele defende que “as regras da racionalidade instrumental são singularmente incapazes de evitar tais fenômenos” (2008, p.37). Isso porque os métodos

de planejamento e administração usados no Holocausto encontram total consonância com as formas de atuação do próprio Estado moderno. Para ilustrar essa ideia, o autor se utiliza da metáfora do jardineiro, que representa os governos modernos e sua metodologia de dividir as plantas entre as que merecem ser cultivadas e as ervas daninhas que devem ser eliminadas.

Quando aplicada aos animais, essa lógica do jardineiro pode ser vista da seguinte maneira: o cultivável seria representado pelos *pets* que descansam nos sofás de nossas casas ou pelos selvagens cultuados por sua representação simbólica, exotismo ou raridade, aqueles que as leis se esforçam para proteger (grandes felinos, ursos, golfinhos, etc). Já os descartáveis seriam basicamente os que despertam asco ou são peçonhentos, a exemplo dos ratos e cobras respectivamente, ou os que servem de cobaias ou de alimento, aqueles que habitam os “campos de concentração”.

Pensando nessa última categoria, a administração do “holocausto animal” precisa lidar com um problema: reprimir os sentimentos de afeição e piedade que normalmente afloram nos indivíduos com relação a animais desenvolvidos que não representam uma ameaça. Em outras palavras, como vencer o desprazer de concretizar a morte, que salvo em casos excepcionais ou patológicos, permeia o ato do abate de algum modo?

Sabemos que ao longo de sua evolução cultural, o homem tendeu sempre a buscar um mecanismo moral para lidar com a finitude. No entanto, relatos históricos demonstram que esse recurso não se restringia, unicamente, a sua própria existência ou de sua espécie. Nas sociedades primitivas, muitos são os exemplos de comportamentos proibidos em relação aos animais para que houvesse um código de procedimento ecológico. (STRAUSS, 2006, p.426). As lendas tribais assim como os rituais de sacrifício eram o meio utilizado para regular a interação, inevitavelmente, tensa entre o

homem e sua caça. Obviamente, esses mecanismos de legitimação moral são mais difusos nas sociedades secularizadas onde a indústria do abate é o meio principal de obtenção de carne.

Segundo Bauman, para atenuar ou erradicar o obstáculo da piedade humana é preciso, primeiro, que a violência seja autorizada por meio de normas e distribuição de funções hierárquicas e, segundo, que se construa um eficiente discurso ideológico pela desumanização ou invisibilidade das vítimas da violência.

Por mais contraditório que pareça falar em humanização ou desumanização dos animais é preciso destacar o caráter simbólico dessa definição já que o status que os animais desfrutam na sociedade muitas vezes é construído por meio da antropomorfização como já foi discutido e também pela noção de “parentesco” à maneira trabalhada por Lévi-Strauss (Lira, 2012, p.171).

“Muitas organizações de defesa dos direitos dos animais se dedicam, exclusivamente, a luta pelos direitos de animais considerados culturalmente mais próximos dos humanos. Essas organizações são conhecidas como ‘protetoras dos animais’, mas não defensoras de seus direitos, já que excluíam as ‘espécies menos humanizadas’, incluindo os animais usados na alimentação” (Id., *ibid*, p.172).

O primeiro fator diz respeito à disciplina, ou seja, a maneira com que a organização das ações humanas é associada ao cumprimento das normas estabelecidas, independentemente do conteúdo ou consequência direta das mesmas. Significa dizer que os indivíduos inseridos na ideologia organizacional moderna são estimulados a sacrificar suas exigências morais em prol de uma lógica moral específica da organização que associa virtude ao respeito à hierarquia (Bauman, 2008, p.41).

Nessa lógica de transferência dos códigos morais mais gerais, construídos numa comunidade ou sociedade, para aqueles que são forjados no interior de uma instituição ou corporação o papel da setorização do trabalho é fundamental. Acontece

que, além de se adequar as exigências da eficiência produtiva, a fragmentação do trabalho no contexto industrial serve para “repartir” a responsabilidade de tal modo que ninguém se sinta realmente agente de uma ação concreta. As causas da morte do animal, nesse caso, são diluídas assim como a responsabilidade em meio à várias ações empreendidas por vários atores que, afinal de contas, estão cumprindo ordens superiores.

