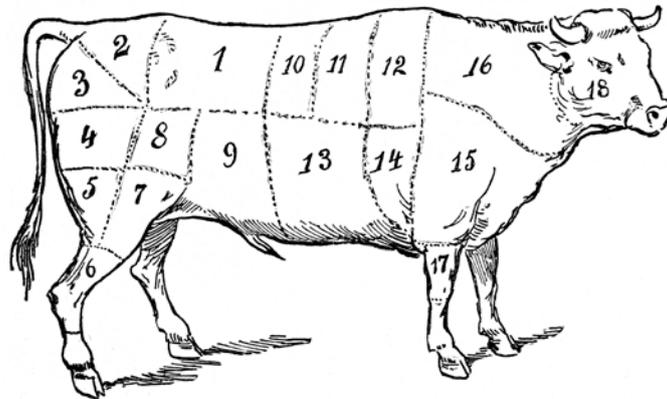


UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

Caetano Sordi



## DE CARÇAÇAS E MÁQUINAS DE QUATRO ESTÔMAGOS

*Estudo das controvérsias sobre o consumo e a produção de carne no Brasil*

**Orientador: Bernardo Lewgoy**

Porto Alegre  
2013

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL**  
**INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL**

**Caetano Sordi**

# **DE CARCAÇAS E MÁQUINAS DE QUATRO ESTÔMAGOS**

*Estudo das controvérsias sobre o consumo e a produção de carne no Brasil*

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul para obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Orientador: Bernardo Lewgoy

**Porto Alegre**  
**2013**

**Caetano Sordi**

**DE CARCAÇAS E MÁQUINAS DE QUATRO ESTÔMAGOS**

*Estudo das controvérsias sobre o consumo e a produção de carne no Brasil*

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul para obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

**Aprovado em 04 de março de 2013**

**BANCA EXAMINADORA:**

---

Profa. Dra. Ciméa Bevilaqua (UFPR)

---

Profa. Dra. Maria Eunice Maciel (UFRGS)

---

Profa. Dra. Fabíola Rohden (UFRGS)

---

Prof. Dr. Bernardo Lewgoy (orientador, UFRGS)

## AGRADECIMENTOS

Dedico esta dissertação a todos aqueles que auxiliaram na sua construção. Os nomes são vários e a lista é extensa. O imperativo de brevidade me impede de dizer tudo aquilo que é devido a todos, de modo que me restrinjo aqui às menções mais pontuais. A ordem das menções, igualmente, não reflete qualquer tipo de prioridade.

Sou imensamente grato a todos os interlocutores e entrevistados que se dispuseram a partilhar comigo suas histórias e vivências, carnívoras ou vegetarianas, consumptivas ou produtivas, que deram cor experiencial e hermenêutica às temáticas aqui travadas.

Saúdo os colegas da turma de mestrado 2011, com os quais partilhei estes últimos dois anos de vivência acadêmica e para-acadêmica. Devo aos meus vinte colegas um grande e profundo aprendizado, erigido através de experiências fundamentais que o tempo saberá organizar e sedimentar na memória de todos nós. Em especial, sou imensamente grato à Stéphanie Bexiga, ao Renan Santos, à Luana Emil, à Natália Silveira, à Gabriela Sevilla e ao Rodrigo Dornelles, com os quais compartilhei grande parte das leituras e da escrita da dissertação. Devo mencionar também os colegas Rodrigo Toniol e Sara Guerra, assim como novamente o Renan, pela experiência conjunta como Representantes Discentes no Conselho de Pós-Graduação e os aprendizados políticos e profissionais daí derivados. Sou grato aos amigos e colegas de “humanidades” Bruno Morche e Federico Testa, pelas intensas trocas intelectuais. Telma Lisowski e Bibiana Macedo, pelas sempre generosas acolhidas em São Paulo (SP), cidade a qual afluí duas vezes por conta desta pesquisa. Aos meus demais amigos, agradeço por todo o apoio e a paciência em me ouvir falar intermitentemente sobre os assuntos aqui esboçados. Ao Diego Amaral, pelos *insights*, pelo carinho e pelo suporte emocional, ao longo de todo este processo.

Agradeço a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal do Ensino Superior (CAPES) pelo financiamento integral deste mestrado através do programa de bolsas REUNI de auxílio à graduação. Graças a este financiamento, pude desenvolver, em paralelo a pesquisa, atividades de docência e co-docência que muito auxiliaram no meu processo de formação profissional. Também sou grato, portanto, aos alunos de graduação que comigo cruzaram ao longo deste tempo. O apoio institucional do

Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, bem como da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, também merecem o meu destaque. Agradeço enormemente à secretaria executiva do PPGAS, Rosimeri Feijó, por sua dedicação e paciência com as demandas oriundas de todos nós. Sou grato aos docentes das disciplinas cursadas nestes últimos dois anos pela partilha do conhecimento e vivência profissional. À Maria Eunice Maciel e os colegas do Núcleo Estudos Interdisciplinares em Cultura e Alimentação (NEICA), dedico um especial agradecimento, bem como aos integrantes do GENA (Grupo de Estudos sobre Natureza(s)). Agradeço também a Fabíola Rohden, Ceres Victora, Arlei Damo, Natacha Leal, Cristian Carrère, Guilherme Sá, Ciméa Bevilaqua, Felipe Vander Velden, Samantha Gaspar, pela interlocução. Carlos Steil e Ondina Fachel Leal, juntamente com Fabíola Rohden, pelo aprendizado como Representante Discente na Comissão de Pós-Graduação.

Agradeço imensamente às colegas do Projeto e Grupo de Pesquisa *Espelho Animal: antropologia das relações entre humanos e animais*, que cito nominalmente: Caroline Gonçalves, Érica Pastori, Ivana Teixeira, Priscila Borges e Patrícia Nardelli. Sem o grupo, nada disso teria sido possível. Sob a orientação do Bernardo Lewgoy - a quem muito agradeço e também dedico esta dissertação, pela amizade, dedicação e sintonia intelectual - construímos um espaço no qual ressoam nossos interesses e no qual pudemos realizar, ao longo dos três últimos anos, os nossos trabalhos.

Por fim, dedico e agradeço este esforço a todos os meus familiares, em especial minha tia Dagmar Rosana e minha avó Colorinda, além das minhas primas-irmãs, que sempre estiveram juntos comigo e sempre apoiaram minha trajetória acadêmica e profissional. *In memoriam*, também dedico esta dissertação aos meus pais.

## RESUMO

O Brasil possui a segunda maior população bovina do planeta. É também o segundo maior produtor de carne bovina do mundo (ultrapassado somente pelos Estados Unidos) e o maior exportador deste produto. O mesmo sucesso ocorre com a avicultura e a suinocultura nacional. Em paralelo a esta dinâmica de crescimento do sistema-carne, tem-se verificado a emergência de discursos críticos à pecuária e ao consumo de carne em geral, sejam eles vinculados à militância por direitos e bem-estar animal, ou às questões envolvendo o meio-ambiente e a saúde humana. Através de metodologia qualitativa e etnográfica, este trabalho contrasta os argumentos e expressões retóricas de representantes e críticos da carne em três principais eixos: relações humano-animais e socioambientais envolvidas na produção de carne; carnivorismo e comensalismo; impactos do consumo de carne na constituição biológica e moral do ser humano. A partir da ideia de rastreamento de fluxos discursivos, a pesquisa visa mapear a paisagem fenomenal das contemporâneas “guerras da carne”, procurando elencar elementos para responder à seguinte questão: o que está em jogo, para as sociedades modernas, quando produzem e consomem carne?

**Palavras chave:** Antropologia; Controvérsia Pública; Carne; Brasil.

## **ABSTRACT**

Brazil possesses the second largest bovine population in the world. It is also the second largest producer of beef (surpassed only by the United States of America), as well as the largest world exporter of this product. The same success occurs with Brazilian aviculture and swine breeding. However, an emerging criticism of stockbreeding and meat consumption in general has marked a parallel presence to this ever expanding meat system. They are linked to militancy in favor of animal wellbeing and rights and questions involving the environment and human health. Through qualitative and ethnographic analysis, the investigation contrasts the arguments and rhetorical expressions of meat representatives and critics in three main axes: human-animal relations and environmental issues involved in the production of meat; carnivorism and commensalism; impacts of meat consumption on biological and moral constitution of the human-being. Through the idea of tracking discursive flows, the research aims to chart the phenomenal landscape of contemporary “meat wars”, seeking elements to answer the follow question: what is at stake for modern societies when they produce and consume meat?

**Keywords:** Anthropology; Public Controversy; Meat; Brazil.

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	11
1 - VITRINES DA CARNE: NOTAS ETNOGRÁFICAS SOBRE EVENTOS AGROPECUÁRIOS .....	23
1.1 O Caminho do Boi e o Caminho da Carne.....	35
1.2 A Centralidade da Carne: Conjunturas globais e locais .....	38
1.3 A situação etnográfica disparadora .....	45
1.4 A dialética do pioneiro e do predador .....	51
2 - A GRAMÁTICA SIMBÓLICA DA CARNE .....	57
2.1 A polissemia da “carne” .....	58
2.1.2 <i>Sobre churrascos veganos, bifés de soja, vegebúrgueres e outras assinaturas carnívoras no campo vegetariano</i> .....	63
2.1.3 <i>“Pesquisa gaúcha contrapõe Harvard”</i> : notas sobre um Estado carnívoro.....	65
2.2 Do carnivorismo ao naturalismo .....	74
3 - EVOLUÇÃO, NATUREZA, GÊNERO E MORALIDADE NAS GUERRAS DA CARNE .....	78
3.1 Quando o homem do Pleistoceno vai ao supermercado.....	80
3.1.1 <i>Excurso sobre a alimentação de humanos e animais</i> .....	89
3.2 O gênero da carne.....	92
3.4 Os ânimos da carne .....	96
4 - A PRODUÇÃO DE CARNE E OS “LABORATÓRIOS NUTRITIVOS” ANIMAIS ...	102
4.1 O rúmen, patrimônio da humanidade .....	108
4.2 A centralidade da carcaça.....	111
4.3 Entre a subjetivação e a reificação .....	119
4.4 O gado e o valor .....	122
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	133
REFERÊNCIAS .....	141

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: FEICORTE, 2011 (Foto: Caetano Sordi) .....	11
Figura 2: FEICORTE, 2012 (Foto: Caetano Sordi) .....	23
Figura 3: aspecto geral da FEICORTE, edição 2012 (Foto: Caetano Sordi) .....	27
Figura 4: <i>Stand</i> de companhia farmacêutica na FEICORTE, edição 2012. Repare-se o lema: “ <i>science for a better life</i> ” – ciência para uma vida melhor. Grande parte das mulheres da feira se encontra alocadas nos serviços de vendas e recepção. (Foto: Caetano Sordi) .....	28
Figura 5: aproximação cautelosa com zebu na FEICORTE edição 2011. (Foto: Caetano Sordi) .....	30
Figura 6: <i>stand</i> de medicamentos homeopáticos na FEICORTE edição 2011. (Foto: Caetano Sordi).....	33
Figura 7: eixo central do pavilhão de exposições da FEICORTE, edição 2012, com as bandeiras dos estados brasileiros. (Foto: Caetano Sordi) .....	34
Figura 8: EXPOINTER, 2011 (Foto: Caetano Sordi) .....	57
Figura 9: <i>printscreen</i> da busca pelo verbete “carne” no Google imagens, acessado em 29 de janeiro de 2013. ....	60
Figura 10: açougueiros em desmontagem didática de carcaça na “Vitrine da Carne Gaúcha”, na EXPOINTER 2011. (Foto: Caetano Sordi).....	69
Figura 11: EXPOINTER, 2011. (Foto: Caetano Sordi) .....	78
Figura 12: pecuária como atividade socio-ambientalmente nociva. Infográfico produzido pelo <i>Estado de São Paulo</i> , disseminado por militantes vegetarianos nas redes sociais.....	90
Figura 13: material publicitário para linha de suplementos proteicos “Carnivor”, com forte apelo à masculinidade .....	94
Figura 14: FEICORTE 2012. (Foto: Caetano Sordi) .....	102
Figura 15: material publicitário de sementes evocando o ideal de conversão de pasto em carne .....	103
Figura 16 Fluxograma oferecido no site do SIC sobre as cadeias industriais dependentes do abate de bovinos. ....	126
Figura 17: “produtos à base de gado” .....	127
Figura 18: “onde está a ilusão?”, resposta ao esquema “produtos à base de gado” .....	128

## LISTA DE SIGLAS

ABCZ – Associação Brasileira de Criadores de Angus  
ABIEC – Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne  
ANDA – Agência de Notícias de Direitos Animais  
ASEAN – *Association of South Asian Nations*  
AU-IBAR - *African Union - Interfrfrican Bureau for African Resources*  
BNDES – Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social  
CNA – Conferência Nacional da Indústria  
CNPQ – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico  
DIEESE – Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Econômicos  
EEB – Encefalopatia Espongiforme Bovina (Doença da Vaca Louca)  
EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
EXPOINTER – Exposição Agropecuária Internacional em Esteio, Rio Grande do Sul  
ETCO – Grupo de Estudos e Pesquisa em Etologia e Ecologia Animal  
FAO – *Food and Agriculture Organization*  
FAOSTAT – *Statistics Division of the Food and Agriculture Organization*  
FEICORTE – Feira Internacional da Cadeia Produtiva da Carne  
FEILEITE – Feira Internacional da Cadeia Produtiva do Leite  
FEINCO – Feira Internacional de Caprinos e Ovinos  
FENASUL – Exposição Agropecuária em Esteio, Rio Grande do Sul  
FPA – Frente Parlamentar da Agropecuária  
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística  
ILRI – *International Livestock Research Institute*  
ISO – *International Standardization Organization*  
MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
MPS – Ministério da Previdência Social  
MTE – Ministério do Trabalho e Emprego  
OCDE – Organização para a Cooperação e o Desenvolvimento Econômico  
OIE – Organização Mundial de Saúde Animal  
OMC – Organização Mundial do Comércio  
PETA – *People for the Ethic Treatment of Animals*  
PSD/TO – Partido Social-Democrata, seção Tocantins  
SBMV – Sociedade Brasileira de Medicina Veterinária  
SEBRAE/RS - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, seção Rio Grande do Sul  
SIC – Serviço de Informação da Carne  
SRB – Sociedade Rural Brasileira  
SWI – *Stockholm Water Institute*  
UDR – União Democrática Ruralista  
UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
UNESP – Universidade Estadual Paulista  
USP – Universidade de São Paulo  
WSPA – *World Society for the Protection of Animals*

## INTRODUÇÃO



Figura 1: FEICORTE, 2011 (Foto: Caetano Sordi).

Este trabalho visa reconstruir, a partir de um conjunto de fontes textuais e etnográficas, as formas através das quais os agentes da cadeia produtiva da carne brasileira: (1) *narram*, contemporaneamente, as relações humano-animais e ambientais envolvidas na sua atividade, e (2) *defendem*, aguerridamente, a centralidade do seu produto para a dieta humana e a vida social em geral. Grande parte desta reconstrução se faz *a contrario*, ou seja, explorando, de maneira paralela e relacionada, os discursos e narrativas críticas ao consumo e a produção de carne hoje disseminadas no Brasil. Trata-se, portanto, de uma investigação sobre aquilo que, em outra oportunidade, demos o nome de as Guerras da Carne (Lewgoy e Sordi, 2012): isto é, os conflitos discursivos,

travados na esfera pública<sup>1</sup> *online* e *offline*, que tem como objeto referencial a carne, sobretudo a bovina, no contexto brasileiro contemporâneo.

Assim constituída, a dissertação se erige na intersecção entre a antropologia da alimentação e a antropologia das relações entre humanos e animais. Esta intersecção é possível na medida em que o carnivorismo, como objeto para o pensamento, impõe-se em um duplo domínio ou domínio híbrido: sob seu aspecto alimentar, como regime nutricional e estrutura de comensalidade; sob seu aspecto interespecífico, como prática ou regime de predação<sup>2</sup>. A ideia é tratar tanto a carne quanto a sua matriz, o boi, como uma *coisa*: isto é, *aquilo do que se fala* ou *aquilo a respeito do que se disputa publicamente*, tal como nos sugere este conceito quando explorado por Ingold (2012), Heidegger (1987) e Latour (1994, 2001, 2004). A *coisa* jamais é um objeto bem definido, um “fato consumado” (Ingold, 2012, p. 29). Seu estatuto ontológico encontra-se em permanente e instável erupção.

Além de um interesse específico pelo objeto empírico acima delimitado, esta pesquisa é animada por um questionamento antropológico<sup>3</sup> mais amplo: de acordo com Lévi-Strauss (2009, p. 78), “o ato de matar seres vivos para se alimentar prop[õe] aos humanos, conscientemente ou não, um problema filosófico – problema que todas as sociedades tentam resolver”. Frente às narrativas sobre a carne que hoje circulam na esfera pública brasileira, pergunta-se: *o que está em jogo*<sup>4</sup>, para as sociedades humanas (e especificamente para as sociedades ocidentais modernas) quando se produz e se consome carne? E ainda: qual a relação entre o consumo carnívoro, como prática alimentar (social e culturalmente mediada), e a produção de carne, como modalidade de

---

<sup>1</sup> Por “esfera pública” compreende-se a dimensão da vida social na qual assuntos de interesse público são discutidos por agentes públicos e privados, cada vez mais dependente de intermediários midiáticos. Seguindo a perspectiva de Habermas (1984), este espaço também pode ser considerado como a estrutura intermediária que faz a mediação entre o mundo político, de um lado, e os setores privados do mundo da vida e de ação especializados em funções, de outros.

<sup>2</sup> Por hora, compreendo o conceito de predação apenas em seu sentido ecológico, isto é: “um predador pode ser definido como qualquer organismo que consome todo ou parte de outro organismo vivo” (Towsend *et al.*, 2010, p. 249). Posteriormente introduzirei significados de ordem simbólica e social para predação.

<sup>3</sup> Tomo aqui por “antropológico” a definição proposta por Ingold (2011, p. 242) do que cabe à antropologia perscrutar: “anthropology is an enquiry into the conditions and possibilities of human life in the world”.

<sup>4</sup> Ao orientar a pesquisa pela busca do que “está em jogo”, procuro seguir Arthur e Joan Kleinman (1995, p. 277) quando afirmam que “a central orienting question in ethnography should be to interpret what is at stake for particular participants in particular situations. That orientation will lead the ethnographer to collective (...) and individual (...) levels of analysis of experience-near interests that, we hold, offer a more valid initial understanding of what are social psychological characteristics of forms of life in local moral worlds than either professional sociological categories or psychological terminology.”

interação entre a espécie humana e outras formas de vida animal? Consciente dos limites impostos pelo escopo da investigação, considero estas perguntas como horizontes, isto é, como guias ou luzeiros que modularam tanto a pesquisa quanto a escrita em seu desenvolvimento.

À maneira do que costuma ocorrer em antropologia, esta dissertação é, em parte, fruto de um imponderável da pesquisa etnográfica. Em minha monografia de conclusão de curso em Ciências Sociais, defendida em 2010, estudei a militância radical por direitos animais (abolicionismo animal) tal como se organiza e opera no Rio Grande do Sul. Durante este processo, ganhei familiaridade com aquilo que eu viria a denominar, seguindo as recomendações de Geertz (1997) para uma etnografia do pensamento, como suas *práticas linguísticas*: as categorias e modos pragmáticos pelos quais seu pensamento se articula na esfera pública e visa se disseminar pelo tecido social. Boa parte destas práticas linguísticas tem como alvo os processos de produção de carne e o modo com que os animais são tratados na indústria da proteína animal, buscando revelar o que há de ultrajante e degradante na série de procedimentos técnicos existentes “do pasto ao prato”.

Neste intuito, abolicionistas articulam todo um corpo de imagens e figuras de linguagem para explicitar uma suposta opacidade da carne exposta no mercado, que esconderia ou sublimaria os processos cruéis e de exploração contidos na sua produção. Promover o desocultamento deste “holocausto animal”, a partir da elevação das experiências de violação sofridas pelos animais ao nível da consciência, é um tipo de trabalho sobre o qual os corações e mentes abolicionistas estão permanentemente dedicados; é algo que, na fala de um entrevistado, “impregna toda a vida do militante”. A marca do entranhamento da causa na vida da pessoa é modulada pela adoção do veganismo (ou vegetarianismo ético), *ethos* que transcende a dieta exclusivamente vegetal e toma contornos político-existenciais.