O segundo ponto levantado por Bauman é a questão da invisibilidade ou desumanização da vítima. Esta funciona mais ou menos como uma equação: quanto maior a distância física e/ou psíquica entre o agente da ação e o receptor da ação maior a capacidade de inibir sentimentos capazes de interromper uma ação imoral. Uma maneira de fazer isso é via construção subjetiva de um imaginário no qual determinados grupos, a exemplo dos judeus, são retratados como inferiores ou espécies de animais como simples matéria-prima da carne. Outra maneira é tornar os animais invisíveis da mesma maneira que o nazismo alemão empreendeu no Terceiro Reich:

“O sucesso técnico do Holocausto deveu-se em parte à hábil utilização de ‘pílulas de entorpecimento moral’ que a burocracia e a tecnologia modernas colocavam a disposição. Dentre elas destacavam-se a natural invisibilidade das relações causais num sistema complexo de interação e o ‘distanciamento’ dos resultados repugnantes ou moralmente repulsivos da ação ao ponto de torná-los invisíveis ao ator” (Bauman, 2008, p.46).

Dentro da lógica baumaniana, o processo civilizador se configura também como um movimento de esvaziamento da dimensão moral da vida. Ao promover a racionalidade como o único critério de ação no mundo, a sociedade civilizada tende a subordinar os usos da violência a um cálculo racional que tem o potencial de encobrir o conteúdo moral das atitudes individuais (Id., *ibid.*).

A partir dessa visão crítica do processo civilizador temos uma ruptura severa entre civilidade e moralidade, que destoa da visão generalizada na qual a

civilização representa um fenômeno benéfico, já que está ligado à ideia de pacificação gradativa da vida social. Essa distinção também está presente em Elias (embora de maneira mais técnica e menos valorativa como em Bauman), tendo em vista que o autor não associa processo civilizador a um progresso moral:

“Ao contrário de um equívoco bastante difundido, Elias não utilizar o conceito de "processos civilizadores" de uma forma moral ou avaliativa. Ele geralmente utiliza o termo "civilização" e seus derivados entre aspas com o intuito de reforçar isso. "Processo civilizador" era, para ele, um termo técnico. Não havendo, portanto, a intenção de sugerir que os indivíduos situados num estágio mais avançado desse processo, nós em comparação com os sujeitos que viveram na Grã-Bretanha feudal, por exemplo, são em qualquer sentido "melhor do que" ou "moralmente superior" aqueles povos medievais. Essa visão, no entanto, é quase sempre a forma como as pessoas que se dizem "civilizadas" se veem. Mas como Elias costumava perguntar: as pessoas podem congratular-se de serem beneficiárias de um processo cego ou involuntário, cujo desenvolvimento elas pessoalmente não contribuíram?” (Dunning, 2009, sem página, tradução nossa).

O argumento que permeia toda pesquisa foi montado a partir de uma gradação da escala civilizatória de três tipos ideias: os “bárbaros” (abate artesanal), os “civilizados” (consumidor padrão) e os “mais civilizados” (vegetarianos/veganos). Esta última categoria se estabelece no mundo contemporâneo na associação com um conjunto de causas pró-sociais (ambientalismo, feminismo, racismo, especismo) e a um processo de moralização das escolhas alimentares.

Nesse sentido, esses indivíduos minoritários parecem contradizer o pessimismo de Bauman a cerca da civilização, já que são altamente civilizados, mas orientam suas ações a partir de uma reflexividade sobre a própria noção de civilização. Como defende Fiddes (1991), o consumo de carne representa de forma ideal o domínio da natureza pelo homem e se é este um pré-requisito necessário para a civilização (o distanciamento da animalidade). No entanto, boa parte do discurso vegetariano/vegano

se estabelece na tentativa de redefinição do status ontológico dos animais não humanos, o que refletiria em toda estrutura classificatória do mundo ocidental que se baseia na divisão entre natureza e cultura. Nesse sentido, a cultura vegetariana/vegana vem se estabelecendo mais como uma contracultura, como afirma Lira (2012, p.392).

A moral alimentar vegetariana/vegan está ancorada em relações de continuidade entre humanos e não-humano, contrariando a ruptura estabelecida na cultura ocidental ao longo de sua história. A constituição histórica do outro na sociedade ocidental passou por um processo de exclusão paulatina do diferente: do animal, do selvagem, do pobre, do escravo, da mulher, etc., que serviram aos interesses das classes dominantes e daquele considerado cidadão pleno de direitos: o homem branco, civilizado, letrado pertencente aos extratos sociais mais elevados. Na esteira dessa constituição simbólica de si e do outro, processos de resistência pontuais e generalizados têm conduzido a mudanças significativas no plano dos direitos no contexto das sociedades contemporâneas, ainda que observadas as permanências de atitudes racistas, sexistas, xenofóbicas, etc. São processos de mudança cujo grau de alcance pode ser, significativamente, diferenciado entre as sociedades pertencentes ao que chamamos de Ocidente. Contudo, uma última fronteira parece entrar apenas mais tarde no centro do debate sobre concessão de direitos com base em definições ontológicas – aquela que se refere aos animais não-humanos. Apesar dos frequentes esforços ao longo desse percurso histórico, com a emergência de grupos e de ideologias de defesa dos direitos animais, esta se constitui em uma contracultura, no que concerne a contestação de uma perspectiva cultural, social e política hegemônica.