Os dados de pesquisa sugeriam que as militâncias por direitos animais e as redes de divulgação vegetarianas constituem-se, predominantemente, como uma amostra de quadros médios, urbanos, escolarizados (ensino superior completo ou incompleto), que fazem maciço uso de bens culturais e estão conectados a um grande número de plataformas comunicacionais *online*. Ainda possuindo alguma dificuldade para se legitimar como movimento social na esfera pública, esta militância se aproxima, à bem

da verdade, daquele tipo de agência crítica conceituado por Beck (2010) como própria da sociedade de risco: “eles sabem argumentar, estão bem organizados, têm (...) acesso a algumas publicações e estão em condições de oferecer argumentos na esfera pública e nos tribunais” (p. 300). Como salientam Fraser (2001, 2012) e Wilkie (2010), desde seu aparecimento na esfera pública dos países europeus e anglo-saxônicos, a partir das décadas de 1960 e 1970, esta militância tem auxiliado na conformação de uma nova percepção sobre a criação animal, a qual seria: (1) contrária ao bem-estar dos animais; (2) controlada por interesses corporativos; (3) motivada pelo lucro, ao contrário dos antigos regimes de criação; (4) causadora de fome no mundo; (5) produtora de alimentos não saudáveis; e (6) ambientalmente nociva. Tendo isto em vista, o trabalho de conclusão foi articulado a partir da investigação de como o abolicionismo desenvolve estratégias retóricas na esfera pública, e do mapeamento de suas relações com instituições sociais como a ciência, o direito e a imprensa, o que revela bastante sobre sua posição relativa no contexto social maior (Sordi, 2011).

Absorvido por estas questões, eu não havia operado, até então, qualquer incursão sistemática pelo lado oposto ao abolicionismo. Eu não havia tentado investigar como aqueles que *produzem* carne – independentemente do seu lugar específico na cadeia de produção animal, que é extensa – narram e compreendem a atividade na qual se encontram envolvidos. Isto mudou de figura quando me deparei, quase que aleatoriamente, com o seguinte parágrafo inicial de um texto publicado em *Zero Hora*, no dia 4 abril de 2011:

*O consumidor interno e o mercado nacional são carentes de informação sobre a carne brasileira. (...) Esses tempos li um artigo que dizia “precisamos explicar ao consumidor que leite não dá em caixinha e que bife não nasce em bandejinhas”.*

O excerto poderia ter sido perfeitamente retirado de um texto abolicionista de denúncia da pecuária. Seguramente, ele prosseguiria com o relato dos processos de utilização animal empregados pela agroindústria; a miséria moral e humana dos abatedouros; a insalubridade das granjas; o regime de trabalho forçado das reses leiteiras; a desumanidade que separa mães e filhotes e introjeta hormônios de crescimento nos espécimes pequenos para que se desenvolvam de acordo com um projeto humano de otimização de suas partes comestíveis. Por fim, se afirmaria que por

trás da “caixinha” e da “bandejinha” se oculta uma gigantesca indústria, movida pelo lucro e insensível às questões de saúde humana e ambientais. No entanto, o excerto pertencia a um artigo denominado “Marketing da Carne”, publicado no caderno *Campo e Lavoura* do referido periódico, destinado às notícias da produção primária. E, diferentemente do especulado acima, assim prosseguia o texto:

*O consumidor precisa entender que por trás da carne ofertada diariamente nas gôndolas do varejo existe um homem do campo, um trabalhador. Que luta contra as adversidades do clima, da economia, do mercado e da política.*

De repente, todo um outro conjunto de imagens a respeito da pecuária se descortinava, bastante destoante daquele ao qual eu estava familiarizado: o trabalhador do sistema-carne, que, no imaginário dos direitos animais, tem sua consciência colonizada pelas forças do “sistema” (tal como os carrascos do século XX que cometeram barbaridades “seguindo ordens”) tornara-se uma espécie de herói: alguém que luta permanentemente contra as adversidades naturais (as secas, as mudanças climáticas, etc.), do mercado (a pressão por produtividade, gerada pela crescente demanda, mas, não obstante, acompanhada de frequentes embargos, medidas protecionistas, exigências cada vez mais restritivas de qualidade sanitária, etc.), do Estado (a má vontade dos políticos) e, como se não bastasse tudo isso, da sociedade (ou da “cultura”, em sentido bastante lato): dado o surgimento de discursos refratários e combativos ao consumo do seu produto, como o é uma parcela importante dos discursos de direitos animais.

Desta maneira, espelhando-me no trabalho de Wilkie (2010), operei uma mudança de objeto de pesquisa que pode ser classificada como “do protesto para o produto” (p. 2). Sua experiência de pesquisa, realizada no *millieu* animalista da Grã-Bretanha, derivara na constatação de que muitos defensores dos direitos animais não estão diretamente envolvidos - e tampouco familiarizados - com as espécies mais evocadas em seus discursos (vacas, galinhas, porcos e ovelhas, isto é, próprias do mundo rural, ou baleias, pandas e outros animais selvagens ameaçados de extinção)<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> Para a autora, este curioso traço permanece constante mesmo se tomadas em conta as diferentes perspectivas existentes no meio animalitário (bem-estarismo, abolicionismo gradual ou pragmático, abolicionismo radical): “[*There are*] diverse and competing viewpoints, but they have a common basis: Most of the commentaries are made by non-farming people located outside the industry” (Wilkie, 2010, p. 39). O mesmo reconhece Descola (1998, p. 23): “Nascida da indignação com os maus-tratos infligidos

Motivada por este *insight* etnográfico, Wilkie direcionou seus interesses para outra questão de pesquisa: de que forma aqueles que trabalham diretamente com os animais de fazenda [*farm animals*] significam suas interações com eles?

Investigações preliminares de discursos atualmente em circulação nos meios ligados à pecuária brasileira permitiram identificar a existência, também no campo dos produtores de carne, de uma retórica de esclarecimento e conscientização. Atores do sistema-carne, como a ABIEC (Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne), têm reconhecido abertamente a necessidade de defender o valor social do seu produto contra os discursos críticos à sua atividade, sejam eles ambientalistas, animalistas, ou (o que não raras vezes acontece) híbridos destas duas tendências. A parcela da comunidade científica que, por diversos motivos, auxilia na formatação de uma imagem negativa sobre a carne, também é visada como um obstáculo a ser contornado. A criação, em 2001, de um Serviço de Informação sobre a Carne (SIC), congregando diversas entidades, denota o investimento de energia institucional do sistema em prol da defesa pública do seu produto.

Este trabalho procurou mapear, portanto, como os agentes do sistema-carne brasileiro desenvolvem uma narrativa pública a respeito dos vínculos que os ligam, de um lado, aos animais que mobilizam em suas atividades, e, de outro, às demandas sociais crescentes por bem-estar animal, qualidade da carne, segurança ambiental e sanitária.<sup>6</sup> Alguns destes discursos são diretamente voltados a contrabalançar os argumentos em contrário, isto é, as alegações de risco (humano, animal e ambiental) disseminadas no tecido social por obra de militantes e organizações críticas ao consumo carnívoro. Outros, por sua vez, têm o caráter de uma assimilação construtiva destas mesmas alegações, respeitando uma lógica de otimização do próprio risco (e sua

---

aos animais domésticos e de estimação, em uma época na qual burros e cavalos de fiacre faziam parte do ambiente cotidiano, atualmente, a compaixão nutre-se da crueldade a que estariam expostos seres com os quais os amigos dos animais, urbanos em sua maioria, não têm nenhuma proximidade física: o gado de corte, pequenos e grandes animais de caça, os touros das touradas, as cobaias de laboratório e os animais fornecedores de pele, as baleias e as focas, as espécies selvagens ameaçadas pela caça predatória ou pela deterioração de seu habitat etc.”

<sup>6</sup> Internacionalmente, agências envolvidas com a gestão dos recursos pecuários no planeta também têm demonstrado forte preocupação em desenvolver uma “narrativa mais coerente” para o setor pecuário global. Entre elas, a FAO (Food and Agriculture Organisation), o ILRI (International Livestock Research Institute), a União Européia, o Banco Mundial, a ASEAN (Association of South Asian Nations), o AU-IBAR (African Union-Interafrican Bureau for African Resources), entre outros. Estes organismos e seus representantes estiveram reunidos recentemente (março 2012) em Nairóbi (Quênia), sede do ILRI, “to fulfill on an ambitious global livestock agenda to 2020 that would work simultaneously to protect the environment, human health and socioeconomic equity”. Disponível em: <http://tinyurl.com/7kzxozi>, consultado em 18 de março de 2012.

atenuação) como florescente “oportunidade de mercado” (Beck, 2010, p. 55). Por fim, o engendramento de um discurso que visa reativar a importância da produção animal como constitutiva da nacionalidade brasileira também se fez notar, apontando para questões diretamente envolvidas com a etapa de desenvolvimento socioeconômico vivida atualmente pelo Brasil, na qual a produção de proteína animal (e primária, em geral) exerce um papel nada coadjuvante.

Desde o início, a questão da etnografia teve de ser considerada com especial cuidado nesta pesquisa. Em consonância com uma tendência mais geral da disciplina nas últimas décadas, o trabalho não tem como objeto uma comunidade ou situação em particular, mas sim algo que ocorre em um sistema multilocal (Marcus, 1995). Da mesma maneira, é atravessado por questionamentos globais. Se, como reconhecem Comaroff e Comaroff (2003, p. 152), “nossos nativos não habitam mais contextos sociais para os quais possuímos um léxico persuasivo”, nossas estratégias metodológicas tem de ser adaptadas.

Optei por realizar a etnografia em feiras e eventos agropecuários locais e nacionais. Trata-se de um *lócus* estratégico para a pesquisa de campo na medida em que eles são a faceta pública da indústria agropastoril e seu mais relevante *hub* social (Wilkie, 2010, p. 14). O tipo de fenômeno sobre o qual decidi me debruçar, no entanto, não ocorre somente nestes eventos: ele é sentido, discutido, debulhado, trabalhado e articulado neles, mas muito os transcende e supera. As disputas envolvendo a carne nas sociedades contemporâneas possuem uma estrutura fluidificada: estão na mídia, circulam pela internet, por palestras e *workshops* destinados ao tema, na prática anticarnívora de vegetarianos militantes, em pareceres médico-nutricionais e pesquisas científicas nas universidades, entre outras precipitações momentâneas e circunstanciais.

Esse é um objeto que se articula em escalas bastante diferenciadas, pois perpassa tanto a dificuldade de dietas alternativas vingarem em uma região periférica do Brasil, onde o consumo de carne vermelha tem papel central, até discussões altamente globalizadas, como a controvérsia científica a respeito dos níveis de CO<sub>2</sub> emitidos pela pecuária. Torna-se necessário, portanto, algum tipo de “imaginação analítica” (Comaroff e Comaroff, 2003, p. 166) por parte do antropólogo, capaz de encompassar em uma narrativa persuasiva – como a define Strathern (1987) – esta miríade de dados

heteróclitos e aparentemente desconectados, mas que se coligem como partes de um “fluxo discursivo”<sup>7</sup> multidimensional.

Se a questão metodológica que se impõe é o rastreamento destes fluxos, é importante ressaltar, como o fazem Arthur e Joan Kleinman (1995), que os etnógrafos sempre adentram o fluxo da experiência vivida a partir um determinado corte espaço-temporal. É a partir dele que os antropólogos conseguem experimentar como seus interlocutores se deparam com o fluxo da experiência social, fluxo que encontra na situação etnográfica um dos seus múltiplos momentos de atualização e precipitação.

Tomando estes aspectos em conta, a narrativa do trabalho segue a seguinte lógica: parto de uma situação etnográfica que classifico como “disparadora”. Ao tomá-la desta forma, procuro fazer com que a etnografia parta antes dos “efeitos situados do ver e do ouvir” do que de alguma teoria ou meta-narrativa totalizadora sobre o objeto em questão (Comaroff e Comaroff, 2003, p. 164). Dado que se trata de um assunto polêmico na esfera pública, ao qual afluem muitos discursos totalizantes, de caráter normativo, preferi adotar a perspectiva de Florence Weber (2009, p. 27) segundo a qual cabe ao antropólogo, antes de tudo, “observar e escutar as pessoas, e não interrogá-las, para preservar suas iniciativas de classificação e o domínio sobre suas palavras”.

A situação disparadora, no caso, é uma palestra denominada “Pecuária Brasileira: desvendando mitos”, ocorrida na 17ª FEICORTE (Feira Internacional da Cadeia Produtiva da Carne – São Paulo, SP), em junho de 2011. Este evento contou com a participação de cinco profissionais envolvidos com a cadeia da carne bovina e o projeto do SIC, sendo dois deles oriundos do campo das biociências (uma nutricionista e um médico).

A partir de algumas falas ouvidas nesta situação etnográfica, cada capítulo da dissertação rastreia um fluxo discursivo diferente a respeito da carne na contemporaneidade. Estes fluxos são compostos de certos temas animadores, verdadeiros vernáculos, que compõem a paisagem fenomenal (Comaroff e Comaroff,

---

<sup>7</sup> Discursive flows, although having focal centers, are inherently open, flexible in scope, and shifting in both their content and their constituents. Determining what, exactly, falls within the purview of any such flow is itself a product in part of paying careful attention, in part of inspired guesswork, in part of theoretical and philosophical predilection; making sense of its substance depends on what we (...) have spoken of as an ‘imaginative sociology’” (Comaroff e Comaroff, 2003, p. 166).

2003) das contemporâneas discussões sobre a carne onde quer que elas ocorram: (1) riscos ambientais envolvidos na produção de carne; (2) o papel da mesma na dieta humana, (isto é, se ela é prescindível ou não em uma dieta considerada “normal” ou adequada); (3) o estado-da-arte das relações entre humanos e animais na obtenção do produto; sem esquecer-se (4) dos aspectos socioeconômicos e de gênero envolvendo o consumo e a produção carnívora.

Há também outro fluxo discursivo que conforma o quadro geral das polêmicas envolvendo a carne, particularmente interessante: as discussões em torno do quanto a adoção de uma dieta carnívora, em determinado momento da Pré-História da espécie, colaborou para a constituição biológica dos seres humanos modernos [*human kind*] e para a configuração moral da humanidade [*humanity*] em geral<sup>8</sup>.

A recorrência de explicações e justificações filogenéticas para defender o consumo ou o abandono da carne indica um pouco da potência, ainda vigorosa, que argumentos de matriz evolucionária possuem nas sociedades do ocidente moderno. Mais do que isto, manifesta a permanência e a vivacidade, enquanto estrutura discursiva ativa no meio social, de uma narrativa sobre o caráter distintivo do humano em que determinada vitória sobre (ou certo abandono da) animalidade tem um papel central (Stoczowski, 1994, Ingold, 1995, Sahlins, 2007; Schaeffer, 2009). Nas discussões enfocadas pelo presente trabalho, o carnivorismo aparece, muitas vezes, como o dispositivo agenciador desta mudança de status ontológico, tanto para o bem ou para o mal: o consumo de carne é encarado ora como elemento desencadeador de progresso (biológico e moral) da espécie, ora como princípio de degeneração do gênero humano, dependendo do ponto de vista de quem mobiliza a narrativa evolucionária.

Em relação aos demais temas animadores das discussões sobre carne, a narrativa da hominização parece constituir-se, muitas vezes, como a *ultima ratio* que subjaz a todos os demais fluxos discursivos quando estes se atualizam sob a forma de cadeias de justificação: se comer carne é indispensável para a saúde, é porque nossos corpos foram constituídos filogeneticamente assim; aos animais que consumimos como alimento, os predamos porque “co-evoluíram” com a nossa espécie, e co-evoluíram justamente pelo fato de serem predados; a carne é um alimento viril porque remete à caça como

---

<sup>8</sup> Tomo emprestada aqui a distinção proposta por Ingold (1995) entre “humanidade” [*humanity*], como condição moral, e “espécie humana” [*human kind*], como tipo biológico, para diferenciar estas duas instâncias.

“atividade originária” dos indivíduos do sexo masculino no período pré-histórico; entre outras associações do tipo - associações que os críticos ao consumo de carne também não hesitam em “inventar” à imagem e semelhança de suas convicções.

Por “invenção”, não deve ser compreendida a forja de uma proposição ilegítima ou inconsistente, fantasiosa, mas, ao contrário, o processo que conduz ao desenvolvimento e ao refinamento de um argumento. Esta é uma acepção do conceito derivada da *inventio* da arte retórica, tal como herdada de Aristóteles, Cícero e Quintiliano. Trata-se da busca, entre os elementos disponíveis ao discurso, daqueles através dos quais se consegue ser persuasivo em uma determinada circunstância discursiva. Neste sentido, é importante ressaltar, lembrando Wagner (2010) que o mundo natural, palco da filogênese humana e das nossas relações de predação alimentar, também pode ser objeto de uma “invenção”, já que dispositivos ocidentais como a ciência (e os usos sociais desta) parecem introduzir “‘sistema’ na natureza e depois se deleita(m) em descobri-lo ali”, (p. 125).

De acordo com Ingold (2000), assim como os humanos possuem uma história das suas relações com os animais, também os animais possuem uma história da sua relação com os humanos. No entanto, apenas os humanos constroem *narrativas* desta história. Em outras palavras, somente os humanos “inventam”, no sentido acima exposto, histórias e narrativas sobre sua relação com os animais. Também neste caso ocorre uma divergência entre os dois coletivos aqui enfocados (defensores e críticos da carne), pois uns inventam uma narrativa na qual os animais são vítimas de um sistema exploratório, e outros inventam uma narrativa em que esta exploração é necessária e é até mesmo legítima desde o próprio ponto de vista do animal. Tal como coloca Serres (2003, p. 37), “os que comem nossa carne obtêm uma vantagem decisiva se conseguem nos persuadir de que estão nos ajudando”. Mas, para não adiantar mais pontos do trabalho que se segue, faz-se necessária uma breve exposição da estrutura dos capítulos da dissertação.

No Capítulo 1, exponho a situação etnográfica disparadora dentro de suas instâncias e circunstâncias: a palestra “Pecuária Brasileira: desvendando mitos”. Como pano de fundo desta situação etnográfica específica, descortina-se o grande evento da pecuária de corte nacional, a FEICORTE. No Capítulo 2, a partir de uma fala específica de um dos palestrantes, desenvolvo aspectos concernentes ao carnivorismo como

regime alimentar e estrutura de comensalidade, especialmente na sociedade brasileira contemporânea, evocando o auxílio de autores que se dedicaram, direta ou indiretamente, à antropologia da alimentação. No Capítulo 3, exploro o fluxo discursivo que se estrutura em torno de narrativas evolucionárias para defender a pertinência ou não do consumo de carne para a dieta humana, tal como exposto anteriormente. Deste manancial discursivo sobre a evolução humana, brotam também questões de gênero, corpo e saúde necessárias de serem pontuadas. Na sequência, no capítulo 4, desenvolvo uma reflexão sobre o que pode estar em jogo, para os produtores de carne, quando formulam uma narrativa positiva sobre as relações humano-animais ensejadas por sua atividade. É desta narrativa que tomo elementos para compreender o que parece ser um animal para uma sociedade que vive da sua predação, oscilando entre o sujeito e o objeto.

Por fim, na conclusão, procuro re-amarrar os distintos fluxos discursivos originados da situação etnográfica disparadora, a fim de auxiliar na elucidação, ainda que provisória, do que afinal está em jogo quando produzimos e consumimos carne, sobretudo no contexto brasileiro contemporâneo. Mais do que conclusões, prefiro compreender este re-amarramento como a formulação de hipóteses de segunda ordem, empiricamente ilustradas<sup>9</sup>.

Do que se depreende dos discursos inventados por quem a produz, o ciclo da carne indica se constituir como uma espécie de consumo produtivo (Marx, 2011; Fausto, 2001, 2002; Ingold, 2011), ligeiramente diferente da narrativa mais ou menos generalizada deste processo como algo que “começa no pasto” (produção) e “termina no prato” (consumo). Em outras palavras, como algo que decai ou se dissipa até a aniquilação total, imagem que se reforça pelo fato da produção industrial de carne se dar através de verdadeiras linhas de desmontagem (Dias, 2009).

O que ocorre aquém do pasto e além do prato também são dimensões importantes: a carne, à bem da verdade, não surge como um “actante” - no sentido de Latour (1994, 2004, 2009) - somente depois que o animal é abatido. E tampouco se esgota, como princípio agentivo, ao ser incorporada, consumida, pelo organismo humano. Uma vez consumida, a carne continua produzindo efeitos dos mais diversos,

---

<sup>9</sup> Sigo aqui, novamente, uma prescrição de Florence Weber (2009, p. 61): “uma das características da pesquisa de campo etnográfica é a de ser antes um fator de transformação de hipóteses do que um dispositivo para confirmá-las ou invalidá-las”.

tanto dentro quanto fora dos sujeitos. E principalmente: entre eles. As páginas seguintes procurarão elucidar como isto ocorre.