Por mais profunda que essa discussão seja e por mais que a construção de uma nova maneira de enxergar a natureza, de forma mais holística, afete a noção de civilidade e civilização – compartilhamos da convicção de que esse movimento está inteiramente ligado às mudanças de longo prazo tratadas por Elias (2011), Thomas (2010) e Mennell (1985). Assim, afirmamos que apesar de representarem uma crítica ao processo civilizador são o que de mais avançado esse mesmo processo produziu.

Nesse ponto se faz necessário uma ressalva. Não é que os vegetarianos/veganos por representarem um grau avançado de civilidade (são geralmente bem educados, autocontrolados, avessos à violência física, têm o patamar de nojo expandido, etc) sejam a comprovação de que o processo civilizador é o caminho racional a ser seguido. Como já foi dito, é um erro atribuir a esse movimento de longo prazo um caráter valorativo no sentido de uma melhora gradativa da vida moral e muito menos de que seja possível racionalizar ou controlar as transformações que resultam de tal fenômeno.

4.1 – O potencial moral do abate artesanal

Por se posicionar de maneira fiel ao compromisso científico da sociologia, Elias (2011) não concebe espaço na disciplina para abordagens do tipo que Bauman (1998) empreende, no sentido de analisar o fenômeno da civilização/modernidade a partir de um valor moral apriorístico. Para o primeiro, cabe à sociologia trabalhar com o que as pessoas apontam como certo ou errado e, nesse sentido, os valores morais se inserem na própria estrutura das emoções.

No entanto, muitas das concepções de Bauman a respeito do comportamento moral dos que participaram do Holocausto são embasadas em evidências amplamente trabalhadas pela sociologia, a exemplo da questão da burocracia e da alienação do trabalho. Diversas pesquisas evidenciam o problema do vínculo com a obra final e as consequências morais da divisão demasiadamente hierárquica e funcional do trabalho; basta aqui citar o trabalho magistral de Richard Sennett em *O artífice* (2009).

Desse modo, não se pode desconsiderar alguns argumentos usados por Bauman, dentre os quais aquele que estabelece uma ligação fundamental entre

responsabilidade moral e proximidade com o “alvo” da ação deliberada. Como o autor afirma, a responsabilização é o “tijolo constitutivo de todo comportamento moral” (1998, p.212). No entanto, para cultivá-la, é necessário proximidade entre as partes afetadas pelas ações. O distanciamento, seja ele ideológico, quando diferencia o “nós” dos “outros” ou organizacional como na lógica burocrática que desestimula o contato e a interação que não seja racionalizada, é um empecilho para o relacionamento moral.

Nesse sentido, o abate artesanal, fomentado pelo contexto da feira de Casa Amarela, dá mais condição para permanência dos “impulsos morais primitivos”, expressão usada por Bauman (ibidem, p.217) que não faz sentido para Elias. Para usar um termo eliasiano, diríamos que nesse tipo de intervenção menos mediada há mais espaço para a influência de sentimentos de consideração pelo animal. Isso foi percebido durante toda a pesquisa em diversos momentos.

A dificuldade de Júnior de matar suas próprias galinhas demonstra esse potencial moral, quando ele diz “só mato se vier de fora. Já comi galinha minha, mas chamei o vizinho pra matar”. A cozinheira Lurdes que frequenta o Criadouro para comprar galinha de capoeira também revelou suas limitações embasando-a na capacidade dos bichos de entrever a morte: “Só tenho coragem de matar galinha mesmo ou então codorna. Já matei muita codorna. Quando eu vejo os bichos berrando, bode, porco, parece que eles sabem. A galinha fica só meio alvoroçada, mas é diferente”. Ela também revela que muitas vezes é acometida por sentimento de piedade que a faz protelar a execução: “Todos eles sofrem, né? Às vezes o camarada fica com pena num dia e aí deixa pra matar no outro (...)”. O próprio Orobó também costuma poupar determinados animais, o que é impensável na lógica industrial onde o animal já que o animal improdutivo representaria uma despesa desnecessária: “Tá assim de galinha lá em casa, na minha terra, que morre de velhice, fica velha lá e vira estrume de planta”.

No próprio ato de comer pratos que exibem traços da carcaça do animal identificamos o aumento do patamar do nojo, que pode ser visto como um termômetro moral (Miller, 1997). Zeca, um professor que demonstrou entusiasmo pela culinária “pesada” deu uma demonstração desse sentimento quando se referiu a uma ocasião de comilança: “A turma trouxe na cabeça do bicho, com o focinho e tudo; aí eu estilei”.

Obviamente, é preciso sempre lembrar que Bauman está tratando da proximidade entre seres humanos, o que implica num potencial de construção de afinidade maior, que mesmo o mais radical dos veganos teria dificuldade em negar. É mais fácil se aproximar do que você conhece. A civilização vista como controle da natureza e afastamento da animalidade é um fator de empecilho para a ética animalista que, como vimos, propõe a inclusão dos animais no plano da consideração moral.

No contexto do Criadouro, por também ser um ambiente comercial, onde o a eficiência precisa ser levada em consideração, cria comportamentos que não indicam qualquer consideração pelos animais. Ao descrevermos a chegada dos animais, no segundo capítulo, relatamos a crueldade em que o funcionário de Orobó tratou os animais em situações distintas. Apesar da violência da cena, cabe dizer que houve um constrangimento quando ele me viu e é certo que há outros tipos de demonstrações de repúdio mais expressivas para limitar aquele tipo de comportamento. No caso do ambiente industrial, que é um universo completamente a parte, de difícil acesso, seria difícil coibir os desvios. Mesmo porque, na condição de extrema objetificação, os animais são enxergados como simples autômatos (Singer, 2010).

Dessa maneira, nos parece evidente que do ponto de vista da moralidade, a visão baumaniana faz bastante sentido quando nos deparamos com a versão “civilizada” do abate e abre um precedente para atribuir maior potencialidade moral à versão artesanal entendida muitas vezes como “bárbara” por não seguir as premissas da

assepsia. No entanto, o problema que Bauman levanta está intimamente ligado à ideia de higienização acima dos escrúpulos. O trecho abaixo revela cenas de um abatedouro de aves americano. Seu conteúdo explicita o esvaziamento de qualquer consideração pelo sofrimento e vida dos animais, o que não parece acontecer de forma extrema no contexto artesanal.

“Em janeiro de 2003, Butler (ex-funcionário de um abatedouro) fez uma declaração pública descrevendo os funcionários desmembrando os frangos, pisando e batendo neles e os atropelando com uma empilhadeira ou até os explodindo com ‘bombas’ de gelo seco. A Tyson (empresa que trabalhava) negou as acusações como sendo invenções ‘ultrajantes’ de um funcionário ressentido por ter perdido o emprego. É verdade que Butler havia sido condenado uma vez por roubo e tinha tido outros problemas com a lei. Mas, 18 meses depois de Butler ter feito aquelas supostamente ‘ultrajantes’ alegações, uma fita de vídeo secretamente gravada em outro abatedouro fornecedor da KFC em Moorefield, West Virgínia, fez com que essas alegações fossem muito mais verossímeis. O abatedouro pertencente à Pilgrin’s Pride, o segundo maior produtor de frango dos Estados Unidos, tinha ganhado o prêmio de “Fornecedor do Ano da KFC”. A fita, gravada em segredo por um investigador que trabalhava para a People for the Ethical Treatment of Animals, mostrava trabalhadores do abatedouro se comportando de formas muito parecidas com as descritas por Butler: lançando frangos vivos contra as paredes, pulando sobre eles e chutando-os como se fossem bolas de futebol. o investigador disse que, além do que conseguiu registrar com a câmera, testemunhou “centenas” de outros atos de crueldade. Os funcionários tinham arrancado a cabeça de um frango para escrever com o sangue no muro, arrancaram as penas de frangos vivos para “fazer nevar”, sufocaram um frango com uma luva de borracha e espremeram as aves como balões d’água para borrifar outras aves com fezes. Evidentemente, o trabalho que faziam tirou sua sensibilidade em relação ao sofrimento do animal” (Singer & Mason, 2007, p.29).