## 1 - VITRINES DA CARNE: NOTAS ETNOGRÁFICAS SOBRE EVENTOS AGROPECUÁRIOS

*Os nuer têm tendências para definir todos os processos e relacionamentos sociais em função do gado. Seu idioma social é um idioma bovino.*

Evans-Pritchard, *Os nuer* (2008, p. 27)

*Porque ela [a pecuária] ainda está aí, idêntica ao passado, nestas boiadas que, no presente, como ontem, palmilham o país, tangidas pelas estradas e cobrindo no seu passo lerdo as distâncias imensas que separam o Brasil; realizando o que só o aeroplano conseguiu em nossos dias repetir: a proeza de ignorar o espaço.*

Caio Prado Jr., *Formação do Brasil contemporâneo* ([1942] 2011, p. 196)



Figura 2: FEICORTE, 2012 (Foto: Caetano Sordi)

Junho de 2011.

A cidade de São Paulo, com seu infinito horizonte urbano, marcado pela presença quase opressiva de enormes edifícios e vias automotivas expressas, parece se configurar, à primeira vista, como a antítese mais bem acabada do universo dito rural. Do terminal metropolitano do Jabaquara, onde desembarco da linha 1 do metrô, até o Parque de Exposições Imigrantes, meu destino final, interpõe-se um emaranhado de ruas e pequenas vielas próprias de um subúrbio cinzento, metropolitano, abruptamente interrompido, na sua fachada oeste, pelo enorme e agressivo vinco produzido na paisagem pela rodovia homônima ao parque, sobre a qual cruzo através de um altíssimo viaduto. Os ruídos são todos próprios do universo urbano: motores, aceleradores, ambulâncias, buzinas, helicópteros. Os odores, também: escapamento, fumaça industrial, asfalto novo e recapado, lixo.

Do outro lado, ergue-se uma bem circunscrita e delimitada mancha verde em meio ao universo predominantemente cinza: o Parque do Estado, que além de abrigar o referido centro de exposições, também alberga o Jardim Botânico de São Paulo e seu Jardim Zoológico. Supostas províncias de natureza em meio à civilização.

O animal mais improvável de se deparar num contexto como este é uma vaca - relegada, de acordo com nosso imaginário mais comum, a um bucólico e verdejante ambiente rural, da qual a rodovia dos Imigrantes e o terminal do Jabaquara, o viaduto e seus pilares de concreto, as paredes e muros pichados do subúrbio homônimo, constituir-se-iam como seus anátemas quase perfeitos. A temporalidade da vaca - sua lenta paciência bovina - não parece ter lugar na atmosfera dinâmica, industrial, imediatista, de São Paulo.

Lugar de vaca tampouco é no zoológico, logo ali à frente. Este é o espaço próprio daquelas espécies consideradas exóticas, distantes, que se apresentam, neste mesmo espaço, sob uma forma muito especial de magia metonímica na qual o indivíduo, devidamente catalogado e separado dos demais, aparece como *idos* de toda uma espécie, seu modo de ser e de ser-percebido pelo mundo humano: a jaula *do* macaco, e não de *um* macaco; o aquário *da* cobra, e não de *uma* cobra. Nada mais trivial e repetitivo, pouco fabular, que uma vaca. A ideia de rebanho, firmemente ancorada na imagem dos bovinos, é o suprassumo metafórico da ideia de homogeneidade e massificação. Do outro lado do viaduto, sei que se concentram centenas, quiçá milhares,

destes animais bovinos; especialmente trazidos desde o mundo rural para o seu grande momento na metrópole: sua exposição anual, a FEICORTE.

Abreviação para “Feira Internacional da Cadeia Produtiva da Carne”, este é o maior evento *indoor* do setor pecuário de corte do mundo, ocupando anualmente os enormes pavilhões do Parque de Exposições Imigrantes. Ao todo, são 50.000m<sup>2</sup> de área que, além da FEICORTE, também sediam a FEILEITE (da cadeia do leite) e a FEINCO (caprinos e ovinos). As três exposições são organizadas pela empresa Agrocentro.

Em 2011, primeiro ano que a visitei, na sua 17<sup>a</sup> edição, a FEICORTE contou com mais de 4.000 animais, de 20 raças bovinas, caprinas e ovinas. Nesta ocasião, lembro-me de ter estranhado a ausência de suínos e aves, pois além dos animais já citados, havia também alguns cavalos.

Das 20 raças bovinas, 13 tiveram competições e foram realizados oito leilões. Além disso, 250 empresas estiveram lá representadas, das mais diversas naturezas: entidades representativas do setor, órgãos de desenvolvimento e pesquisa, frigoríficos, máquinas e implementos, laboratórios genéticos, saúde e nutrição animal, bancos e órgãos financeiros, entre outros. O público afluyente foi de mais ou menos 25 mil pessoas nos cinco dias de feira (13-17/06), superando os números do ano anterior. De acordo com seus organizadores, o evento

*se destaca como principal vitrine do setor, referência em qualidade, pesquisa, tecnologia, equipamentos, produtos e serviços. Evento tradicional, com perfil moderno, a FEICORTE transforma São Paulo na capital mundial da pecuária de corte, superando as expectativas a cada edição. A feira oferece excelente oportunidade para contatos, para o fortalecimento da imagem institucional e para a realização de negócios e investimentos. Também possibilita o intercâmbio de experiências sobre a cadeia produtiva da carne bovina, permitindo acesso a um alto nível de informações, além de propiciar discussões de assuntos estratégicos com especialistas nacionais e internacionais.<sup>10</sup>*

No segundo ano em que a visitei (2012), os números prosseguiram impressionantes: 30 mil visitantes; 22 raças de bovinos, ovinos, caprinos e equinos; 14 leilões e julgamentos de 13 destas 22 raças; negociações na casa dos milhões de reais;

---

<sup>10</sup>Disponível em <http://FEICORTE.com.br/index.php?p=view&id=1>, consultado em 21 de agosto de 2012.

centenas de reses comercializadas; um sem número de palestras e *workshops* realizados. Em seu *site* na internet, a 18ª edição da feira foi saudada como se destacando por seu “público selecionado”, a elite do setor agropastoril nacional:

*Décio Ribeiro dos Santos, diretor do Agrocentro, empresa organizadora da FEICORTE, ressalta a presença de público altamente selecionado no evento que foi prestigiado por pesquisadores, estudantes, pecuaristas, grupos de estrangeiros, lideranças e autoridades. “Dentre os visitantes, destacamos a visita do ministro da Agricultura Mendes Ribeiro Filho, que participou de reunião com lideranças de várias entidades representativas do agronegócio brasileiro. “Foi importante para o setor apresentar as reivindicações que afetam diretamente a cadeia produtiva da agropecuária”, avalia. Carla Tuccilio ressaltou o alto nível dos eventos paralelos, como congressos, workshops e palestras. “A cada ano, a feira melhora ainda mais.”<sup>11</sup>*

Nesta edição da feira, também se realizou, em paralelo à exposição de animais propriamente dita, o “Congresso Internacional da Pecuária de Corte”, ao qual afluíram, como palestrantes, nomes de peso vinculados ao mundo agroempresarial nacional. A conferência magna do congresso foi proferida pelo ex-ministro da agricultura no governo do general Ernesto Geisel (1974-1979) Alysson Paulinelli, o qual versou sobre as “lições históricas e perspectivas para a agropecuária brasileira”. Ao fim do evento, o ex-ministro foi homenageado, sendo apresentado como pioneiro da “revolução verde”<sup>12</sup> e da modernização do campo no Brasil. Em 2012, o Agrocentro e seus parceiros procuraram descentralizar a feira através do chamado “Circuito FEICORTE”, evento itinerante que reproduziu em quatro capitais do país<sup>13</sup> um pouco do que ocorre anualmente em São Paulo.

Ao contrário de outras feiras agropecuárias que visitei – sobretudo a EXPOINTER e a FENASUL, que ocorrem anualmente no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS), marcadas por uma estética regionalista e ruralizada, própria do gauchismo e ancorada em certo aspecto rústico e tradicional – a FEICORTE destaca-se

<sup>11</sup>Disponível em [http://FEICORTE.com.br/index.php?p=noticias\\_view&id=335](http://FEICORTE.com.br/index.php?p=noticias_view&id=335), consultado em 21 de agosto de 2012.

<sup>12</sup> Processo de modernização técnica vivida pela produção primária de países menos desenvolvidos ao longo da segunda metade do século XX. Caracteriza-se pelo uso intensivo de fertilizantes, agrotóxicos e outros insumos químicos, assim como pelo melhoramento genético de sementes e pela mecanização da produção.

<sup>13</sup>Cuiabá (MT), Salvador (BA), Goiânia (GO) e Campo Grande (MS). Juntamente com o Estado de São Paulo, representam os principais pólos de produção de gado de corte, onde se concentram mais de 55% do total das cabeças de gado de corte do país.

como um ambiente fortemente asséptico, composto por divisórias de acrílico, uma arquitetura efêmera arrojada e um código de vestuário eminentemente empresarial (fig. 3).



**Figura 3: aspecto geral da FEICORTE, edição 2012 (Foto: Caetano Sordi).**

O vínculo com o campo é assinalado por alguns traços específicos, como a onipresença musical do ritmo sertanejo; algumas menções à estética rural na arquitetura e na decoração dos *stands*, como porteiras e bretes simulados (de plástico ou compensado de madeira), barris de pinga e cangas-de-boi penduradas; além de certa fusão entre o referido vestuário básico empresarial – terno e gravata, paletó, *tailleur* – com elementos oriundos da fazenda, como chapéus de caubói, fivelas de cinto ostensivas, varas de “tocar” boiada. Sobre este objeto, bastante comum entre os frequentadores, transcrevo o diário de campo:

*Notei que diversos homens (não me recordo de nenhuma mulher) carregavam consigo uma espécie de bengala muito fina de madeira clara, mais grossa na ponta que entra em contato com a mão. Perguntei a um rapazinho de posse de uma destas bengalas o que era aquilo. Ao que ele me respondeu, primeiro com surpresa “você quer saber o que é isso?”, e depois com gentileza, disse que se tratava de um instrumento muito comum entre fazendeiros, que se valem dele,*

*dentre outras funções, para cutucar e encaminhar os bois. “Como traz a feira pra dentro de São Paulo, traz a vara também”, disse o garoto, que depois foi juntar-se a outros homens mais velhos também de posse do instrumento.*

O aspecto geral da feira causou-me a sensação paradoxal de se estar visitando um enorme *shopping center*, ainda que povoado de animais de porte, os quais mugem, balem, defecam, urinam e exalam odores bastante incomuns para minhas experiências cotidianas. Soma-se a isto certa onipresença da biotecnologia, seus dispositivos, agentes e discursos, pois boa parte dos pavilhões é destinada aos *stands* da indústria farmacêutica, da indústria da nutrição animal e aparelhagem agropecuária (fig. 4). Assim descrevo este aspecto da feira e minhas impressões a respeito no diário:

*Os stands, modernos e pasteurizados, lembrando um shopping Center, avizinham-se dos currais cheios de feno e dos boxes impregnados de odor animal. Alguns animais, mais jovens, perambulam para além dos seus locais de exposição e adentram alguns metros na área “humana”, explorando, à sua maneira, as estranhas formas das coisas dos seres humanos aqui e acolá. Um bezerro branco avança em direção a um stand vazio e começa a lamber o seu suporte. Isso causa certa simpatia nas pessoas ao redor, que se sentem autorizadas a tratar o bicho à maneira de um pet.*



**Figura 4:** *Stand* de companhia farmacêutica na FEICORTE, edição 2012. Repare-se o lema: “*science for a better life*” – ciência para uma vida melhor. Grande parte das mulheres da feira se encontra alocadas nos serviços de vendas e recepção. (Foto: Caetano Sordi)

Os bovinos ocupam as porções laterais do pavilhão central, e são ordenados segundo a raça e o proprietário. No corredor ao centro deste pavilhão, localizam-se os *stands* das grandes associações de criadores e produtores (ABCZ, Angus, etc.), alguns deles acompanhados de uma ou outra baía onde ficam reses mais importantes ou destacadas. Aos caprinos, ovinos e cavalos são relegadas posições secundárias, logo que se entra no Parque de Exposições.

Os momentos em que uma rês é colocada no centro das atenções, como nas premiações, costumam causar algum desconforto nos animais, aparentemente incomodados com a efervescência humana a sua volta. Nas três feiras visitadas (EXPOINTER, FENASUL e FEICORTE), estes momentos eram acompanhados musicalmente pelo tema da vitória – popularmente conhecida no Brasil como “a música do Ayrton Senna” – e forte exultação por parte de seus proprietários e manejadores humanos. Eis a descrição de uma destas cenas, ocorrida na FENASUL de 2011:

*O anúncio da vaca vencedora seguiu-se de uma aglomeração de familiares do criador, funcionários, amigos, colegas, fotógrafos e curiosos ao redor da grande campeã, conduzida ao centro do piquete. A vaca parecia observar tudo à maneira pachorrenta das reses, esperando pacientemente cada uma das conformações possíveis de fotografia (“agora os amigos!” “agora com o juiz!” “vai lá com o pai, fulana!”) se consumir. Um senhor idoso, fotógrafo, ficava a alguns metros da vaca fazendo sinais com as mãos para o animal, com o objetivo de atrair o seu rosto naquela direção. Seu baile mimético, pontuado por mugidos e outras onomatopéias estranhas, era realmente digno de nota, e várias pessoas riam do seu comportamento. (diário de campo)*

A proximidade do público com os animais, principalmente por parte das pessoas visivelmente alheias ao mundo rural, é mediada por certa mistura de desconfiança, receio e curiosidade. Na edição de 2011 da FEICORTE, observei uma faxineira perguntando a um tratador se poderia limpar “por aqui... se não tem perigo dele [o animal] me dar um coice”. Reação, aliás, muito frequente, que eu mesmo havia esboçado alguns meses antes em outra oportunidade. Em meu diário de campo da FENASUL de 2011, descrevo a seguinte situação:

*Achei digno de nota o modo com que insiders e outsiders (eu incluído na categoria) se portavam frente aos animais. Pessoas visivelmente mais acostumadas com a lida destas exposições transitavam com muito mais naturalidade e desenvoltura pelo pavilhão, em franca e nítida proximidade com os animais. Visitantes “de fora” recebavam*

*avançar nos corredores dos bovinos e olhavam tudo com muita curiosidade, não raro fotografando o momento como algo inusitado. Do diálogo de um casal adulto-jovem, passeando entre as vacas Jersey, ouvi algo como: “manda essa foto pra tua mãe, ela não vai acreditar!”. Crianças demonstravam um misto de atração e reserva. Comecei a me dar conta que eu mesmo demonstrava sinais de receio, na medida em que reparei que não encarava os animais maiores diretamente nos olhos e me sentia muito mais a vontade entre as ovelhas (aprisionadas, menores e evocadoras de mais condescendência) do que entre as vacas e os bois. Também me senti um pouco ridículo ao notar que evitava ficar atrás das vacas por uma espécie de reação espontânea contra supostos coices – o que pode ser esperado de um cavalo, mas não de uma vaca. Com o tempo, e com mais segurança, comecei a observar melhor os bois e seu lento e pacífico ritmo para tudo: comer, mugir, andar e se levantar. Evocou-me muito a ideia de algo pesado, terrestre, pacífico. Até me afeiçoei.*

Há um padrão que se repete nestas rápidas e receosas aproximações: as pessoas se aproximam com cautela dos animais para tirarem fotos inusitadas de si próprias com as reses e, para sua alegria, sobretudo das crianças, alguns bezerros permitem serem afagados na testa, logo abaixo dos olhos (fig. 5). Animais maiores também se deixam afagar pelos visitantes, mas a aproximação é sempre cautelosa.



**Figura 5: aproximação cautelosa com zebu na FEICORTE edição 2011. (Foto: Caetano Sordi)**

Também na edição de 2011 da FEICORTE, um senhor idoso, visitante, estava sentado entre as enormes reses zebuínas da raça Sindi. Ao ser questionado por mim se era o dono daqueles animais, respondeu-me que não, mas que era “*um apaixonado*” [por bovinos]. Em suma, percebe-se imediatamente quem são os visitantes que possuem certa “educação da atenção” (Ingold, 2000) na interação com os bovinos - o que não pode ser aplicado, de maneira nenhuma, para o caso do próprio etnógrafo.

Jamais tive proximidade com o universo rural, e tampouco intimidade com animais de produção. Até então, minha interação mais direta com animais havia se restringido às espécies de companhia, notadamente cães e gatos, e, muito excepcionalmente, alguns cavalos. Assim, o processo de aproximação com o universo da carne também se configurou como uma verdadeira alfabetização com seu modo de vida e categorias próprias, através das quais a própria atividade agropastoril e suas relações com o mundo circundantes são construídas e significadas.

A familiarização com este – parafraseando Evans-Pritchard (2008) - “idioma bovino”, foi um processo bastante lento, ainda inacabado. Ao longo da pesquisa, fui paulatinamente aprendendo a distinguir as raças e estirpes, bem como a aplicação de conceitos e categorias até então desconhecidas, como “precocidade”, “rusticidade”, entre outras. As feiras agropecuárias, como principais nós de rede do mundo pastoril (Wilkie, 2010), conformaram-se neste sentido como um *locus* privilegiado para a observação de campo, pois em poucos e concentrados dias o idioma bovino era verbalizado e atualizado livre e intensamente. É também uma ocasião em que a cadeia produtiva, nos seus vários elos, exprime sua visibilidade. As pessoas estão propensas a serem observadas e questionadas; tornam-se, bem por isso, mais acessíveis para a abordagem de visitantes e curiosos.

De maneira progressivamente diferencial, fui distinguindo primeiramente as características próprias de taurinos (*Bos taurus taurus*) e zebuínos (*Bos taurus indicus*). Depois, fui conseguindo classificá-las em suas declinações raciais: Angus, Hereford, Charolês e demais variedades europeias de um lado; Sindi, Nelore, Brahman e demais variedades indianas do outro. Os cruzamentos entre ambos também foram aparecendo, assim como as mestiçagens nacionais: Brangus, Canchim, Simbrasil, etc. Igualmente familiar tornou-se a distribuição geográfica destas raças no território brasileiro e suas

peculiaridades regionais: o predomínio das estirpes zebuínas no Centro-oeste e a especialização cada vez mais forte do Pampa nas reses europeias.

Como argumenta Leal (2011), as categorias utilizadas pelos pecuaristas para falar de seus bois frequentemente se misturam com aquelas mobilizadas para se referirem a si próprios e seu grupo social. Uma “boa genética” é um atributo aplicável tanto para seres humanos quanto para animais, principalmente às estrelas do milionário (e fortemente tecnicizado) mercado do gado de elite.

Nas feiras, e principalmente na FEICORTE, alguns animais recebem destaque especial, o que se aplica ora à raça, ora a alguns indivíduos em particular. Do diário de campo, escrevo sobre um espécime em particular:

*Da estirpe Canchim, destaca-se o macho Gato LS, propriedade da fazenda Calabilu (Capão Bonito, SP). Gato era o primeiro animal exposto no box 06. Pachorrentamente deitado, com seus 1.226Kg sobre o chão, é realmente um animal digno de nota, enorme de gordo e próximo do que poderia ser classificado como uma “besta”. Além do tamanho colossal, Gato possui várias características próprias de sua ascendência zebuína, que são ligeiramente mais excêntricas que aquelas das raças europeias. Acima de Gato havia um enorme pôster com as suas façanhas, dentre as quais: dez vezes “Grande campeão”, 27 vezes “Campeão de Touro e filhos” e 18 vezes campeão de “Progênie e pai”. Além disso, a revista da Associação de Canchim, em reportagem especial denominada “A fórmula dos campeões”, contém uma grande foto de Gato e seu criador, informando que o animal é pai de 832 filhos espalhados por 29 criatórios, “sendo que 69 deles são premiados”.*

E também do diário de campo, agora sobre uma raça inteira destacada na exposição:

*ainda no corredor de acesso (este, por sua vez, pavimentado com um tapete vermelho), os visitantes são “recepcionados” por vários animais da linhagem Wagyu (originária do Japão) e produtora do chamado Kobe beef, considerada a mais saborosa e sem dúvida a mais valorizada carne do mundo. As reses waygu expostas na entrada da feira pertencem à fazenda Yakult, que também possui um stand promocional junto aos animais. Neste stand, há uma geladeira de porta transparente que armazena os preciosos cortes para venda, expondo também uma pequena lista de preços (estes, por sua vez, nada pequenos). O corte mais caro, contra-filé Premium beef, custa R\$ 350,00 o Kg. Os cortes mais baratos oscilam entre R\$ 70 e 80. Segundo um orgulhoso funcionário da fazenda Yakult, embora “de fora [o Waygu] não pareça nada de mais”, é possível faturar com um animal de peso médio até R\$ 10.000, coisa que não se retira de um*

Red Angus e outros animais aparentemente mais bem fornidos: “de um Angus[...] dá pra tirar uns quatro, cinco mil”.