Considerações finais

Duas obviedades do processo civilizador puderam ser verificadas neste estudo. Primeiro, que ele não produz efeitos homogêneos nos indivíduos e, segundo, que não pode ser visto como um projeto moral, no sentido de quanto mais civilizado mais condições são oferecidas para um mundo mais ético. Como disse Dunning (2009), tal expressão é mais bem empregada entre aspas e com um sentido mais técnico e analítico.

Foi dessa forma que buscamos utilizar a noção de “processo civilizador” de Elias para discutir alguns aspectos do abate artesanal de aves fomentado pela feira de Casa Amarela e o seu entorno, assim como o culto à “carne quente” que permeia o mercado público do mesmo bairro.

De maneira introdutória, procuramos tornar o leitor familiarizado com a teoria eliasiana sem, no entanto, perder o foco na questão da alimentação e do tratamento concernente aos animais utilizados como alimento. Vimos que o avanço de um conjunto de transformações culturais – no universo das maneiras, na identificação mútua dos indivíduos, no patamar da vergonha e do nojo – juntamente com mudanças estruturais (monopolização da violência pelo Estado, maior divisão do trabalho, crescimento das cidades e dos mercados, etc) motivaram a decadência de atividades como o abate artesanal que era bastante comum no Brasil de algumas décadas atrás.

Pensando nisso, adentramos o universo da feira de Casa Amarela onde funciona um local de vendas de animais, que, por sua vez, mantém vínculos comerciais com o Mercado e com uma granja que oferece o serviço do abate. A outra granja situada nas redondezas negou manter relações com o espaço que chamamos de Criadouro.

Procurando adequar a pesquisa aos moldes da sociologia figuracional, nos ocupamos em identificar nesse contexto as redes de interdependência e estabelecer categorias de análise tipológicas à maneira utilizada por Weber (2001). Nesse sentido, trabalhamos com três tipos ideais em relação ao abate: os “bárbaros” (praticantes do abate artesanal), os “civilizados” (consumidores padrão de supermercado) e os “mais civilizados” (vegetarianos/veganos que repudiam o abate).

A partir desse guia analítico, definimos dois objetivos para a pesquisa. O primeiro deles foi encontrar circunstâncias pelas quais os vendedores e clientes do Criadouro encontram legitimidade para continuarem a praticar uma atividade que, como procuramos demonstrar, sofre pressões crescentes de órgãos ligados à prefeitura e ao Estado e também de frequentadores da feira e transeuntes. Isso faz com que esses indivíduos representem uma aparente imunidade ao “processo civilizador”.

Pensando nesse objetivo inicial, identificamos que no âmbito estrutural – que concerne, sobretudo, à capacidade de controle do Estado, já que lhe compete à normatização daquele espaço – há uma dificuldade grande de fazer valer os princípios organizacionais identificados com a “civildade” ou “modernidade”. Isso porque muitos desses princípios chocam com valores relevantes defendidos pelos informantes. A desconfiança com a indústria e sua promessa de assepsia é um deles. Os feirantes, de maneira geral, e os frequentadores reclamam da sujeira, mas no sentido de uma manutenção do serviço público de coleta e não parecem aderir à crença de que o ambiente massificado do supermercado e da indústria alimentícia garante a qualidade do produto. Pelo contrário, creem mais na transparência do Criadouro, onde conseguem se apropriar do “produto” sem o excesso de mediação e distanciamento que o frango de granja comprado numa bandeja requisita.

Outro fator relevante de manutenção é fruto da própria natureza da feira, que evoca uma atmosfera mais ligada ao universo rural, ambiente no qual as incidências da “civilidade” encontram maior dificuldade de penetração. Grande parte dos clientes do Criadouro e daqueles que frequentam a feira são do interior ou nasceram na cidade, mas são oriundos de famílias interioranas. Alguns de maior poder aquisitivo mantêm uma propriedade rural e outros criam galinhas em suas casas nos bairros suburbanos próximos à Casa Amarela. Podemos perceber que o vínculo afetivo com a vida no campo é um marcador importante na construção de valores que se antepõe às formas modernas de consumo. Por mais que a maioria também recorra em larga escala a produtos industrializados, inclusive ao frango, as narrativas dos informantes transmitem um sentimento de ansiedade quanto à aquisição de alimentos processados.

No entanto, a aparente inércia ao processo civilizador não se confirmou na medida em que a investigação foi se aprofundando. As granjas que integram o comércio da “carne quente” passaram por mudanças estruturais ao longo da pesquisa no sentido instalar frigoríficos para atender as demandas da fiscalização que promete ser mais severa a partir de 2015, segundo os próprios proprietários; a Secretaria de Controle Urbano da Prefeitura do Recife tem demonstrado cada vez mais interesse em acabar com o Criadouro, motivo pelo qual um grupo de clientes do estabelecimento ligados ao candomblé fez um abaixo assinado reivindicando a permanência do mesmo.