Desde o início, nota-se uma pronunciada divisão de gênero nos papéis representados pelo *staff* da FEICORTE, sendo a lida com os animais uma função visivelmente masculina e a recepção e os serviços, bem como o atendimento nos *stands*, uma função manifestadamente feminina (e jovem). O público circulante é composto, em sua maioria, de homens de meia idade, predominantemente vestidos “para negócios”. Alguns sotaques e modos de falar denotam o pertencimento de muitos visitantes aos interiores do Brasil, mas a profusão de *iPads*, *smartphones*, *notebooks*, por sua vez, denota sua forte inserção nos padrões do mercado global e do consumo tecnológico. Há de se destacar, igualmente, a forte presença institucional (Faculdade de Veterinária da USP, Secretarias estaduais da Agricultura, CNA, etc.) e financeira (Banco do Brasil, Bovespa, etc.) entre os *stands*. Chama muita atenção as recorrentes menções ao Brasil e à nacionalidade por toda parte, revestidas de certo tom ufanista e grandiloquente. De um *banner* afixado logo acima de uma das pistas de competição lê-se: “soluções do tamanho do Brasil”. Mais à diante, em um *stand* de medicamentos para animais, lê-se: “Pecuária forte, Brasil forte”(fig. 6). O eixo central do pavilhão de exposições, por sua vez, é decorado com bandeiras de todos os estados brasileiros. É como se a feira nos dissesse, indiretamente, que a atividade pecuária une o território nacional (fig. 7).



Figura 6: *stand* de medicamentos homeopáticos na FEICORTE edição 2011. (Foto: Caetano Sordi)



**Figura 7: eixo central do pavilhão de exposições da FEICORTE, edição 2012, com as bandeiras dos estados brasileiros. (Foto: Caetano Sordi)**

O pavilhão mais ao fundo de todos (que também dá acesso às salas onde ocorrem as palestras, *workshops* e conferências) é destinado à iniciativa denominada “Espaço Carne”, descrita pelos organizadores como uma “ação focada na demonstração dos trabalhos realizados pelas empresas, pecuaristas e todos os envolvidos na cadeia produtiva, na busca pela excelência da carne brasileira”<sup>14</sup>. Neste espaço, encontram-se reunidas “as principais empresas que representam os diversos elos da cadeia de produção de carne, visando o aumento do consumo, promoção dos conceitos de sustentabilidade na pecuária de corte e divulgação das qualidades da carne”<sup>15</sup>.

Em termos êmicos, a produção de carne é descrita como possuindo etapas “dentro da porteira” e “fora da porteira”, isto é, respectivamente relacionadas com a criação e preparação dos animais, de um lado, seu abate e transformação em carne, de outro. Há uma forte pressão no universo da carne para que os elos desta cadeia, às vezes muito distantes geograficamente, se tornem mais harmônicos em sua relação mútua. Como argumentarei adiante, esta pressão relaciona-se com a ideia de que todos os riscos (atuais e potenciais) engendrados pela pecuária podem ser resolvidos com a reconstrução e boa concatenação em larga escala de seus ciclos de produção e consumo, desde que mediada pelo uso de novas e sofisticadas “tecnologias limpas” (Hanningan,

<sup>14</sup>Disponível em <http://FEICORTE.com.br/index.php?p=view&id=12>, consultado em 24 de outubro de 2012.

<sup>15</sup>Idem.

2009; Spaargaren e Mol, 1992), donde a repetição, neste contexto, do chamado “mantra da sustentabilidade” (Zhourri e Oliveira, 2012).

NA FEICORTE, o Espaço Carne, além de concentrar os *stands* destinados à degustação, responsabiliza-se pela concretização espacial deste ideal de harmonia, modernidade e transparência da cadeia. É a parcela da feira que mais se aproxima à ideia de uma “vitrine” da pecuária nacional como atividade dinâmica e moderna, mas ancorada em determinada tradição que garante seu diferencial em relação à carne produzida em outros países e sua qualidade “natural”.

### 1.1 O Caminho do Boi e o Caminho da Carne

Na edição de 2011, uma iniciativa particularmente interessante se destacava no Espaço Carne, denominado “Caminho do Boi”<sup>16</sup>. Tratava-se de uma didática demonstração de como deve ser o chamado “manejo racional”, prática cientificamente mediada cujo objetivo é reduzir o número de contusões e o nível de estresse das reses nas suas horas mais críticas. Ao longo do percurso, diversos *banners* salientavam ao produtor as vantagens de se adotar o sistema ali exposto, demonstrando, com muitos dados estatísticos, as perdas de produtividade e lucratividade provocadas pelos métodos tradicionais.

Transcrevo a experiência tal como relatada do diário de campo:

*Assim que abre a porteira, somos colocados no brete coletivo. Uma imensa pá (devo chamar assim no desconhecimento do termo específico) nos empurra em direção a outra porteira. O mediador explica que no “manejo racional”, diferentemente dos métodos mais rudimentares, esta pá substitui os arpões e varas utilizados nos abatedouros tradicionais, apontando para uma televisão de plasma onde é demonstrado o manejo antigo. As imagens parecem intencionalmente feitas para chocar. Logo em seguida, cada visitante é encaminhado individualmente ao “tronco de contenção”, que conduz, na sequencia, ao estágio onde os bois são pesados e identificados. Neste momento, um totem de informações pergunta “quanto custa esse percentual a mais de hematomas para o seu negócio”? (...)*

*Exposto ao stress e às batidas não desejáveis, o boi acabará produzindo uma carne péssima, “12 milhões de kg de carne são jogados fora no Brasil por hematomas na carcaça”, informa outro totem. O stress pré-morte, igualmente, produz toxinas que acabam*

---

<sup>16</sup> O caminho era promovido por uma empresa do ramo de contenção e pesagem animal.

*depreciando a qualidade da carne, o que será sentido no bolso do produtor e, em maior medida, na balança comercial nacional (...)*

*O momento crítico do circuito é a chegada no “box de atordoamento”, isto é, o local onde as reses são mortas com um golpe na testa. Ao contrário do que eu ingenuamente imaginava, percorrer o caminho do boi, como um boi, termina neste estágio. Ao chegar o momento da morte, somos colocados de volta na posição do manejador humano, que, através de um painel de manivelas, controla toda a operação, desde fora. O perspectivismo é limitado, portanto, ao pré-abate. É interessante notar também que vemos o box desde cima, isto é, de um ponto de vista nada próximo daquele do animal que o experimenta. Em todo caso, foi a primeira vez que me encontrei na presença do local/dispositivo que abate os animais: um ato que, no “manejo racional” (ou abate humanitário) é feito basicamente através de manivelas. (...)*

*O boi entra por uma portinhola, é empurrado para frente por uma pá, sua cabeça é afixada por uma pescoceira (na lateral) e uma bandeja (na vertical) que permitem ao abatedor mais agilidade e instantaneidade na hora do golpe. A pescoceira e a bandeja evitam que o animal balance sua cabeça para todos os lados, suprimindo uma dificuldade dos métodos tradicionais. Assim que é dado o golpe certo, uma das paredes laterais do box se abre e o boi é despejado para o lado, liberando espaço para o próximo. (...)*

*Donizetti foi meu instrutor de abate racional. (...) comunicou que havia estado recentemente no Rio Grande do Sul, visitando as plantas da Marfrig na Campanha e no oeste do Estado. Gentilmente, convidava as pessoas a operar as manivelas. Depois, manejava ele mesmo, nos 13 segundos (apenas!) que se é possível de abater uma res. Ao final, diz que o manejo racional “é para o bem estar dos dois [animal e humano]”. Assim que pergunto sobre a insalubridade do trabalho de abate (para os humanos), Donizetti assente. Um consultor do SEBRAE, logo atrás, mete-se na conversa e diz “é, da muita causa trabalhista”.*

De fato, por conta do seu frenético ritmo industrial, o sistema-carne figura entre as cadeias produtivas que comportam mais riscos para os trabalhadores. De acordo com o Ministério da Previdência Social, as atividades relacionadas ao setor possuem grau de risco três vezes maior em relação a outras atividades (MPS e MTE, 2009). Na desossa de frango, a chance de um funcionário desenvolver tendinite é 743% maior a de qualquer outro trabalhador. Nas regiões onde se concentram frigoríficos, grande parte dos processos que correm na Justiça do Trabalho diz respeito a esta atividade<sup>17</sup>. Por conta desta e outras alegações de risco (Beck, 2010) envolvendo etapas da cadeia da carne, o setor tem em alta conta iniciativas pedagógicas e de esclarecimento como o

<sup>17</sup>Informação disponível em: <http://www.reporterbrasil.org.br/exibe.php?id=1869>, consultado em 21 de março de 2012.

“Caminho do Boi”, cuja existência parece apontar para um objetivo duplo: por um lado, fomentar uma imagem mais positiva e transparente do setor perante a sociedade; por outro, instruir os produtores rurais a respeito da necessidade de adoção destas práticas como oportunidade de negócio e diferenciação.

Na edição de 2012, o “Caminho do Boi” se expandiu e se tornou o “Caminho da Carne”: uma representação mais completa e simplificada de toda a cadeia produtiva, e não apenas do momento do abate. Enquanto no “Caminho do Boi” era proposta uma espécie de experiência perspectivística (colocar-se no lugar do animal ou do produtor), na versão ampliada do circuito, o “Caminho da Carne”, era incentivado um verdadeiro exame de consciência por parte do produtor, que recebia no início do trajeto uma pequena planilha através da qual lhe era possível realizar uma auto-avaliação da sua própria situação em contraste com o modelo ideal ali representado.

O “Caminho do Boi” enfocava o momento crítico do abate, pontuando o circuito com informações e dados sobre os danos à “qualidade da carne” (e ao “bolso do pecuarista”) derivados do modelo tradicional. O “Caminho da Carne”, em contrapartida, propunha uma visão mais sistêmica, articulando todos os passos da cadeia produtiva, do qual o abate é apenas um momento. Os esclarecimentos centravam-se agora na importância do agronegócio para o desenvolvimento nacional e da pecuária de corte para o agronegócio, bem como sobre o potencial brasileiro de “produzir proteína animal” com qualidade para o resto do mundo. Logo na entrada, lia-se: “Faça o caminho da carne que dá lucro e fortalece o Brasil”. Outro *banner*, já dentro do circuito, informava que a cadeia da carne corresponde a 7 milhões de empregos, 6,5 milhões de reais em impostos arrecadados, e que 22,15% do PIB brasileiro do ano anterior (2011) havia sido gerado pelas distintas cadeias do agronegócio nacional.

Outra diferença entre os dois circuitos era a presença de alguns animais no “Caminho da Carne”, o que não havia em absoluto no “Caminho do Boi”. Estes, lá se encontravam para simular um confinamento modelo, bastante asséptico, como todo o resto da feira. O confinamento modelo servia para ilustrar, na prática, as alegadas vantagens da criação intensiva<sup>18</sup>. Informações adicionais sobre sanidade e bem-estar

---

<sup>18</sup>Alguns elementos apontam para a existência de uma forte pressão no agronegócio brasileiro a favor da intensificação da pecuária de corte. Atualmente, a maior parte dos confinamentos brasileiros dedica-se à complementação da engorda na estação seca. A maior parte do rebanho é criada extensivamente. A

animal, práticas sustentáveis de manejo do sistema lavoura-floresta-pasto, nutrição animal e financiamento rural também eram oferecidas, conformando uma exposição didática e miniaturizada dos diversos ciclos da cadeia da carne. Mas que cadeia, afinal de contas, é esta?

## 1.2 A Centralidade da Carne: Conjunturas globais e locais

O Brasil é o segundo maior produtor de carne bovina atrás dos Estados Unidos, sendo simultaneamente o maior exportador mundial deste produto. O país também lidera o *ranking* dos exportadores de frango e está em quarto lugar entre os exportadores de carne suína. Em 2011, foram abatidas 21.776.467 cabeças de gado bovino no país, quase um boi para cada dez habitantes.<sup>19</sup> Também neste ano, o rebanho nacional atingiu a marca de 212.797.824 cabeças (IBGE, 2011). Em suas projeções, o MAPA considera que

O país deverá manter a liderança de principal exportador de carnes, bovina e suína, bem como manter seu terceiro ou quarto lugar nas exportações de carne suína. Em 2018/19 as relações Exportação do Brasil/Comércio mundial, devem representar: Carne bovina, 60,6% do comércio mundial; carne suína, 21% do comércio mundial; carne de aves, 89,7% do mercado mundial (MAPA, 2009, p. 24).

Também de acordo com o ministério, os complexos da proteína animal, da soja e sucro-alcooleiro foram os setores que mais contribuíram para o crescimento das exportações agrárias do país entre 2004 e 2010. Do montante exportado em 2010, soja, carne e derivados sucro-alcooleiros representaram quase 70% das exportações agrárias nacionais, dentre os quais 21,4% oriundos somente do setor de carnes (MAPA, 2011). Também em 2010, os produtos básicos somaram 44,6% das exportações totais, o que faz das carnes um dos principais produtos brasileiros no mercado externo. Em 2011, os produtos básicos elevaram para 47,8% sua participação na cesta de exportações nacionais. Para 2012, taxas parecidas se mantêm<sup>20</sup>.

---

expansão dos grãos, sobretudo da soja, no entanto, pressiona cada vez mais a pecuária a liberar terras para a agricultura, o que já vem acontecendo de maneira regular desde 1999 (Brandão *et al*, 2005).

<sup>19</sup>Disponível em: [http://sigsif.agricultura.gov.br/sigsif\\_cons/ap\\_abate\\_estaduais\\_cons?p\\_select=SIM](http://sigsif.agricultura.gov.br/sigsif_cons/ap_abate_estaduais_cons?p_select=SIM), consultado em 29 de agosto de 2012.

<sup>20</sup>Disponível em: <http://www.desenvolvimento.gov.br/sitio/interna/interna.php?area=5&menu=1846&refr=608>, consultado em 25 de setembro de 2012.

Este protagonismo dos produtos de origem animal nas exportações brasileiras pode ser compreendido como uma das consequências da reestruturação produtiva nacional ocorrida na década de 1990 (Coutinho, 1997; Gonçalves, 2001; Laplane e Sarti, 2006; Lisboa, 2009; entre outros). Intensificou-se, a partir desta década, uma especialização da pauta de exportações brasileira, concentrada, em termos de valor, em *commodities* agrícolas e minerais. O ávido mercado chinês tem sorvido grande parte destes produtos primários produzidos no Brasil, seja como insumo para sua cadeia industrial, seja para suprir as necessidades alimentares de sua volumosa população.

Há, presentemente, uma intensa discussão a respeito de uma possível *reprimarização e desindustrialização* da economia nacional (Nassif, 2006; DIEESE, 2011), acompanhada, segundo alguns autores, por uma *visão triunfalista dos agronegócios*: “segundo seus intérpretes, a (re)primarização da economia brasileira tem sido o grande motor do crescimento econômico e ‘nós deveríamos agradecer’ às agroestratégias pela maneira como está se dando” (Almeida, 2011, p. 37).

A reprimarização da economia brasileira vem promovendo uma intenção de identificar a pecuária não apenas com o Brasil retrógrado e dos sertões, mas de elevá-la uma ideia de nação moderna e agroindustrial (Bruno, 2009; Lewgoy e Sordi, 2012). Iniciativas multissetoriais como a campanha publicitária “*Sou Agro*”, lançada em 2011 pela CNA e outros agentes do agromundo, são atualizações desta intenção. O Estado, por sua vez, é parte ativa neste processo, na medida em que é o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) quem subsidia os macroagentes da atual produção brasileira de *commodities*, dentre eles os grandes frigoríficos (Lisboa, 2009)<sup>21</sup>. Atualmente, o setor de carnes passa por um processo de grandes fusões e formação de grandes complexos empresariais com inserção internacional, como *JBS Friboi*, *Marfrig* e *BrFoods*<sup>22</sup>.

---

<sup>21</sup> Como salienta Singer (2012), o programa de 2010 do Partido dos Trabalhadores (PT), que atualmente encabeça a coalizão governista no país, defende que cabe ao Estado “aprofundar as políticas creditícias para o setor produtivo por parte do BNDES e apoiar a internacionalização das empresas brasileiras” (p. 123).

<sup>22</sup> Em maio de 2012, após reunião com cerca de 1.500 pecuaristas, a Associação dos Criadores de Mato Grosso do Sul (ACRISUL) e mais oito entidades da cadeia produtiva da carne publicaram a chamada “Carta de Campo Grande” contra o monopólio dos frigoríficos. No documento, redigido para ser entregue à Frente Parlamentar da Agropecuária (FPA), os produtores acusam o Governo Federal, através do BNDES, de adotar uma política de capitalização dessas empresas, cujas consequências seriam a concentração do setor em poucas mãos. De acordo com o documento, “A concentração, alavancada com recursos públicos, afeta a rentabilidade do negócio pecuário e, consequentemente, dificulta

Em paralelo a esta pujança, alguns eventos das últimas décadas têm contribuído para o adensamento da aversão da carne nas sociedades industriais e o aumento do número de adeptos de dietas vegetarianas, sobretudo nos países do hemisfério norte e do mundo anglo-saxônico. A crise da “Vaca Louca”, nos anos 1990, além de despertar desconfianças sobre a qualidade sanitária da carne, também gerou certa repulsa social em relação aos contemporâneos métodos de criação animal: a alimentação de bovinos através de ração preparada com restos de seus semelhantes pôde ser simetrizada na opinião pública com uma espécie de canibalismo (Lévi-Strauss, 2009). No contexto brasileiro, para além destes fatores, também contribuem para a consolidação de uma retórica anti-carnívora em setores urbanos as frequentes denúncias de trabalho escravo envolvendo a produção pecuária nas regiões norte e centro-oeste<sup>23</sup>, o avanço do pasto sobre os biomas do Cerrado e da Amazônia, também nestas regiões (Almeida, 2011; Mesquita, 2011; Costa, 2011; Greenpeace, 2009a, 2009b), além das más condições de trabalho existentes no campo da indústria frigorífica. Lisboa (2009) insere a criação de gado de corte no rol de *commodities* que

embora não requeiram demasiada energia, provocam desmatamento, poluição ambiental e esgotamento de recursos hídricos como é o caso da soja, da cana de açúcar, da criação de gado e do eucalipto, competindo entre si e com outras culturas pelo solo barato ou apropriando-se da terra pública por meio da grilagem, empurrando a fronteira agrícola do país cada vez mais adiante em meio ao cerrado e à Floresta Amazônica (p. 232)

Costa (2011), por sua vez, define a pecuária de corte em sua mais recente frente de expansão (a Amazônia) como uma trajetória sócio-tecnológica de cunho patronal, marcada pelo uso extensivo do solo, pela homogeneização da paisagem (com alto impacto para a biodiversidade) e pela formação intensa de dejetos. O Greenpeace, por fim, através de sucessivos relatórios (2009a, 2009b), tem sido um importante vetor de alegação pública de riscos (Beck, 2010) envolvendo a produção de carne no Brasil. Em seu detalhado documento sobre o estado do desmatamento em Mato Grosso, a organização chega a recomendar a adoção “de um estilo de vida visando reduzir suas

---

a sustentabilidade do setor, baseada no tripé: ambientalmente correta, socialmente justa e economicamente viável”.Fonte: <http://www.acrimat.org.br/noticias/5389>, consultado em 29 de agosto de 2012.

<sup>23</sup> A criação de gado bovino é o segmento econômico mais recorrente na “lista suja” do trabalho escravo, registro mantido pelo Ministério do Trabalho e Emprego: 153 em um total de 391 entradas listadas. Fonte: <http://reporterbrasil.org.br/listasuja/resultado.php>, consultado em 05 de dezembro de 2012.

próprias emissões de carbono. Isto pode incluir a redução na quantidade de carne consumida” (Greenpeace, 2009b, p. 15).

Na arena internacional, a pecuária bovina passa por uma intensa crise de imagem pública desde a proliferação de estudos e relatórios técnicos que estabelecem relações entre sua atividade e o fenômeno do aquecimento global. De acordo com vários destes estudos, grande parte das emissões de gás metano na atmosfera proviria das funções excretoras dos animais da pecuária, sendo este setor da economia, juntamente com a indústria pesada e o setor automobilístico, os principais fatores antrópicos no processo de aquecimento do planeta.

Alertas a respeito do risco socioambiental envolvido na produção de carne e na criação industrial de animais circulam na opinião pública internacional pelo menos desde 1992, quando o “divulgador ambiental”<sup>24</sup> Jeremy Rifkin lançou o livro *Beyond Beef: rise and fall of cattle culture*. Neste mesmo ano, Rifkin e seis organizações civis, dentre elas o Greenpeace, iniciaram uma campanha midiática encorajando a redução do consumo de carne vermelha nos Estados Unidos com o objetivo de diminuí-lo em 50%.