O bairro de Casa amarela em si e o entorno do Mercado e da feira vem sendo alterado de maneira bastante evidente ultimamente. Edifícios de classe média vêm sendo construídos próximo ao centro comercial, os ambulantes que trabalham nos arredores da feira vêm sendo coibidos de maneira mais imperativa, muitas calçadas foram recuperadas e, recentemente, foi desapropriada uma casa na Rua Padre Lemos

com o intuito de relocar os bares do Mercado que estão situados nas calçadas da Estrada do Arraial.

O discurso melancólico de alguns dos feirantes e os depoimentos de Orobó sobre o preconceito que sofre e o mal-estar que algumas pessoas demonstram ao passar pelo Criadouro são evidências de que há um processo em curso de enfraquecimento desse ambiente ou de higienização do mesmo. Isso nos permitiu constatar que existe sim um *continuum* de um processo de alteração daquele contexto micro, mas que tem a ver com mudanças macro na estrutura da sociedade como um todo e das emoções, sobretudo, naquelas direcionadas ao tratamento dos animais.

O segundo objetivo que nos comprometemos foi tentar levantar reflexões acerca das implicações morais que o processo civilizador provoca no tratamento dos animais e relacioná-las aos três tipos ideais já destacados.

Em princípio, argumentamos que o tipo “mais civilizado” torna complexa essa abordagem já que ao mesmo tempo em que comporta a representação ideal do sujeito civilizado se legitima a partir de um discurso de ruptura com a própria noção de civilização. Isso devido ao fato dos praticantes mais engajados do vegetarianismo pregarem a conciliação entre cultura e natureza (seres humanos e animais não humanos), que contradiz a ideia de civilização baseada no justamente no afastamento dessas duas dimensões (Lira, 2012).

A complexidade é minimizada quando comparamos as tipologias restantes. Em se tratando dos “bárbaros” e dos “civilizados” os dados coletados indicam que o abate artesanal proporciona um tipo de relação com os animais mais ética na medida em que oferece condições para a interferência do indivíduo no ato em si. Vimos através das entrevistas que a proximidade com o animal tem o potencial de gerar comportamentos

baseado no afeto e nos valores morais e que, portanto, o abate bárbaro não implica em aumento de violência, mas na expressão menos demagoga desse impulso.

O abate industrial, por sua vez, que encarna o tipo “civilizado”, suprime a responsabilidade moral ao levar ao extremo a coisificação do animal, a setorização do abate e o confinamento dessa atividade. Assim sendo, fica evidente que, a associação bastante comum entre civilidade e moralidade em termos de proporcionalidade torna-se menos sustentável na medida em que percorremos o terreno das ciências sociais.

Referências bibliográficas

ADORNO, Theodor W. Educação e Emancipação. São Paulo: Paz e Terra, 1995.

BARBOSA, Virgínia. Matadouro de Peixinhos. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 15 jul. 2014.

BAUMAN, Zygmunt. Modernidade e holocausto. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1998.

BECK, Ulrich. Risk society: towards a new modernity. London/Thousand Oaks/ New Delhi: Sage, 1992.

BECKER, Howard. Outsiders: estudos de Sociologia do Desvio. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

BLEIL, Susana Inez. Revista Cadernos de Debate, Vol. VI/ da Revista uma publicação do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, páginas 1-25. 1998

BOSI, Antônio de Pádua. Dos açougues aos frigoríficos: uma história social do trabalho na produção de carne, 1750 a 1950. Revista de História Regional 19(1): 83-103, 2014. Disponível em: <<http://www.revistas2.uepg.br/index.php/rhr>>

BOURDIEU, Pierre. Esboço de uma teoria da prática. In: ORTIZ, Renato (org.). Pierre Bourdieu: Sociologia. Trad. de Paula Montero e Alícia Auzmendi. São Paulo: Ática, 1983.

_____. A distinção. Crítica social do julgamento. Porto Alegre: Zouk, 2007.

BRILLAT-SAVARIN. A Fisiologia do Gosto. Rio de Janeiro: Salamandra, 1988.

CANESQUI, A.M. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global Editora, 2004

CAVALCANTI, M. L. M. História dos sabores pernambucanos. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2009. 300p.

CENSO Demográfico, 2010. Resultados do universo: características da população e domicílios. Disponível em <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em set.2014.