Em 2006, a FAO publicou um famoso relatório, denominado *Livestock's Long Shadow*, sobre os efeitos da atividade pecuária no processo de aquecimento global.<sup>25</sup> Juntando estas consternações ambientais com a questão do crescimento demográfico, a mesma agência das Nações Unidas passou a aventar a possibilidade de substituição da carne por insetos comestíveis [*edible insects*] em larga escala, incentivando pesquisas e iniciativas a respeito<sup>26</sup>. Três anos depois, outro documento, produzido por parlamentares verdes da Escandinávia (Holm e Jokkala, 2009) tece críticas de cunho ambiental ainda mais agudas à indústria da carne, e recomenda explicitamente a adoção do vegetarianismo. Por fim, outro documento redigido na Escandinávia, de responsabilidade do *Stockholm Water Institute* (SWI), denominado *Feeding a thirsty world* (2012), reitera a alegação de que há um desequilíbrio em relação ao consumo de recursos hídricos na balança agricultura/pecuária.

---

<sup>24</sup> De acordo com Hanningan (2009), divulgadores e popularizadores ambientais costumam ser personalidades com forte integração midiática que assumem o papel de empreendedores argumentativos para as causas socioambientais.

<sup>25</sup> De acordo com o documento, A criação de principalmente de bovinos, além de ocupar 70% das terras agriculturáveis, consumiria 8% da água disponível no planeta e despejaria um enorme volume de gás metano (CH<sub>4</sub>) na atmosfera, constituindo-se, juntamente com a indústria pesada e o setor automobilístico, como um dos principais responsáveis pelo aquecimento da Terra.

<sup>26</sup> Informação disponível em: <http://www.fao.org/forestry/65429/en/>, consultado em 28 de novembro de 2011.

Concomitantemente à questão socio-ambiental, verifica-se atualmente uma crescente “globalização do bem-estar animal” (Singer e Park, 2012) como pressão de tipo *upside-down*. De acordo com Singer e Park, “pessoas no mundo industrializado estão começando a demonstrar preocupação a respeito do tratamento de animais para além das fronteiras de seus países” (idem, p. 128): ou seja, o tipo de cobrança ética e sanitária levada a cabo, nas últimas décadas, por organizações de direitos animais na Europa, na América do Norte e na Oceania (a Austrália, pátria de Singer, é um dos berços do movimento de direitos dos animais), passou a transcender as fronteiras destes países, atingindo seus fornecedores “em desenvolvimento”<sup>27</sup>.

Esta conjuntura afeta diretamente países como o Brasil, que é o maior exportador de proteína animal do planeta e que tem nos exigentes (e ávidos por carne<sup>28</sup>) mercados do mundo desenvolvido sua clientela preferencial. Embora o Brasil já se constitua como uma potência produtora e exportadora de carne, a maior parte dela ainda é consumida dentro do próprio país (algo como 75% do total produzido<sup>29</sup>). A intenção do setor é conquistar estes mercados e ampliar a porcentagem da carne nacional destinada à exportação. Por vezes, a relação com os parceiros comerciais é descrita de maneira dramática. Como relata uma publicação do setor (pertencente à empresa que organizara o “Caminho do Boi”),

*os frigoríficos são obrigados a fazer a conferência de identificação, por brincos ou chips, de todos os animais cuja carne será exportada para a União Européia. Se não houver conformidade na leitura, todo o lote é descartado para exportação. (Manejo, out-nov. 2009)*

Rastros da efetivação prática da demanda por bem-estar animal podem ser notados através de diversos dispositivos de governança<sup>30</sup>, nacionais e globais, atualmente em voga: em 2011, a ISO (*International Organization for Standardization*)

<sup>27</sup> Fraser (2001, 2010) assinala a publicação do libelo *Animal Machines* (1964), de autoria da britânica Ruth Harrison, como o grande evento desencadeador da “nova percepção” sobre as criações animais nos países anglo-saxônicos. Ademais, há certo consenso na literatura sobre a vanguarda destas sociedades na questão do bem-estar e dos direitos dos animais.

<sup>28</sup> As cinco sociedades nacionais que mais consomem carne no mundo (*per capita*) são países da OCDE: Luxemburgo, Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia e Espanha. (FAOSTAT, 2010). <http://faostat3.fao.org/>, consultado em 25 de setembro de 2012. <http://chartsbin.com/view/bhy>, idem.

<sup>29</sup> <http://www.agricultura.gov.br/animal/mercado-interno>, consultado em 25 de setembro de 2012.

<sup>30</sup> Sigo a definição do conceito por Shore e Wright (1997): “We use ‘governance’ to refer to the more complex process by which policies not only impose conditions, as if from ‘outside’ or ‘above’, but influence people’s indigenous norms of conduct so that they themselves contribute, not necessarily conscious, to a government’s model of social order”.

lançou os parâmetros para o selo de certificação “ISO 26000”, que pela primeira vez incluem o respeito ao bem-estar dos animais envolvidos na prática econômica (Park e Singer, 2012). Já a FAO, órgão das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, possui desde 2008 um portal na *web* denominado *Gateway to Farm Animal Welfare*, que reúne distintas informações sobre a criação de animais, incluindo o estado-da-arte do bem-estar em vários países e setores da produção agropastoril. O portal visa facilitar a troca de informações e experiências entre autoridades, especialistas e demais interessados, baseando-se na ideia de que práticas de bem-estar animal, mesmo com seus “evidentes impactos positivos para a produtividade”, encontram-se bastante defasadas e insuficiente disseminadas ao redor do globo, tanto em unidades produtivas industriais quanto tradicionais<sup>31</sup>. Além disso, percebe-se uma lenta mudança de foco de atuação da chamada OIE (Organização para a Saúde Animal), fundada em 1924, do campo da sanidade animal, pura e simples, para o campo mais amplo do bem-estar e do tratamento ético dos mesmos.

No Brasil, destacam-se dois documentos bastante importantes a este respeito. O primeiro, a Instrução Normativa nº 3, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), de 17 de janeiro de 2000, estabelece os requisitos mínimos para a proteção dos animais de açougue e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, antes e durante o abate, a fim de evitar a dor e o sofrimento (MAPA, 2000). Complementarmente, a Portaria nº 185, de 17 de março de 2008, do mesmo Ministério, estabelece a criação de uma Comissão Técnica Permanente responsável pelo fomento de ações que garantam o bem-estar animal, da qual fazem parte, além do próprio órgão, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) e o Grupo de Estudos e Pesquisas em Etologia e Ecologia Animal (ETCO) da UNESP (Universidade Estadual Paulista), sediado em Jaboticabal/SP. Atualmente, o Grupo ETCO é o centro nevrálgico da ciência do bem-estar animal no Brasil, servindo de parâmetro tanto para pesquisadores de outros grupos, mais periféricos, quanto para os próprios órgãos governamentais e sua necessidade legal de implementar políticas.

Ademais, a União, em 2007, por meio do MAPA, estabeleceu com a WSPA (*World Society for the Protection of Animals*) - a maior organização de promoção do

---

<sup>31</sup>Disponível em: <http://www.fao.org/ag/againfo/home/en/index.htm>, consultado em 13 de julho de 2012.

bem-estar animal do mundo - um acordo que prevê o treinamento de fiscais agropecuários para atuarem na área de fiscalização dos frigoríficos. De acordo com o documento que celebra o acordo (MAPA, 2007), cabe ao Ministério assegurar-se da correta aplicação da legislação brasileira que define os procedimentos de Abate Humanitário e o atendimento às diretrizes internacionais de abate humanitário da OIE, no qual o Brasil é signatário; à WSPA, em contrapartida, cabe disponibilizar profissionais habilitados, para ministrarem os cursos de capacitação em Bem Estar Animal e Abate Humanitário, a serem realizados em diferentes regiões do país, buscando-se minimizar as despesas do MAPA, com deslocamentos dos servidores que serão capacitados.

A efetivação de práticas de bem-estar animal, contudo, depende não somente da aplicação de políticas em sentido *top-down* por parte de órgãos de Estado e organismos internacionais multilaterais, mas visa disseminar-se principalmente a partir de uma espécie pedagogia dos produtores de carne a respeito dos benefícios do manejo racional de bem-estar. Grandes frigoríficos, como JBS Friboi e Marfrig, que hoje praticamente monopolizam o mercado de proteína animal no Brasil, possuem programas de instrução e incentivo para seus fornecedores de matéria prima em torno da questão das boas práticas de manejo, inclusive com uma política de subsídios e premiações remuneradas. Abaixo, dois exemplos de atualização desta dinâmica, de acordo com os *sites* dos supracitados conglomerados.

#### JBS Friboi:

*Para garantir a transparência no processo de aquisição de bovinos, a JBS divulga e esclarece aos seus fornecedores que mantém relação comercial com empresas que têm comprometimento e engajamento com questões socioambientais que afetam a cadeia. A conduta da JBS é divulgada constantemente aos seus fornecedores por meio do Manual de a Conduta Ética da Companhia e práticas sustentáveis. Em todos os países de atuação da JBS, a companhia estimula as boas práticas junto aos seus fornecedores. A partir de programas de qualidade, dissemina, estimula e apóia os seus fornecedores a adotarem condutas sustentáveis.<sup>32</sup>*

#### Marfrig:

*Atualmente temos um departamento exclusivo para tratar os assuntos relacionados a bem-estar animal. Todas as unidades de abate de*

---

<sup>32</sup>Disponível em: <http://www.jbs.com.br/RelacaoJBSProdutores.aspx>, consultado em 13 de julho de 2012.

*bovinos possuem pelo menos um técnico (zootecnista, agrônomo, veterinário) altamente capacitado, que promove o tratamento adequado aos animais. Temos os mais modernos equipamentos de contenção e insensibilização dos animais, para que possamos sempre ser fiéis ao conceito de manejo racional e bem-estar. Os colaboradores que trabalham com o gado, desde o transporte até o manejo dentro das unidades, são cientes da responsabilidade que têm de minimizar o sofrimento dos animais. Essa consciência é cultivada através de treinamentos internos e externos, regulares e com revisões frequentes.*<sup>33</sup>

É nesta conjuntura complexa, cheia de decalagens locais e globais, que se configura, portanto, a produção de carne no Brasil. A FEICORTE, inserida neste cenário, funciona como uma espécie de caixa de ressonância de todos estes movimentos. Como se vê, diversos traços desta conjuntura auxiliam a catalisar uma imagética negativa por parte do setor, de modo que o contexto explica, em parte, porque os principais agentes deste setor se mostram tão preocupados com sua imagem pública e com o desenvolvimento de ferramentas para melhorá-la.

Passo agora a descrever a situação etnográfica disparadora, a partir da qual se delinearão os fluxos discursivos a serem rastreados nos próximos capítulos. Como já explicitado na introdução, trata-se da palestra “Pecuária Brasileira: desvendando mitos”, da qual participaram distintos agentes do universo da carne nacional. Este evento ilustra de maneira significativa como o setor tem encarado o desafio de resistir na esfera pública àqueles que o criticam.

### **1.3 A situação etnográfica disparadora**

A palestra ocorreu na manhã do dia 16 de junho de 2011, em um dos salões de conferências contíguos ao Espaço Carne da FEICORTE. Logo que começou, o público presente ao evento não era muito expressivo, situação que foi paulatinamente se revertendo até o fim da manhã. Em geral, tratava-se das mesmas personagens-tipo já descritas anteriormente, com visível predominância do plantel masculino sobre o feminino.

A atmosfera entre os presentes era de bastante proximidade e informalidade. Uma personagem em específico, desde o início, magnetizava a atenção. Tratava-se de

---

<sup>33</sup>Disponível em: <http://www.marfrig.com.br/fomento/bem-estar-animal/index.asp>, consultado em 13 de julho de 2012.

um homem de meia idade, relativamente calvo, que vestia um terno azul e uma gravata dourada. Cumprimentava a todos e fazia alguns gracejos. Logo depois, descobri que seria ele o moderador da palestra. Desde o início, avisara que, embora fosse o moderador, seus comentários seriam “nada moderados”.

Juntamente com esta personagem - auto-identificada como um “consultor”, detentor de vasta “experiência internacional a serviço da carne brasileira” – perfilavam-se na mesa: um cirurgião-vascular, identificado como Dr. Rondó; o diretor executivo da ABIEC, Fernando Sampaio; outros dois “consultores”; e, por fim, a única mulher da mesa (e uma das poucas da sala), a nutricionista Dra. Licínia. Em termos gerais, a estrutura da palestra era: o mediador animando o debate, participando das intervenções dos demais com gracejos e comentários informais; a nutricionista e o médico salientando a importância da carne vermelha para a alimentação e a saúde humana; os “consultores” defendendo uma melhor estratégia de comunicação com “o povão” (*sic*); e a plateia, por fim, reagindo ao mediador através de fortes risadas e concordando com murmúrios a cada conclamação para a reação da pecuária nacional contra os argumentos dos seus detratores, fossem eles a imprensa (“sensacionalista”, interessada somente “no lado negativo das coisas”), os defensores dos animais (“fanáticos, religiosos, adeptos de modismos e ‘frescuras’”), os ambientalistas anti-pecuária (“desinformados, tendenciosos”), o governo brasileiro (“corrupto, ineficiente”) e as potências internacionais (verdadeiros culpados pela destruição da natureza, pois, nas palavras do mediador, “quando eles desmataram a floresta deles, ninguém veio aqui perguntar pra mim o que eu penso (...) em segundo lugar, são vocês que mais f\* o ambiente, então, antes de falarem sobre mim – e pedirem pra eu pagar uma conta que não é minha – paguem a conta de vocês”).

Os termos utilizados por todos oscilavam entre uma retórica do esclarecimento (“informar através de dados e fatos”, “argumentos científicos”) e uma retórica do combate (a nutricionista falou dos seus “dez anos de batalha à frente do SIC, escrevendo mensalmente textos” e da dificuldade de se conversar com vegetarianos, porque “quando se trata de religião ou crença não tem como conversar”). Sistemáticamente, o mediador e os demais procuraram objetar os argumentos mais comumente ouvidos contra o consumo de carne, representando-os através de excertos de jornais e revistas nacionais projetadas em *Power Point*.

Em relação à saúde humana, o Dr. Rondó argumentou que “nós evoluímos comendo carne (...) o cérebro se desenvolveu e 70% do cérebro é gordura, nós precisamos de gordura (...) foi a partir do consumo de carne que o homem começou a dominar a cadeia alimentar, começou a ganhar músculos, se impor.” Jocosamente, em seu papel de mestre de cerimônias, o mediador relatou que “ador[a] carne” e que “acredit[a] que o homem é essencialmente carnívoro” . Depois disso, emendou com as suas hipóteses sobre a origem do vegetarianismo: pobreza extrema (“quando elas [as pessoas] recebem menos de US\$ 7 por dia”) ou “frescura”.

Para o Dr. Rondó e a Dra. Licínia, os grandes vilões alimentares do presente seriam os carboidratos. Não por uma vilanidade, por assim dizer, intrínseca deste tipo de nutrientes. Mas sim pela maneira contemporânea de consumi-los nas sociedades urbano-industriais, as quais, para o mediador, seriam “obesas” por causa “desta combinação de pizza com batata frita”. De acordo com a nutricionista, “o tripé da nutrição é: moderação, equilíbrio e variedade”. A dieta das pessoas estaria, portanto, muito desregulada a favor dos carboidratos, situação agravada pela “má-informação” a respeito da carne e suas potencialidades nutritivas. O Dr. Rondó argumentou, com bastante convicção, que em algumas décadas nós vamos “nos transformar em soja e milho”, e que o primeiro elemento desta conjunção – a soja – seria o verdadeiro vilão oculto dentre os alimentos (uma “verdade” que, na opinião do Dr. Rondó os detratores da carne resistiriam em admitir). Um dos presentes recordou que soja e milho constituem a maior parte das rações oferecidas às reses mantidas em confinamento, introduzindo, a partir daí, a questão do diferencial da pecuária brasileira em relação àquela praticada nas nações do Atlântico Norte.

Neste momento, um espírito nacionalista tomou conta dos debatedores. Aqueles diretamente envolvidos com a produção de carne no Brasil, como os “consultores” e o diretor da ABIEC, ressaltaram as inúmeras vantagens do “nosso gado”: extensivamente criado; alimentado, em sua maioria, no pasto natural; e, muito importante, livre dos graves problemas que consternam os mercados externos, como a Vaca Louca. A crítica dos defensores dos animais, portanto, seria uma crítica deslocada: para o diretor da ABIEC, os animalistas brasileiros não conheceriam suficientemente a realidade do próprio país, pois projetariam impune e injustamente a imagem dos grandes confinamentos norte-americanos sobre o contexto nacional. Para o mediador, “a probabilidade de se morrer de vaca louca” no Brasil seria “igual a do Congresso

Nacional ser ocupado 100% por pessoas probas e honestas”. Este comentário provocou diversos sinais de anuência na plateia, o que se repetia a cada menção negativa a respeito do Estado.

Para um dos integrantes da mesa, “o Estado tem lá seus interesses e nós temos os nossos”. O diretor da ABIEC, incitado pelo mediador a responder às acusações de que a pecuária estaria destruindo a Amazônia, arguiu que

*o problema da Amazônia é um problema do Estado (...) é uma questão de regulamentação fundiária e organização do território (...) hoje em dia tem 25 milhões de pessoas na Amazônia, quer dizer, não é assim que tem que parar de regulamentar o que está assentado (...) e hoje em dia o governo tem uma fúria demarcatória [de territórios indígenas] (...) se tem alguém que tem culpa no desmatamento da Amazônia somos nós [sociedade em geral] e não o boi.*

Estes eram os momentos em que o mediador mais se entusiasmava, e sua fala, já incisiva, tornava-se ainda mais imponente. Evocava insistentemente um discurso de nacionalidade, sobretudo de uma nacionalidade confrontada com um discurso externo de ingerência sobre os assuntos internos. Na sua fala, também se destacava certa indiscernibilidade das pessoas do discurso, pois se referia ao Brasil e à pecuária na primeira pessoa, ora no plural, ora no singular, denotando um pouco da natureza do seu trabalho como representante do sistema-carne brasileiro no exterior. Seguidas vezes, após a fala dos interlocutores, se dirigia à plateia e dizia “estão vendo? Isto é a nossa pecuária, este é o setor que vocês representam, estas são as oportunidades aí abertas... só precisamos nos organizar para utilizar”. Frente aos críticos da carne, fossem eles “fanáticos” defensores dos animais ou ambientalistas, “o importante é saber se defender”.

Neste sentido, houve concordância de que era necessário saber a linguagem do “povão”. O termo foi usado largamente, tanto pelo mediador quanto pelos demais palestrantes. Este primeiro, exaltado, bradava: “o povão não quer saber de ácido graxo, de carbo-não-sei-o-quê (...) e sabe por quê? Porque vai ter sempre alguém pra dizer que a carne te faz mal... que a carne vai te dar câncer...”. Seria necessário, portanto, “desenvolver um sistema de pronta resposta”, uma “frente de pronta intervenção”, essencialmente “não passional”, capaz de responder acusações com “fatos e verdades”. Todos citaram a necessidade de uma melhor estratégia de comunicação com o

consumidor, já que, num cenário de ampliação cada vez maior da demanda internacional por alimentos, seria necessário valorizar “este animal de quatro estômagos que opera o milagre de transformar pasto cru em alimento” (fala de um dos “consultores”).

O Dr. Rondó assentiu à necessidade de modificar as estratégias de comunicação com o consumidor e ironizou dizendo que “veja só... ninguém convida você para um saladao no final de semana, é sempre um churrascão”, arrancando risos da plateia. O mediador arremedou dizendo que “o problema do vegetariano é que ele não se conforma somente em ser vegetariano, mas quer que você também seja, e fica torrando o seu saco”.

Embora o tom geral da palestra tenha se centrado sobre a reiterada necessidade de melhorar a comunicação com o público em geral, também foi sublinhado que ela tinha tido a função de melhorar, antes de tudo, a sintonia entre as próprias engrenagens do sistema-carne. O argumento da coesão setorial foi várias vezes enunciado. Quem se responsabilizava por isso eram os ditos “consultores”. Ao médico e à nutricionista cabia a parcela científica dos esclarecimentos, calcados numa espécie de redenção profissionalmente mediada da importância nutricional da carne.

O Dr. Rondó, de maneira muito expressiva, relatou sua experiência de “conversão” desde uma perspectiva avessa à carne, algumas décadas atrás, para uma perspectiva extremamente favorável a ela, tendência esta sustentada, nas suas palavras, através do conhecimento adquirido com os pacientes e na bibliografia médica mais atualizada possível. Segundo ele, “havia lobby pelo carboidrato”, mas logo se percebeu que “doenças antes atribuídas à proteína só tinham aumentado à base de carboidrato”.