COSTA, F. A. Pereira da. Anais Pernambucanos v.IX: 1818 - 1823. Recife: Arquivo Público Estadual, 1958.

Criação de galinhas caipiras / Embrapa Informação Tecnológica; Embrapa Meio- Norte. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007.

CRONON, William. Nature's Metropolis: Chicago and the Great West. London: W.W. Norton, 1991.

DAVETIAN, Benet. Civility: a cultural history. Toronto: University of Toronto Press Incorporated, 2009.

DIAS, Juliana Vergueiro Gomes. O rigor da morte: a construção simbólica do "animal de açougue" na produção industrial brasileira. Campinas, SP: [s. n.], 2009.

DOUGLAS, Mary. Pureza e perigo: ensaio sobre as noções de poluição e tabu. Tradução de Sônia Pereira da Silva. Lisboa: Ed. 70, 1991.

DUNNING, Eric. Elias and modern society: habitus, figurations, power and process. In: Simpósio Internacional Processo, 12., 2009, Recife. Anais... Londrina: UEL, 2009.

DURKHEIM, Émile. As formas elementares da vida religiosa: sistema totêmico na Austrália. Tradução de Joaquim Pereira Neto. São Paulo: Paulinas, 1989.

ENGELS, Friedrich. A situação da classe trabalhadora na Inglaterra. São Paulo: Boitempo, 2008.

ELIAS, Norbert. A busca da excitação. Lisboa: Difel, 1992.

_____. O processo civilizador, volume 1: uma história dos costumes. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

_____. O processo civilizador, volume 2: formação do Estado e civilização . 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1993.

_____. Os estabelecidos e os outsiders processo civilizador. Rio de Janeiro: Zahar, 2000.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. Tradução de Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERRETTI, Mundicarmo Maria Rocha. De segunda a domingo: etnografia de um mercado coberto. Mina, uma religião de origem africana. São Luís: SIOGE, 1985.

FIDDES, Nick. Meat: a natural symbol. Londres: Routledge, 1991.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. Trad de Ana Luiza Ramazzina Guirardi. São Paulo: Senac, 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). História da Alimentação. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FOUCAULT, Michel. Vigiar e punir: história da violência nas prisões. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 1987.

FREEDMAN, Paul (org.). A história do sabor. São Paulo: Senac, 2009.

FREITAS, Carlos Roberto Bastos. O mercado municipal de Campo dos Goytacazes: a sedução persistente de uma instituição pública. Dissertação (Mestrado em Políticas Sociais) Centro de Ciências do Homem da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro. Rio de Janeiro, 2006.

FREUD, Sigmund. Freud (1930-1936): O mal-estar na civilização e outros textos. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

FREYRE, Gilberto. Manifesto regionalista. 7.ed. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996. p.47-75.

_____. Nordeste. 6 ed. Rio de Janeiro, Record, 1989.

GIDDENS, Anthony. As consequências da modernidade. São Paulo: Ed. Unesp, 1991.

GODOY, J. C. (1999) A Evolução da avicultura brasileira: uma visão estatística. In: Congresso Nacional dos Estudantes de Zootecnia. Viçosa: Suprema Gráfica e Editora LTDA.

GOODY, J. Cocina, cuisine y clase: estudio de sociologia comparada. Barcelona:

Gedisa, 1995.

GROULX, Lionel Henri. Contribuição da pesquisa qualitativa à pesquisa social. In: POUPART, Jean. et al. A Pesquisa Qualitativa. Enfoques epistemológicos e metodológicos. Tradução de Ana Cristina Nasser. Petrópolis: Vozes, 2008. p.95-124.

HARRIS, Marvin. Good to eat: riddles of food and culture. Illinois: Waveland Press, 1985.

HERZOG, Hal. Some we love, some we hate, some we eat. New York. Harper Perennial, 2011.

HIRSCH, S. Ecologia e comida: um boi continua comendo mais que sessenta famílias. *Comunicações do ISEER*, Rio de Janeiro, n. 43, ano III, 1992.

HORTA, Nina. A performance da galinha. Disponível em:<<http://ninahorta.blogfolha.uol.com.br/2013/09/11/a-performance-da-galinha/>>. Acesso em 02 jan. 2014.

KILMINSTER, Richard. Norbert Elias: post-philosophical sociology. Routledge London, 2007.

KOURY, Mauro Guilherme Pinheiro. Emoções, Sociedade e Cultura: a categoria de análise emoções como objeto de investigação na sociologia. Curitiba: Editora CRV, 2009.