A gordura também foi destacada pelo médico como um nutriente fundamental, principalmente para o cérebro. Haveria gorduras boas e gorduras más. Aquela oriunda da carne criada a pasto seria boa, quase “azeite de oliva”. A Dra. Licínia, por sua vez, relembrou que vegetarianos radicais podem sofrer carência de vitamina B12.

Em determinado momento, foi projetada uma aparição da atriz norte-americana Angelina Jolie na revista *Veja* (08/09/2010), na qual se lia: “meu segredo de beleza é um bife bem suculento. Agora, falando sério, eu amo a carne. Fui vegetariana por muito

tempo e quase morri por causa disso”. O mediador, naturalmente, aproveitou a oportunidade para fazer algum gracejo, chamando a própria atriz de “suculenta”.

Outra projeção que causou certo furor foi uma reportagem do *Fantástico* (03/04/2011) a respeito da iniciativa da FAO pela disseminação da cultura de insetos comestíveis como forma de atenuar impactos nocivos da pecuária. O mediador, que se definira como um profundo conhecedor da organização, disse que “a FAO tem coisas preciosas, mas muita imbecilidade”. Por fim, a cultura de orgânicos também foi criticada, principalmente em relação à sua dificuldade de nutrir populações em larga escala. Um dos consultores alegou que o setor era de fato interessante, “como nicho [de mercado]”, para o Brasil, mas que a verdadeira saída para a produção eficiente de alimentos vinha da “evolução pela ciência” e a pesquisa em aditivos e defensivos. O diretor da ABIEC emendou dizendo que “para a planta, não faz diferença nenhuma se a molécula vem de esterco ou de aditivo”, logo, a preferência por orgânicos é algo que depende das pessoas e suas intenções, sobretudo daquelas que podem pagar por elas.

As perguntas da assistência foram poucas, todas orientadas no sentido de reconfirmar o que já havia sido dito. Uma intervenção me chamou particularmente a atenção. Tratava-se de um pecuarista do Tocantins, que desenvolveu um argumento bastante curioso a respeito do desmatamento na Amazônia. A seu juízo, tratava-se de uma impropriedade afirmar, como fazem alguns setores “da mídia”, que o desmatamento transformaria a Amazônia em um deserto. Pois, de acordo com a sua própria experiência, o clima local, por ser chuvoso, se responsabilizaria pela restauração da mata original: “a gente mata num ano e depois tá tudo lá crescendo de novo”. Esta intervenção causou algum silêncio constrangedor e logo foi interrompido pelo mediador, o qual proferiu mais outra crítica ao Estado brasileiro.

A palestra terminou por volta da hora do almoço, quando os aromas atmosféricos já indicavam a presença da carne assada, fartamente servida na churrasqueira central do evento e em alguns stands específicos, que possuíam suas próprias churrasqueiras. A dispersão dos presentes foi rápida e silenciosa, destacando-se do movimento geral apenas os efusivos cumprimentos finais trocados entre os palestrantes.

#### 1.4 A dialética do pioneiro e do predador

Posteriormente, na EXPOINTER de 2011, pude novamente assistir a uma palestra desta natureza, centrada, contudo, na exposição do projeto “Pecuária do Brasil/*Brazilian Beef*”, conduzido pela ABIEC. Nesta ocasião, Fernando Sampaio fazia-se novamente presente, compondo a mesa com outras personalidades do mundo rural. No site da organização, este projeto é descrito da seguinte maneira:

*Desde o descobrimento, a pecuária sempre teve um papel fundamental para o desenvolvimento do Brasil. No passado, as fazendas de gado ajudaram a demarcar nossas fronteiras. Hoje, as receitas geradas com a exportação de carne, que beiram os 5 bilhões de dólares, movimentam a economia de milhares de cidades em todo o país. Porém, essas histórias de sucesso protagonizadas pelos pecuaristas brasileiros nunca foram devidamente contadas. Buscando resgatar parte dessa memória e apresentar de forma transparente as melhores práticas do setor, a Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes (ABIEC) lança o projeto "Pecuária do Brasil" – um plano de comunicação que mostrará, através de histórias reais, um setor cada vez mais moderno e sustentável.<sup>34</sup>*

Entre as atividades planejadas, enumeram-se:

*ações através de redes sociais, como o Facebook e Twitter, além de publicidade focada em formadores de opinião também estão dentro da estratégia e serão fundamentais para levar a informação a um número ainda maior de pessoas. No início do próximo ano, está previsto um evento nacional, onde serão apresentados os destaques do setor no país. O projeto "Pecuária do Brasil" é isso: mostrar as histórias de sucesso, reavivar o orgulho dos pecuaristas e motivá-los na direção da sustentabilidade<sup>35</sup>*

Na palestra realizada na EXPOINTER, Sampaio pormenorizou uma série de esforços e iniciativas vinculados a este projeto, inclusive a contratação de antropólogos para auxiliar na conformação de uma imagem melhor para a pecuária nacional. Alegou-se indignado com o fato do pecuarista brasileiro ser retratado como um “assassino destruidor da Amazônia e do cerrado”, enquanto nos Estados Unidos o *cowboy* é representado como “pioneiro” da nacionalidade e da expansão territorial.

<sup>34</sup> Disponível em: [http://www.abiec.com.br/X\\_projetoPecuaria.asp](http://www.abiec.com.br/X_projetoPecuaria.asp), consultado em 24 de agosto de 2012.

<sup>35</sup> Idem.

Como já afirmei em outra oportunidade (Lewgoy e Sordi, 2012, p. 142), a dialética entre o “pioneiro” e o “predador” evidencia uma tensão constituinte do engajamento ambiental da pecuária bovina na América do Sul. A colonização portuguesa do território americano teve no gado um importante aliado, verdadeira linha de frente da sua biota portátil (Crosby, 2011)<sup>36</sup>. Tratou-se, a bem da verdade, da declinação luso-americana de uma tendência maior, própria da expansão ibérica sobre do novo mundo (Baretta e Markoff, 1978). O gado bovino, na vanguarda da expansão territorial, permitiu e facilitou a ocupação europeia dos territórios mais distantes do litoral (Velho, 1982), através do modelo de grande propriedade pastoril. Da mesma maneira, a ocupação lusitana da conturbada região do Prata, para onde convergiam os limites extremos da duas Américas coloniais ibéricas, só foi possível através da emergência de uma cultura e uma economia marcadamente pastoris, conformando aí, onde hoje se encontra o estado do Rio Grande do Sul, certa realidade material e social bastante *sui generis*, destinada ao abastecimento proteico da força de trabalho escrava empregada nas regiões mais ricas.

Caio Prado Jr. escreve que

Não é com justiça que se relega [a pecuária] em nossa história para um plano secundário. Certo que não ostenta o lustre dos feitos políticos, nem aparece na primeira ordem dos grandes acontecimentos do país. Recalcada para o íntimo dos sertões, escondem-na à vista, a intensa vida do litoral, os engenhos, os canaviais, as outras grandes lavouras. E não tem os atrativos naturais do ouro e dos diamantes (2011, p. 196).

Desta suposta “injustiça” histórica com a pecuária, parece ser solidário um autor como Werneck Sodré, o qual, em seu pequeno opúsculo *Oeste* (1941), acusa a grande propriedade pastoril de perenizar o suposto atraso, a suposta barbárie e a condição de selvageria do Brasil central. Identificada desde a época colonial com os sertões e a subsistência, a pecuária prestou-se à formulação teórica de tipos humanos caracterizados como possuidores de uma “inclinação especial para a vida aventureira” e “avessos em princípio ao trabalho”, para citar duas passagens em que Caio Prado Jr. (2011, p. 201) narra o sertanejo nordestino em *Formação do Brasil contemporâneo*, de 1942. Adjetivos análogos, embora às vezes mais generosos, também foram

---

<sup>36</sup>De acordo com o autor (2011, p. 280), “uma designação coletiva para os europeus e todos os organismos que eles carregam consigo” nos processos de colonização.

classicamente atribuídos ao gaúcho das planícies meridionais. De norte a sul, a pecuária sempre carregou consigo a marca de um Brasil profundo, distante, semi-domesticado e civilizatoriamente arcaico; caráter este declinado ora positiva, ora negativamente, dependendo dos objetivos políticos colocados em jogo em cada situação<sup>37</sup>. A configuração atual da atividade, no entanto, já não se deixa mais ser circunscrita nos limites desta representação.

Há paralelos entre esta discussão e aquela a travada a respeito dos *gauchos* nos países platinos. Já no século XIX, D.F. Sarmiento, em seu libelo *Facundo* (1845) defendia ser a pampa “um malíssimo condutor” de civilização (2004, p. 63), responsável por todas as mazelas políticas que impediam a nação argentina de cumprir seu papel no rol dos Estados modernizados. Esta impossibilidade se tornava visível, de acordo com Sarmiento, pela oposição entre Buenos Aires e as províncias. Além disso, o autor opunha uma suposta tendência à barbárie, inerente ao pastoreio, ao caráter civilizador e pacificador da agricultura, “construtora de civilizações”. A vida na pampa, na visão de Sarmiento, incutiria em seus habitantes uma “resignação estóica frente à morte violenta” (idem, p. 60). As crianças exercitariam suas forças “perseguindo e seviciando terneiros e cabras” (idem, p. 72). Quando se tornassem adultas, evidentemente, não hesitariam em “descarregar com seu chicote de ferro (...) golpes que causam contusões e feridas” (idem, p. 65) Os grupos familiares, distanciados uns dos outros por força das lonjuras quilométricas da planície, não entrariam em comércio mútuo. O espírito acabaria, portanto, degenerando na “religião natural” e na “barbárie”, numa propensão “asiática” ao despotismo e ao aparecimento de outro tipo de pastores: não de animais, mas de homens, como o terrível caudilho Facundo Quiroga que dá título ao seu livro.

No Uruguai, Álvarez (2012) relata a existência de uma forte dicotomia no início do século XX entre projetos de modernização nacional, calcados na defesa da agricultura, e resistências tradicionais, ancoradas na vigência resiliente da pecuária extensiva. Já no Chile, Carrère (2012) demonstra a permanência transandina deste modelo agressivo de colonização da terra e reprodução do *ethos* masculino através da lida violenta com os animais. Ademais, a imagem dos povos pastores como individualistas, irredentos, propensos à vida em liberdade e avessos ao trabalho

---

<sup>37</sup>A apologia ao gauchismo, em voga no Rio Grande do Sul, é um exemplo de posituação da cultura pastoril.

sistemático, faz-se presente em etnografias clássicas como *Os Nuer*, de Evans-Pritchard, e até mesmo na *Política* de Aristóteles, onde se lê que, das formas de vida humana, a pastoril é a mais indolente e ociosa (1256a 30).

No Brasil, da segunda metade do século vinte em diante, a carne saltou do *status* de um produto secundário, dedicado única e exclusivamente para a subsistência interna, para o posto de um dos principais fiéis da balança comercial nacional. Um rápido passeio pela FEICORTE consegue demonstrar com propriedade o alto nível de imbricamento entre atividade pecuária e biotecnologia de ponta, por um lado, e entre pecuária de corte e circulação intensiva de capital internacional, por outro. O Centro-Oeste, contrariando as previsões de Werneck Sodré, urbaniza-se e industrializa-se através dos rendimentos do agronegócio, principalmente o pastoril. O investimento em gado, por sua vez, tem atraído cada vez mais alguns setores das elites urbanas brasileiras, inclusive aquele representado pelas celebridades e subcelebridades da televisão e da música popular, os quais se tornaram figuras frequentes nas feiras e leilões agropecuários, além de servirem como vetores publicitários para o setor em geral<sup>38</sup>.

A campanha *Time Agro*, encabeçada pela CNA e pelo SEBRAE, tem Edson Arantes do Nascimento, o Pelé, como seu principal garoto-propaganda. O ex-jogador é apresentado na iniciativa como também sendo um produtor rural. Seu recrutamento, embalado pelo período de vigência da campanha, planejada até a Copa do Mundo de 2014, tem como objetivo a forja de uma imagem “vencedora” para o agronegócio nacional, através da metáfora futebolística. Em um mesmo material publicitário, veiculado desde novembro de 2012 na grande imprensa, coincidem Pelé, a senadora Kátia Abreu e o já citado ex-ministro Paulinelli, todos vestindo a camiseta amarela da Seleção Brasileira de Futebol. Outra celebridade que tem emprestado com frequência a sua imagem para o agronegócio nacional é a atriz Regina Duarte, cujo posicionamento público a favor dos proprietários rurais em conflito com as comunidades Guarani-

---

<sup>38</sup>A edição de novembro de 2010 da revista *Dinheiro Rural*, da Editora Três, ilustra esta dinâmica. Em sua reportagem principal, a revista conta a história da empresária Michelle Dorea, que teria “trocado *Wall Street* pelos lucros da genética do gado”. A reportagem narra o caso como uma espécie de conversão urbano-rural, retratando a empresária como uma mulher de negócios que “abandonou os *tailleurs* de grife para usar calça jeans e botas”. Em outra matéria, denominada “Os rurais e os globais”, ressalta o número crescente de celebridades do mundo do entretenimento que direcionaram seus investimentos para o agronegócio. Entre os exemplos citados, os mais emblemáticos são a atriz Regina Duarte, a apresentadora Ana Maria Braga e o ator Murilo Benício, todos criadores de bovinos.

Kaiowá, em Mato Grosso do Sul tem suscitado forte reação de movimentos socioambientais.

Em determinados veículos e manifestações públicas do setor, parece ser dado como pressuposto, mais ou menos natural, que a parcela do sistema produtivo de carne “dentro da porteira” – isto é, no universo da criação de animais – se dá através de linhagens familiares, por cujos liames de parentesco flui não somente torrentes de capital, mas também certa substância imaterial da lida com a fazenda e os animais, próxima de um carisma ou mesmo um *mana* (Mauss, 2003) patrilinear. A cada geração, esta substância se atualiza e se reproduz, mas sempre modulada pelas características próprias do seu contexto histórico. Um exemplo retirado do informativo *Manejo*, produzido pela empresa organizadora do “Caminho do Boi”, ilustra esta lógica:

*Não se pode esperar que a pessoa que realizou a transição da exploração extensiva dos anos 70 para a produção semi-tecnificada de 2010 carregue também a responsabilidade pela construção da próxima fase da pecuária competitiva de alto desempenho. Quem conduziu o negócio ao longo dos últimos 20 anos dificilmente possui o conhecimento e a energia empreendedora exigida para perpetuar a atividade no novo contexto do conceito alimentar de 2020. (...) Um dos caminhos para uma sucessão tranqüila é a chamada ‘co-gestão geracional’ (...) que combina a experiência e a sabedoria do pai com os novos conhecimentos e o dinamismo de um ou vários filhos. (Manejo, abr-mai, 2012).*

O paradigma da co-gestão geracional é tão presente no mundo rural brasileiro que grandes eventos do setor, como a FEICORTE, contam com uma extensa programação de palestras e *workshops* sobre modernização administrativa da atividade pecuária, na qual especialistas de diversas áreas (*marketing*, economia, zootecnia, veterinária, etc.) são chamados para versar sobre os mais distintos temas relativos ao mercado agropecuário, tendo como público alvo as novas gerações de “empreendedores” rurais.

Ao procurar reunir “histórias de sucesso” da criação de gado no Brasil, o projeto “Pecuária do Brasil/*Brazilian Beef*” tem em vista recolher e reproduzir exatamente este tipo de narrativa, em que o passado é amalgamado com o presente, a tradição com a tecnologia, o pioneirismo com a sustentabilidade. Tomando-se em conta que o projeto ainda está em sua fase inicial, ainda é muito cedo para se medir a eficácia do seu engajamento em relação à imagem pública do setor. Contudo, as polêmicas e disputas

em torno da carne, seu consumo e produção, aparecem por hora como plenamente rastreáveis. O próximo capítulo dá início a este rastreamento, tomando como ponto de partida uma das falas ouvidas na situação etnográfica disparadora.

## 2 - A GRAMÁTICA SIMBÓLICA DA CARNE

*Nos acampamentos, à sombra de um caponete, um gaúcho acendia o braseiro, outro escolhia uma vara para espeto, outro flocava uma posta de carne, e era só dar tempo para que o assado fosse se tostado lentamente. (...) Uma vez pronto o churrasco, cada um puxava a faca, se agachava junto ao espeto e ia escolhendo e cortando, aqui e ali, finas tiras, pedacinhos. À lentidão do assar sucedia, agora, a mansidão do degustar. Se a carne fosse mui gorda, não tinha importância: depois vinha um mate chimarrão para corrigir, com seus efeitos diuréticos e estomacais, o excesso de gordura e proteína. Comida essencialmente masculina, dos acampamentos e dos galpões, o churrasco sempre dispensou o uso de pratos e talheres. Prato e talher só mesmo em casa de estância, nas comidas de panela preparadas por mulher.*

(Barbosa Lessa, *O gaúcho ontem e hoje*, 1979, p. 12).



Figura 8: EXPOINTER, 2011 (Foto: Caetano Sordi)

Este capítulo visa compreender o que está em jogo quando, numa situação como a palestra descrita no capítulo anterior, alguém diz “veja só... ninguém convida você para um saladão no final de semana, é sempre um churrascão”. Esta é uma frase que se deixa facilmente explicar no contexto da citada palestra, composta, ao que tudo indica, de pessoas muito mais propensas a organizar um grande churrasco do que um *buffet* de saladas no final de semana. Mas que outras camadas de significado, no entanto, fizeram-se presentes no momento de sua enunciação? O que esta proposição aparentemente desprovida de qualquer significado mais profundo pode revelar sobre o consumo carnívoro em seus aspectos antropológicos e socioculturais?

## 2.1 A polissemia da “carne”

Diversos autores inspirados pelo estruturalismo atribuem ao sistema culinário as mesmas propriedades constituintes dos sistemas de significado em geral (Lévi-Strauss, 2004, 2006, 2010; Montanari, 2008; Goody, 1998). De fato, como reconhecem Douglas e Isherwood (2004, p. 113), “a comida é um meio de discriminar valores, e quanto mais numerosas as ordens discriminadas, mais variedades de comida serão necessárias”. Para Montanari (2008, p. 165), “em todas as sociedades, o modo de comer é regrado por convenções análogas àquelas que dão sentido e estabilidade às linguagens verbais”. Desta maneira, todo sistema alimentar pode ser compreendido à luz de uma gramática, a qual, mais que meramente aglutinar elementos dispersos (os alimentos, os sabores, os modos de preparo), os ordena segundo uma estrutura de significado. Assim, antes de partir para o exame da proposição elencada em suas instâncias e circunstâncias, faz-se necessário uma breve incursão pelos sentidos do próprio conceito de “carne” e sua posição relativa nesta estrutura de significado.

De acordo com o *Dicionário Houaiss*, o termo “carne”, em língua portuguesa, possui ao menos doze definições. As duas primeiras parecem designar aquilo através do qual reconhecemos o núcleo semântico mais forte do termo: (1) parte macia do corpo de um homem ou outro animal, especialmente vertebrado; (2) a porção comestível de mamíferos, aves e peixes; a porção comestível de qualquer outra espécie de animal.

No entanto, definições subsequentes também apontam para significados interessantes de “carne”, sobretudo em suas declinações metafóricas: (6) a natureza humana, por oposição à natureza divina; (7) o corpo humano, por oposição ao espírito, à alma; (8) a natureza humana, considerada em suas fraquezas e apetites; (9) o instinto

sexual, o amor físico; e, por último, algo bem próximo dos antropólogos, (10) consanguinidade, parentesco em linha direta.

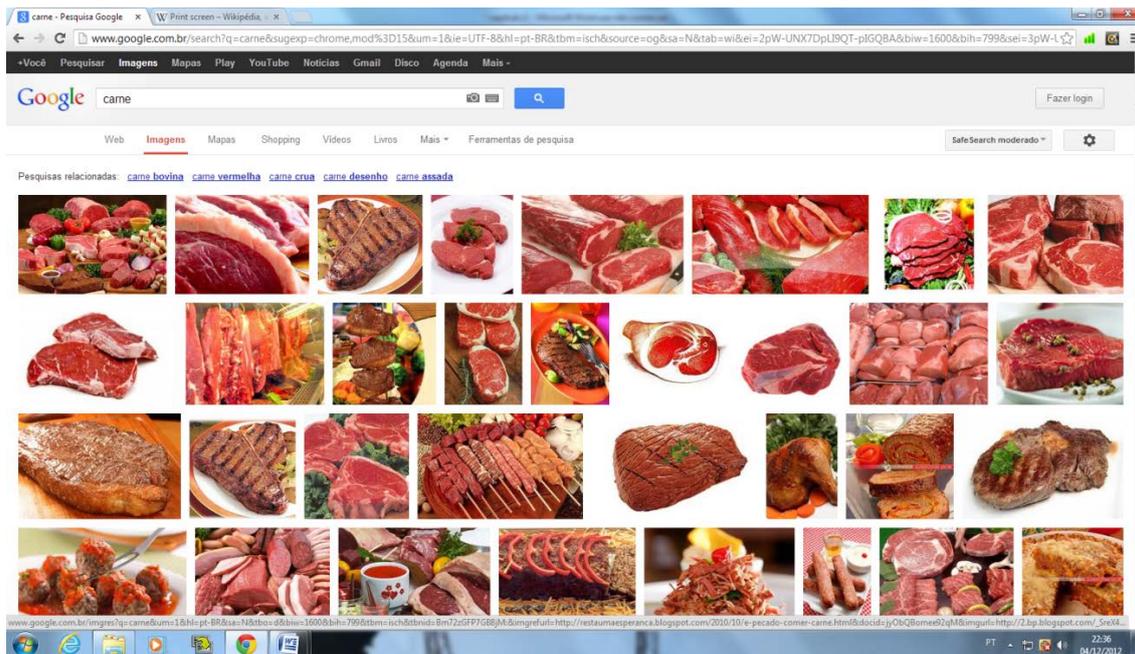
Embora o conceito de “carne” possa ser aplicado às partes consumidas de diversos animais, o contexto brasileiro atesta que, ao menos nacionalmente, o imaginário da carne é dominado pela figura do gado *bovino*, ainda que este tipo de carne não seja, de fato, o mais consumido no Brasil, perdendo quantitativamente para o frango<sup>39</sup>. Em nível institucional são as agremiações dedicadas à bovinocultura que tomam para si o termo “carne” como um apanágio próprio: a Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes (ABIEC), por exemplo, dedica-se à defesa dos interesses da carne *bovina* nacional. Os setores avícola e suinocultor, em contrapartida, são representados por associações cujos nomes fazem referência direta às espécies animais por eles mobilizados, e não à “carne”. A FEICORTE, descrita no capítulo anterior, é a “Feira Internacional da Cadeia Produtiva *da carne*”, e não da *carne bovina*. Um informativo do setor<sup>40</sup> classifica como “proteínas alternativas” os setores suinocultor e avícola.

Algo da experiência cotidiana também atesta que comer carne, na linguagem ordinária brasileira, significa, na maior parte das vezes, comer carne *vermelha* ou comer carne *bovina*. Este englobamento do termo universal carne pela declinação particular carne bovina é digno de ser pensado. No intuito de respeitar o princípio metodológico, evocado na introdução, de considerar na pesquisa o que está em jogo (Kleinman e Kleinman, 1995) para as sociedades humanas quando se produz e se consome carne, decidi focar-me justamente sobre os processos sociais envolvendo a carne bovina, na medida em que eles centralizam e metonimizam os processos sociais envolvendo a carne em geral, ao menos para a sociedade brasileira contemporânea. A figura abaixo (fig. 9) ilustra este processo. Trata-se do *printscreen*<sup>41</sup> da busca pelo verbete “carne” na plataforma de imagens do *Google*. Percebe-se a nítida predominância das carnes vermelhas sobre as demais carnes, o que também se reflete nas pesquisas relacionadas sugeridas pelo próprio site: “carne *bovina*”, “carne *vermelha*”, etc.

<sup>39</sup> De acordo com o MAPA, em 2010, o consumo *per capita* de carne de frango era de 43,9kg; de carne bovina, 37,4kg e de carne suína 14,1kg. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/animal/mercado-interno>, consultado em 25 de setembro de 2012.

<sup>40</sup> SCOTT CONSULTORIA. *Boi & Companhia*, ano 19, 19 a 25 de novembro de 2012.

<sup>41</sup> Em linguagem de internet, a captura em forma de imagem de tudo o que está disposto na tela do computador em determinado momento.



**Figura 9:** *printscreen* da busca pelo verbete “carne” no Google imagens, acessado em 29 de janeiro de 2013.

As carnes parecem se dispor em um espectro de maior e menor carnicidade, se me for permitido o neologismo. Entre muitos autodeclarados vegetarianos, existem aqueles que se abstêm do consumo de carne (de qualquer animal), mas prosseguem comendo “carne que não tem cara de carne”, como classifica um interlocutor vegano o suposto vegetarianismo de sua mãe, que inclui algumas porções de frios e embutidos. Alguns vegetarianos mais radicais, inclusive, sugerem que outros produtos de origem animal, como laticínios e ovos, também deveriam ser enquadrados sob a rubrica carne, abrangendo ainda mais o escopo extensional<sup>42</sup> do conceito.

Diversos interlocutores relatam eventos de constrangimento social em que solícitos anfitriões procuraram agradar as suas especificidades alimentares, mas acabaram confundindo os limites do vegetarianismo e do veganismo (servindo pratos com laticínios ou ovos), ou foram pegos pela polissemia da carne. Servir peixe ou frango aos vegetarianos por não comerem carne é um mal-entendido muito recorrente. Se pudéssemos estabelecer provisoriamente uma imagem de como seria um provável

<sup>42</sup> De acordo com o dicionário filosófico de Marcondes e Japiassu (1996), Do ponto de vista lógico, um conceito é caracterizado por sua *extensão* e por sua *compreensão*. A esta última, corresponde o conjunto dos caracteres que constituem a definição do conceito (por exemplo, o ser humano – ser vivo, animal, bípede, mamífero, pensante, etc.). À primeira, corresponde o conjunto dos elementos particulares dos seres aos quais se estende este conceito. Bem por isso, *compreensão* e *extensão* estão sempre em relação inversa: quanto maior for a compreensão, menor será a extensão; quanto menor for a compreensão, maior será a extensão.

espectro de carnicidade relativa entre as diversas carnes, seguramente a carne bovina figuraria em seu ponto extremo, seguida de outras carnes vermelhas e mamíferas, desceria em direção às aves e, por fim, atingiria os (não coincidentemente) chamados *frutos* do mar, espécie de estágio limite entre a carne e a não-carne e que comporta um grande número de vegetarianos abstêmios de outras carnes, mas consumidores de peixes e assemelhados. Dificuldades suplementares à formulação deste espectro seriam desencadeadas pela categoria das carnes selvagens ou exóticas, assim como pela igualmente problemática categoria dos subprodutos e embutidos. Neste sentido, variáveis como o método de obtenção (caça, abate, etc.) e/ou preparação (o simples corte ou processos de transformação mais elaborados, como a salsicharia, por exemplo) também deveriam ser considerados, de modo que não cabe agora enveredar em tal empreitada. Mesmo assim, o registro das dificuldades na formulação de um quadro geral das carnes, à maneira estruturalista, serve para corroborar o estatuto fluído e deveras polissêmico da carne, que não se aplica somente à sociedade brasileira.

Em inglês, a distinção entre *meat* e *flesh* – respectivamente a carne-alimento, objetivada, e carne-corpo, da qual somos feitos - é salientada por alguns autores (Sahlins, 2007), inclusive alguns comprometidos com a causa animal. Para Singer, a confusão semântica entre os dois termos ocultaria a realidade *flesh* da carne que se consome como *meat*, isto é, sua origem em um processo social de predação e dessubjetivação de seres senscientes. Já entre os dinamarqueses, apresentados por Delavigne (1999) como os maiores consumidores de carne da Europa, não haveria diferença terminológica entre a carne que se come a carne da qual somos feitos, ambas sendo referidas pelo termo *kød*. Nos Estados Unidos, como no Brasil, Sahlins (2007) também registra a existência de uma diferenciação entre carnes e vísceras, as primeiras se referindo às partes externas, musculares dos animais, e as segundas às suas partes internas, referidas através de nomes muitas vezes idênticos aos das suas contrapartes humanas (fígado, p. ex.). O autor também registra que a sociedade estadunidense possui relação com a carne vermelha análoga à existente na sociedade brasileira, pois sua dieta “decorre de um modelo de refeição que inclui a carne [bovina] como componente central, com apoio periférico de carboidratos e legumes” (Sahlins, 2007, p. 185).

Já Fischler (2001) relata um processo de englobamento semântico bastante elucidativo que ocorre na língua francesa. De acordo com o autor, o sentido original da palavra *viande* teria a ver com uma porção alimentar genérica, tendo se transformado, do

século XVIII para cá, em sinônimo exclusivo de carne. Também na língua inglesa, informa Singer (2010), o termo “carne” originalmente designava qualquer alimento sólido, e não apenas a carne de animais. Traços deste significado anterior ainda subsistiriam em expressões como “carne de coco” [*coconut meat*], ainda correntes. Para o autor, isto auxiliaria linguisticamente a se evitar o fato “de que o que estamos comendo são realmente pedaços do corpo de um ser vivo” (idem, p. 140). Já para Fischler, processos como estes - nos quais a carne é metonimizada como alimento em geral – acabariam por conferir a ela o status de alimento absoluto<sup>43</sup> (2001, p. 121), de substância mais substancial entre todas as substâncias, suprassumo material do prazer e da sensação de plenitude envolvidos no ato digestivo<sup>44</sup>. Não é à toa, portanto, que muitos vegetarianos relatam terem de se defender contra a alegação de que “não se alimentam bem”, de que “não se alimentarem direito”; de que “salada não leva a nada”; ou terem de vencer, em seus primeiros tempos nesta condição, “a sensação de que uma refeição sem carne não é uma refeição”.

Tais relatos foram bastante frequentes em entrevistas e conversas informais que realizei com adeptos de dietas *vegs*, e uma boa parte da literatura de apoio e propaganda vegetariana se dedica a reverter esta concepção: como afirma um manual deste estilo de vida, é necessário “um plano gradual para perder o hábito, para que o organismo não se ressinta” (Scolnik e Scolnik, 1974, p. 24).

Ora, de distintas maneiras, a carne aparece como um objeto polissêmico, social e culturalmente mediado. No entanto, ao menos no que tangencia os exemplos suscitados pelos casos acima (brasileiro, francês, estadunidense e dinamarquês), a carne possui outra propriedade interessante: ela é um elemento central em cada um destes sistemas culinários. Esta centralidade permite-nos formular a hipótese da existência de uma verdadeira *gramática simbólica da carne*, cuja potência, cuja vigência, faz-se sentir fortemente em exemplos etnográficos como os descritos a seguir.

---

<sup>43</sup> Barthes (2001) relembra a relação entre a simbólica da carne e a simbólica do sangue como substância vital. Fora do registro das sociedades ocidentais, Fausto (2001, p. 153) relata a respeito dos parakanã: “o movimento de dispersão para a mata responde a um desejo de consumir carne em grande quantidade: quando os parakanãs se dizem com fome, referem-se à ausência não de comida, mas sim de abundância de carne”.

<sup>44</sup> Bachelard (1996, p. 210): “O alimento sólido e consistente é mais prezado. O beber não é nada diante do comer. Se a inteligência se desenvolve ao seguir a mão que apalpa um sólido, o inconsciente se arraiga ao mastigar, de boca cheia, um prato de macarrão. É fácil perceber, na vida cotidiana, esse privilégio do sólido (...) a fome é, portanto, a necessidade natural de possuir o alimento sólido, durável, integrável, assimilável, verdadeira reserva de força e de poder”.

### 2.1.2 Sobre churrascos veganos, bifes de soja, vegebúrgueres e outras assinaturas carnívoras no campo vegetariano

Uma propriedade mais ou menos geral de qualquer estrutura, tal como de uma gramática, é a sua durabilidade (Lévi-Strauss, 2004, 2006, 2010; Bourdieu, 2005). Isso não quer dizer que estruturas sejam imutáveis, ou que permaneçam sempre iguais à sua formatação original. Defender tal perspectiva se configuraria num estruturalismo ingênuo, invariantista, incapaz de dar conta analiticamente da mudança cultural e social. O que ocorre, na verdade, é uma tendência a que a variação seja uma *variação estruturada*. Assim, “se num sistema cada elemento ocupa um lugar preciso, o primeiro objetivo será conservar este lugar” (Montanari, 2008, p. 171). De maneira clara e distinta, Lévi-Strauss explica da seguinte maneira a dialética entre mudança e permanência existente em seu sistema de pensamento:

(...) os encaixes das estruturas umas nas outras não possui um caráter estático. Longe de estar isolada das outras, cada uma das estruturas contém um desequilíbrio que só pode ser compensado utilizando um termo tomado à estrutura adjacente (Lévi-Strauss, 2006, p. 322).

Para o caso da presente análise, esta dinâmica de permanência das formas aplicadas a novos conteúdos, ou, nas palavras de Lévi-Strauss, de tomada de empréstimo de termos da estrutura adjacente, se manifesta em exemplos como o *churrasco* vegano, o *bife* de soja ou o *vegburger* – todos, por assim dizer, inovações do ponto de vista culinário, mas, ainda sim, tributários de significantes anteriores, oriundos da gramática carnívora que parece fundamentar o sistema culinário das sociedades ocidentais.

Um casal de veganos, com o qual tive contato em minha pesquisa anterior, ilustrou uma reportagem do caderno *Vida*, de *Zero Hora* (2/4/2011), sobre seu tipo de alimentação, na qual algumas linhas são dedicadas ao churrasco vegano, hábito que passaram a cultivar depois de seu abandono do carnivorismo:

*Os hábitos alimentares de M. e J., há cinco anos, mudaram da água para o vinho. Ou melhor, da carne para o brócolis. A família e os amigos acharam que sairiam perdendo, já que J. era o churrasqueiro oficial dos domingos. Para a alegria de todos, a churrascada do fim de semana foi mantida. Só que agora, nos espetos da residência do casal, entram apenas carne de soja, legumes, frutas e verduras. De início foi estranho, confessa M., mas depois tudo virou diversão. (...)*

*A não ser a extinção dos cortes bovinos, nada mudou na confraria da churrasqueira*<sup>45</sup>

Se os sistemas alimentares são gramáticas, os modos de preparo e as práticas de cozinha são a sua morfologia (Montanari, 2008). A permanência da forma “churrasco” se adéqua às unidades lexicais que são os ingredientes, os conteúdos. No caso em questão, substitui-se a carne e seus subprodutos por elementos puramente vegetais. O espaço onde se os prepara e o modo com que se prepara, contudo, continuam sendo a churrasqueira e o fogo em brasa, próprios do fazer carnívoro. O churrasco, além de um modo de preparo, é também um ritual (Maciel, 1996). E todo ritual tem uma sequência, uma ordem, uma sintaxe. Assim, o churrasco vegano, como qualquer outro churrasco, tem sua ordem de apresentação dos pratos, sua liturgia, e, se em sua versão carnívora, a centralidade é ocupada por cortes considerados nobres, como a picanha ou o *entrecot*, a tendência nos churrascos veganos é muitas vezes substituí-los por preparados fibrosos cujo aspecto muito se assemelha à carne quando postos para assar.

Tomando-se em conta o contexto em que vive o casal de veganos, compreende-se porque a reportagem de *Zero Hora* tenha dado tanta ênfase ao fato de se ter mantido intacta a “churrascada do final de semana”. No Rio Grande do Sul, o churrasco foi alçado ao patamar de prato emblemático (Maciel, 1996), e o consumo de substanciosas quantidades de carne (principalmente bovina), em ocasiões específicas, está integrado ao calendário alimentar de famílias e grupos sociais. Além do seu aspecto litúrgico, o churrasco configura-se como um ritual na cultura sulina justamente ao excetuar-se, como festa, da alimentação cotidiana.

Ele também traz consigo uma divisão sexual do trabalho culinário marcadamente forte, que nos remete às formulações de Lévi-Strauss segundo as quais as refeições assadas à base de carne pertencem ao pólo masculino, viril e exoculinário, isto é, das comidas ostensivas, feitas para fora, em ocasiões especiais; em oposição, por conseguinte, às comidas vegetais, os cozidos e aos ensopados, que são femininos, domésticos e rotinizados (Lévi-Strauss, 2006; Adams, 2010). Basicamente, o que pode estar em jogo na questão do churrasco vegano parece ser a possibilidade de se permanecer falante de uma gramática social oriunda do carnivorismo sem

---

<sup>45</sup> “O churrasco dos veganos”. *Zero Hora*, 2 de abril de 2011.

necessariamente ser carnívoro, substituindo alguns termos específicos do eixo paradigmático (os ingredientes, as unidades lexicais) em prol da permanência do eixo sintagmático (as formas de preparo, a sintaxe e a liturgia).

O mercado mais geral de produtos vegetarianos também auxilia a ilustrar esta dinâmica. Por toda parte, veem-se modos de preparo próprios à gramática carnívora aplicados a novos conteúdos, como nos casos da *carne* e do *bife* de soja, da *glutadela* (mortadela de glúten), e dos *vegburgers* e *vegdogs* hoje oferecidos em diversas casas do ramo. De um anúncio no site do *Café Bonobo*, um dos principais pontos de encontro vegetarianos de Porto Alegre, lê-se: “almoço de sábado no Bonobo: *ALA-MINUTA!!!*<sup>46</sup> glúten acebolado, arroz integral com gersal e chia, batatas bolinhas assadas com merkén (pimenta chilena defumada), feijão com tofu defumado e manjericão, salada”<sup>47</sup>.

Já o cardápio de outro restaurante apresenta: “almôndegas de grãos e nozes, tomates cereja e manjericão servidos ao pesto”; “kebaps de tofu e mix de vegetais grelhados servidos com molho satay”; entre outras transposições gramaticais<sup>48</sup>. O manual vegetariano Hugues de Bonardi, *Receitas da Cozinha Natural* (1991) ensina a fazer *guisado* expresso à moda de Sidi Salmane, e o de Nakashima *et al.* (2005), denominado *Lar Vegetariano*, contém receitas de *estrogonofe* de glúten, *hambúrguer* protéico, *medalhão* de tofu, *nuggets* de resíduo de soja, *quibe* de tofu, *salsicha* rápida, *croquete* de batata, entre outros pratos. O escrutínio do cardápio de diversos restaurantes e manuais de receita vegetarianos, que não cabe pormenorizar aqui, reforça a constatação empírica desta tendência.

### 2.1.3 “Pesquisa gaúcha contrapõe Harvard”: notas sobre um Estado carnívoro

O mesmo furor com que fora assinalada em *Zero Hora* a permanência da “*churrascada de domingo*” na mesa do casal de veganos, foi repetido pelo periódico em reportagem publicada em 15 de março de 2012, na qual se lia que “o churrasco de todo domingo está garantido e até faz bem à saúde, desde que a carne vermelha tenha como origem animais engordados somente no pasto”. O título da matéria, bastante assertivo,

<sup>46</sup> À la minuta: termo utilizado no Rio Grande do Sul para se referir à refeição denominada como “Prato Feito” em outras regiões do Brasil, composta, basicamente, de carne vermelha bovina, arroz, feijão e batata frita.

<sup>47</sup> Disponível em: <http://www.cafebonobo.com.br/?p=1312>, consultado em 29 de agosto de 2012.

<sup>48</sup> Disponível em: <http://www.larougebistro.com.br/resources/Card%C3%A1pio%20La%20Rouge%20Bistr%C3%B4%20df>, consultado em 29 de agosto de 2012.

anunciava: “Churrasco na mesa: Pesquisa gaúcha contrapõe Harvard”, seguido do seguinte subtítulo: “por ser produzida no pasto, carne gaúcha seria mais magra do que a européia e a americana, cujo gado é engordado com grãos”. Na ausência de quaisquer fotografias para acompanhá-lo, o texto trazia o desenho bem-humorado de uma vaca - “*made in RS*” - orgulhosamente exibindo-se para dois pesquisadores, sendo um deles representado com traços fisionômicos orientais. De acordo com a reportagem,

*A prestigiada universidade americana divulgou que comer uma porção diária de carne vermelha pode aumentar o risco de morte prematura em 20%, segundo estudo realizado com mais de 120 mil pessoas nos Estados Unidos. Também deu evidências de que comer bifês aumenta o risco de doenças cardíacas e câncer. (...) A boa notícia, segundo pesquisadores do departamento de Zootecnia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), em parceria com o Instituto de Cardiologia do Estado, é que este dado precisa ser relativizado, devido aos diferentes sistemas de criação e de engorde. Enquanto o gado gaúcho se alimenta de pasto, o americano é engordado em confinamento, com dieta à base de grãos, como soja, milho e trigo.*

No dia anterior (14 de março), o mesmo jornal já havia noticiado sucintamente a “peleia” contra Harvard da seguinte forma:

#### *CHURRASCO I*

*Te cuida, Harvard!*

*A prestigiosa universidade americana divulgou esta semana uma pesquisa realizada com mais de 120 mil homens e mulheres. O resultado: quanto maior o número de refeições diárias com carne vermelha, maiores os riscos de morte – seja por problemas cardíacos ou por câncer. A notícia estava ontem na capa dos sites da BBC e da CNN.*

*O contra-ataque gaudério foi imediato.*

Embora os riscos à saúde envolvendo o consumo de carne sejam objeto de controvérsia científica há várias décadas (tratarei melhor deste ponto no próximo capítulo), o que chama atenção nesta reportagem, tal como na que trata do churrasco vegano, é a maneira com que é frisada a permanência do churrasco de todo o domingo a despeito de tudo, bem como a flagrante associação entre consumo de carne vermelha e a identidade regional. Como muitos vegetarianos apontam, é realmente difícil abster-se de carne no Rio Grande do Sul. A adoção de uma dieta alternativa é acompanhada, quase

sempre, de mudanças na interação com conhecidos, colegas, amigos, e, sobretudo, familiares, na medida em que o sujeito renunciante passa a excetuar-se de importantes momentos da rotina social.