LÉVI-STRAUSS, Claude. A origem dos modos à mesa. Mitológicas 3. São Paulo: Casac Naify, 2006.

_____. O cru e o cozido. Mitológicas 1. São Paulo: Casac Naify, 2004.

LIMA, C. M. de A. R. Para uma Antropologia da Alimentação Brasileira. In: Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Fundação Gilberto Freyre. Recife, 2005. 77p.

LINS, Marcelo. Mercados do Recife. Recife, 2007.

LIRA, Luciana Campelo de. Limites e paradoxos da moralidade *vegan*: um estudo sobre as bases simbólicas e morais do vegetarianismo. Recife, PE: [s. n.], 2012.

LISPECTOR, Clarice. Laços de Família. Rio de Janeiro: Rocco, 1998.

LOPES, Dias. Ascensão e queda da galinha de cabidela. Disponível em:<<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos+paladar,ascensao-e-queda-da-galinha-de-cabidela,4002,0.shtm>>. Acesso em: 05 jan. 2014.

LOYAL, Steven & QUILLEY, Stephen. The sociology of Norbert Elias. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

MAUSS, Marcel e HUBERT, Henri. Sobre o Sacrifício. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

MENNELL, Stephen. All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present. Oxford: Basil Blackwell, 1985.

_____. Decivilising processes: Theoretical significance and some lines of research. *International Sociology*, vol. 5. No. 2 (205-223), 1990.

MENNELL, S., MURCOTT, A. & van OTTERLOO, A. The Sociology of Food: Diet, Eating and Culture. London: Sage, 1992.

MILLER, Willian I. The anatomy of disgust. Cambridge: Harvard University Press, 1997.

McMURRAY, R. e WARD, J. “Why would you want to do that?": ‘defining emotional dirty work.’, *Human relations*. 67 (9). pp. 1123-1143. 2014

ORTIZ, Renato. Cultura brasileira e identidade nacional. São Paulo: brasiliense, 2012.

PEDROCCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (orgs.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. pp. 763-778.

PARDI, M.C. Memória da Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Brasil: O Serviço de Inspeção Federal – SIF. Depoimento para a História da Medicina Veterinária do Brasil, Tomo I. Conselho Federal de Medicina Veterinária, Brasília, DF, 1996.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

REGAN, Tom. Jaulas vazias: encarando o desafio dos direitos animais. Porto Alegre: Lugano, 2006.

REZENDE, Claudia Barcellos; COELHO, Maria Claudia. Antropologia das emoções. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010.

ROZIN, Paul & FALLON, April E. A perspective on disgust. *Psychological Review*, vol. 94. No. 1 (p. 23-41), 1987.

ROZIN, Paul; HAIDT, Jonathan & McCAULEY, Clark R. Disgust: the body and soul emotion. In T. Dalgleish & M. Power (Eds.), *Handbook of cognition and emotion* (p. 429-445). Chichester, UK: Wiley, 2008.

_____. Disgust. In M. Lewis & J. Haviland (eds.). *Handbook of emotions*. 3 ed. New York: Guilford, 2008.

RUNDELL, John; MENNELL, Stephen (1998) (eds.). *Classical Readings in Culture and Civilization*. London/New York, Routledge [the editors provide an excellent introduction to classical texts (from Kant to Elias) and give an insight into the

conceptual development of the field]

SENNETT, Richard. O artífice. Rio de Janeiro: Record, 2009.

SIMMEL, Georg. Sociologia. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, 1983.

SINGER, Peter. Libertação animal: o clássico definitivo sobre o movimento pelos direitos dos animais. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

_____. Practical ethics. 3a ed. New York: Cambridge University Press, 2011a.

SINGER, Peter; MASON, Jim. A ética da alimentação: como nossos hábitos alimentares influenciam o meio ambiente e o nosso bem-estar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

STEINGARTEN, Jeffrey. O homem que comeu de tudo: feitos gastronômicos. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

THOMAS, Keith. O homem e o mundo natural. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

VIALLES, Noëlle. Animal to edible. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.

WEBER, Max. Metodologia das Ciências Sociais. Tradução de Augustin Wernet. 4. ed. São Paulo: Cortez; Campinas, SP: Editora da Universidade Estadual de Campinas, 2001.

WOUTERS, Cas. Mudanças nos regimes de costumes emoções: da disciplinarização à informalização. In: GEBARA, Ademir; WOUTERS, Cas (Org). O controle das emoções. João Pessoa: Editora Universitaria da UFPB, 2009.