Um estudante vegano entrevistado relatou-me uma situação extremamente emblemática neste sentido: fora convidado pelo namorado a jantar pela primeira vez na casa dos sogros, típica família da classe média alta porto-alegrense. Mas o namorado se esquecera de avisar aos pais a respeito da opção do companheiro, de modo que, em suas palavras, teve que lidar com dois tipos de constrangimento: “aquele porco enorme em cima da mesa e parecer antipático na frente deles, por acabar não comendo nada”. De acordo com o seu relato, tal primeira impressão não poderia ter sido pior. Por ser vegetariano, não poderia tomar parte de pleno naquele ritual de comensalidade.

Outra vegetariana, de cujo caso tratarei com mais detalhe no próximo capítulo, afirmou-me que, para ela, “a mesa [da própria família] era como uma faixa de Gaza”. Desde o momento em que cessara de comer carne, passaram a considerá-la como “o problema da família” na medida em que, de acordo com a leitura dos parentes, ela “não comia nada”. Embora relate que suas refeições sempre foram, de fato, bastante frugais, assinala que, para seus familiares, sua alimentação só poderia ser completa com o consumo de carne, de modo que não ingeri-la passou a ser compreendido como não alimentar-se de maneira geral. Desde os doze anos esta entrevistada passou a fazer sua própria comida, até o ponto em que se formaram três dispensas autônomas em casa: “uma para minha mãe [onívora], uma para minha irmã [que segue dietas rigorosas de emagrecimento] e uma para mim [vegetariana]”.

Ora, não parecemos estar tão longe daquelas sociedades ameríndias nas quais a comensalidade reluz como um dos principais dispositivos identificatórios, para além da partilha do mesmo código linguístico ou rol de representações. Entre os Parakanã, “a partilha da carne e a comensalidade não apenas marcam as relações entre parentes, como as produzem. Comer *como* alguém e *com* alguém é um forte vetor de identidade” (Fausto, 2002, p. 15). A meu juízo, este é um princípio plenamente aplicável ao que acontece no sul do Brasil em relação à carne, respeitadas, evidentemente, as pronunciadas diferenças cosmológicas entre os Parakanã e nós. Em ambos os contextos, “não comer *como* e *com* é recusar o parentamento, e tal recusa equivale a se colocar na posição de inimigo” (idem). Em relação à Harvard, comer churrasco produz identidade

gaúcha, mas somente o churrasco à moda gaúcha, isto é, com gado criado a pasto. A posição agonística em relação à universidade de Harvard aparece aqui como uma posição agonística em relação à comida e aos modos de comer que são próprias ao mundo do outro, representados, neste caso, pelo gado confinado.

Os outros são outros porque não comem da maneira que nós comemos, porque não comem o que nós comemos. Parafraseando a famosa formulação de Brillat-Savarin, poderíamos argumentar que o outro é aquilo que ele come e se deixa definir por isso. A este respeito, escreve Sahlins (2007, p. 186):

Quanto aos cavalos, os americanos têm razões para desconfiar que sejam comestíveis. Existem boatos de que os franceses os comem, mas a menção disso costuma ser suficiente para evocar o sentimento totêmico de que os franceses estão para os americanos assim como as “rãs” estão para as pessoas<sup>49</sup>.

A experiência da vida cotidiana em um lugar como o Rio Grande do Sul - culturalmente constituído como parte que se define agonisticamente com um todo (Oliven, 2006), e no qual vigora, igualmente, certo imaginário social marcadamente viril, relacionado à lida pastoril e o domínio humano sobre o animal (Leal, 1989) - atesta o quanto estas questões identitárias fazem-se fundamentais neste contexto. O investimento da mídia local, principalmente de seu principal grupo empresarial, na manutenção deste imaginário, é denotativo do quanto estas questões colocam-se realmente em jogo (Kleinman e Kleinman, 1995) no Rio Grande do Sul, muitas vezes sob a forma de anedota.

Proliferam expressões acusatórias como “churrasco de paulista” ou “churrasco de ‘catarina’”, as quais, não por acaso, têm como o alvo o modo com que os outros brasileiros preparam carne. Da mesma maneira, circula em redes sociais como *Facebook* um suposto “mapa do Brasil segundo os gaúchos”, no qual o Rio Grande do Sul é assinalado como “civilização”; a faixa contínua de terra que leva do oeste catarinense até Rondônia como “extensão natural do Rio Grande do Sul” (o que está muito vinculado à colonização destas áreas, no século XX, por pecuaristas e agricultores

---

<sup>49</sup> A este respeito, também Barthes (2001) ressalta o papel constitutivo do bife com batatas fritas para a identidade nacional francesa.

gaúchos); e Minas Gerais e Goiás (estados fortemente vinculados à pecuária), por fim, como “gente que não sabe fazer churrasco”.

À diferença da FEICORTE, que descrevi no capítulo anterior como profundamente ancorada em uma retórica de nacionalidade e modernidade, a EXPOINTER se articula em torno de uma forte remissão à condição rio-grandense e sua identidade mítica, donde decorre certa centralidade do churrasco à moda gaúcha (Maciel, 1996) nos quatro cantos do Parque de Exposições Assis Brasil. Nas suas duas edições ocorridas ao longo do período de pesquisa (2011 e 2012), havia uma atração chamada “Vitrine da Carne Gaúcha”, patrocinada pelo SEBRAE/RS, na qual ocorria uma verdadeira pedagogia do churrasco.

Confinados em uma espécie de aquário refrigerado, cercado de vitrines por todos os lados, dois açougueiros profissionais explicavam como bem aproveitar a carne bovina, além de ensinar técnicas de corte das mais diversas (fig. 10). Ao redor do aquário, visitantes da feira contemplavam a desossa e o corte de dezenas de carcaças, as quais chegavam penduradas e inteiras, e saíam fatiadas e desmontadas.



**Figura 10:** açougueiros em desmontagem didática de carcaça na “Vitrine da Carne Gaúcha”, na EXPOINTER 2011. (Foto: Caetano Sordi)

A cada dia da feira, uma associação de raça era responsável pelas carcaças desmontadas, e a elas também cabia a apresentação da estirpe e suas características. Enquanto operava os instrumentos, o açougueiro principal aproveitava para dar nome a cada um dos cortes, e demonstrar o *modus operandi* da sua obtenção. Além disso, explicava minuciosamente as diferenças existentes entre carcaças zebuínas e carcaças europeias, sempre dando ênfase ao notório fato de que, no Rio Grande do Sul, se destacava a produção destas últimas, “de melhor qualidade”<sup>50</sup>.

Da mesma maneira que comer *com* e *como* alguém é um vetor de parentesco na sociedade parakanã, “se abster por ou com alguém” também o é (Fausto, 2002, p. 15). O mesmo princípio também pode ser aplicado àqueles que, em nossa sociedade, abandonam a carne e se tornam vegetarianos. Se, como afirmei anteriormente, o sujeito renunciante passa a excetuar-se de importantes momentos da rotina social, sociabilidades e afinidades alternativas surgem a partir daí. Para aqueles vegetarianos mais empenhados na disseminação da causa, o meio em que circulam não deixa de ser uma espécie de círculo restrito à maneira weberiana, “que faz da comprovação explícita de determinadas qualidades morais uma condição distintiva de admissão e participação” (Pierucci *in* Weber, 2004, p. 290). Isso acaba deixando margem para que seus adversários, como o plantel de especialistas reunidos na situação etnográfica disparadora, os descrevam como membros de uma *seita*, como *fanáticos*, mais próximos à *crença* do que ao *bom-senso*.

No Rio Grande do Sul, a imprensa funciona como uma caixa de ressonância destes conflitos. Em *Zero Hora*, a última página do caderno semanal *Nosso Mundo Sustentável*, destinado às questões ambientais e às soluções empresariais para lidar com a emergência do paradigma da sustentabilidade no mundo dos negócios, frequentemente

---

<sup>50</sup> É importante ressaltar que a região sul do Brasil, embora carregue consigo uma identidade regional marcadamente forjada através da pecuária, corresponde hoje a apenas 13,3% do efetivo bovino nacional (IBGE, 2010). Isto faz com que o sistema meridional da pecuária de corte procure investir, presentemente, no ganho de qualidade da carne em contraste com a quantidade produzida, apostando no diferencial representado pelas suas condições naturais e seu plantel majoritariamente taurino (raças européias). O governo do Rio Grande do Sul investe atualmente em um programa denominado *Carne Gaúcha*, que visa profissionalizar a gestão da qualidade da carne produzida no Estado através do alinhamento estratégico dos vários setores envolvidos nesta cadeia produtiva, disseminação de boas práticas de sanidade e manejo, rastreamento, etc. Em 2011, o lançamento do programa causou alguma celeuma entre autoridades estaduais e representantes setoriais da carne bovina uruguaia e argentina, na medida em que o governo do Estado planejava batizá-lo como “*Melhor carne do mundo*”. Já o governo de Santa Catarina orgulha-se do *status* de Zona Livre de Febre Aftosa sem vacinação, único entre as unidades da federação.

traz algumas notas sobre o vegetarianismo e a questão do consumo de carne. No dia 26 de dezembro de 2011, lia-se na coluna “Ar Puro” desta mesma página:

*Aqui [RS], vegetarianos sofrem bullying (veganos então nem se fala – são ETs). Diariamente escuto comentários desagradáveis, de gente esclarecida, sobre quem fez essa opção. Diariamente. Dizer que não come carne é senha para ouvir desaforos e/ou provocações. Vegetarianos são tratados como “gente do contra”, como chatos, como párias. Até já ouvi que vegetarianismo é “coisa de gay”, como se desse para relacionar uma coisa com a outra. Claro, há os vegetarianos radicais – e esses incomodam também. O que precisamos é um pouco mais de tolerância.*

Em um editorial do mesmo jornal, denominado “Gaúchos amam e maltratam animais” (12/09/2009), uma liderança dos direitos animais em Porto Alegre pergunta:

*Já que cães, golfinhos, bichos-preguiça, ursos-panda apresentam as mesmas capacidades de sensiência e de inocência que porcos, galinhas, ovelhas e bois, onde, afinal, residiria a diferença de tratamento que lhes dispensamos? Porque protegemos, respeitamos, mimamos alguns animais e a outros, mesmo existindo alternativas alimentares saudáveis, dispensamos o pior dos tratamentos e a morte? Por que a uns tentamos garantir reservas ambientais e outros submetemos a exposições, provas de velocidade e resistência, para diversão?*

A publicação deste artigo tem como pano de fundo um período do ano bastante importante para o gauchismo, o mês de setembro, em que a EXPOINTER recém fecha seu balanço anual de recordes e cifras milionárias, e centenas de milhares de gaúchos se preparam Rio Grande afóra para as comemorações da Semana Farroupilha<sup>51</sup>, na qual proliferam os churrascos, os rodeios e outras “barbáries antropocêntricas” de acordo com o discurso dos direitos animais.

Em Porto Alegre, ocorre o acampamento farroupilha, em que centenas de piquetes (galpões de costaneira de pinho) são montadas no Parque da Harmonia, às margens do Guaíba, para celebrar a identidade regional. Em meio ao barro acumulado

---

<sup>51</sup> A “Semana Farroupilha”, que tem seu ápice no dia 20 de setembro, é mais importante comemoração cívica do Rio Grande do Sul. Trata-se da celebração anual dos acontecimentos da chamada “Revolução Farroupilha” (1835-1845), a mais longa e sangrenta revolta regional do período imperial, na qual a elite pastoril gaúcha pegou em armas contra o poder central. Entre as principais causas disparadoras do conflito estavam justamente os tributos cobrados pela coroa sobre o principal produto local, o charque, que o deixava em situação desfavorável em relação aos seus concorrentes platinos.

pelas constantes chuvas do período, circulam milhares de visitantes e acampados, muitos dos quais se deslocam de outras partes do Estado, e até mesmo do país, para lá residirem ao longo da celebração. Nesta festa, impera o cheiro de churrasco por todos os lados, e volumosa, ostensiva, quantidade de carne é consumida. Contra este espírito, levanta-se a trincheira vegetariana local: protestos e campanhas contra a EXPOINTER e o espírito carnívoro do acampamento farroupilha são realizados, tanto *online* quanto *offline*.

Evidentemente, isto provoca reações. Em setembro de 2010, o jornalista Juremir Machado da Silva, notório polemista da imprensa estadual, publicou em sua coluna diária no jornal *Correio do Povo*, sob o título “O cru e o cozido”, as seguintes considerações:

*Vou chocá-los: eu gosto de matar animais. Para comê-los. Não faço distinção entre peixes, vacas, perdizes, patos, marrecos, gansos, búfalos, cordeiros e frangos. Gosto de todos. Amo carne. Eu e quase todo o Rio Grande do Sul. O Rio Grande do Sul e quase todo o Brasil. O Brasil e grande parte do mundo. (...) Sou mamífero. E sou carnívoro. Um monstro sereno. Durmo sem qualquer remorso. Tive um amigo vegetariano que se benzia ao passar diante das churrascarias. (...) Que fazer? Somos ‘especistas’. (...) Vida de carnívoro está ficando difícil. (...) Estou errado? Sou ignorante? Preconceituoso? Pode ser. Deve ser. É o meu gosto. Meu e da torcida do Grêmio e do Inter. Há muitos crudistas [variante do veganismo, em que só é permitido o consumo de vegetais crus] nos Estados Unidos. É a turma da ‘raw food’. Só podia. Bizarrices quase sempre vêm dos Estados Unidos. (...) Vou procurar um terapeuta. Não consigo sentir pena da vaquinha quando a vejo no meu prato. Quando a vejo no pasto, começo a salivar. Tenho cura?*

Outro polemista local, o escritor David Coimbra, notabilizado por suas crônicas e contos envolvendo futebol e mulheres em *Zero Hora*, assim escreve (31/8/2007):

*Em tempos de Expointer, urge fazer uma pequena reflexão acerca de algumas espécies, como as vacas, as galinhas e as vegetarianas. Atenção! É claro que não quero comparar as vegetarianas às vacas ou às galinhas, embora saiba que, como amantes da Natureza, elas, as vegetarianas, não se ofenderiam com isso. Mas sei que vegetarianas, biólogas e castradores de gatos são muito suscetíveis, levam-se a sério, a gente não pode brincar com eles. Portanto, deixo sublinhado que, para mim, uma vegetariana é muito diferente de uma galinha e até mesmo de uma vaca. No entanto, defende-as, à vaca e à galinha, com todo o denodo, e é esse aspecto que pretendo abordar.*

Coimbra continua a crônica estabelecendo uma de tipologia comparada entre galinhas, vacas e “vegetarianas”, tratadas como “espécies” diferentes:

*Comecemos pela galinha. Não gosto dela. A galinha é um dos bichos mais feios do planeta, só ganhando, talvez, da girafa. A galinha tem asas, mas não voa; tem pernas, mas não sabe correr. A galinha não morde, não bica ninguém, não tem esporão e nem mesmo canta. A única coisa que a galinha faz com proficiência é botar ovo. Um por dia. O que é muito importante. (...) Agora, a vaca. Ela não é muito diferente da galinha, nos quesitos animação e desenvoltura. A vaca só pasta, o dia inteiro, sem parar. Pasta e pasta e pasta, pachorrentamente. Bovinamente. No entanto, a vaca é grande e forte, pode enfurecer-se qualquer dia desses. Suscita certo respeito, pois. Mas o interessante, no caso, é que a vaca leva uma boa vida. Durante o tempo em que ela rumina nesse Vale de Lágrimas, a vaca come bem, passeia livremente pelos campos e é tratada com carinho. Quando é chegada a sua hora, encontra uma morte rápida e, dizem os pecuaristas, indolor. (...) Certo. Finalmente chegamos às vegetarianas, categoria pela qual, repito, cultivo sólida admiração. Vi que as vegetarianas fizeram manifestações na Expointer contra o abate de vacas, galinhas e quejandos.*

Por fim, realiza um determinado prognóstico do que aconteceria se as propostas de libertação animal viessem a ser aplicadas e o carnivorismo fosse substituído pelo vegetarianismo:

*Porém, ah, porém, se a proposta delas vingasse, as vacas viveriam livres por aí, sem quem cuidasse delas. Teriam de procurar alimento por elas próprias, como os gnus na África. O que não é fácil. Não existiria tanto pasto disponível para uma vaca sem dono. O gnu sofre. Além disso, as vacas estariam expostas aos predadores, sem haver um único estancieiro que as protegesse. (...) Quanto às galinhas, seria pior: elas dominariam o mundo. Ciscariam aos bilhões por toda a Terra, consumindo os recursos, atacando homens e vacas e, por que não?, inclusive as vegetarianas tão bem-intencionadas, as biólogas mais formosas e os queridos castradores de gatos. Como num filme de terror. Como num pesadelo. Portanto, embora as vegetarianas gozem de todo o meu afeto, advirto: elas não devem combater a execução de certos animais. Isso pode se voltar contra elas mesmas!*

Esta crônica despertou a indignação da comunidade vegetariana local, que a acusou de incitar ao machismo e à misoginia. Como relata uma militante do abolicionismo, um grupo de mulheres vegetarianas organizou, à época, um protesto contra Coimbra por ocasião do lançamento de um livro seu. No próximo capítulo,

comentarei de que maneira o carnivorismo também se articula com determinada política de gênero, evidenciada no conflito entre Coimbra e as vegetarianas.

## 2.2 Do carnivorismo ao naturalismo

Fora do Rio Grande do Sul, tais embates envolvendo o consumo e a abstinência de carne também acabam, muitas vezes, sendo travados nas páginas da grande imprensa. Lê-se do filósofo e articulista Luiz Felipe Pondé, em artigo na *Folha de São Paulo* denominado “A carne ética” (12/10/2009):

*Vamos concordar que torturar animais é feio, apesar de que grande parte da vida esteja sustentada na necessidade da tortura de alguns seres para que outros continuem a respirar. Também vejo nos olhos dos meus cachorros a docilidade de quem veio a mundo para sofrer, aliás como todos nós, vítimas do nascimento. Mas ainda aprecio suculentas picanhas. O que fazer, eu sou incoerente mesmo, amo meus cachorros, mas sou indiferente aos pobres bezerrinhos. Imagino que essas pessoas "conscientes" em breve proporão tratamentos de choque para pessoas degeneradas como eu. Tombarei gritando pelo direito às churrascarias. Por que essas pessoas "conscientes" não falam dos direitos das rúculas em continuarem, de forma singela, a fazer fotossíntese? Onde está a consciência deles quando torturam seres inocentes como as berinjelas, trituradas entre nossos dentes horrorosos?*

Entre as razões apontadas pelo filósofo como legitimadoras do consumo de carne, ressalta-se certo pessimismo antropológico em relação à natureza, por sua vez verificável em sua obra acadêmica, dedicada, em grande parte, ao exame de tradições intelectuais como a filosofia pascaliana da desgraça (Pondé, 2004) e a obra literária de Fiódor Dostoiévski (Pondé, 2003). Se nas páginas da *Folha de São Paulo* o autor escreve “que grande parte da vida esteja sustentada na necessidade da tortura de alguns seres para que outros continuem a respirar”, a versão erudita desta mesma convicção pode ser encontrada em uma obra acadêmica sua (Pondé, 2009, p. 131), na qual se lê: “a vida não sustenta a si mesma, a não ser que alteremos o modo biológico de manter a fisiologia: a vida se alimenta da vida, logo, tal horizontalidade é mortal. (...) Como fazer poesia a partir do metabolismo que digere outro ser vivo?”. Em consonância com esta crença, o artigo do filósofo na *Folha* prossegue:

*Não há dúvida de que há algo de monstruoso na humanidade, mas o que me espanta nesses "conscientes" é a cegueira para o fato de que a natureza não seja um mar dócil, mas sim um espaço de violência. A*

*humanidade tem algo de monstruoso porque ela é parte da natureza. Se dependêssemos desses "conscientes", não teríamos sobrevivido à seleção natural. Teríamos caído paralisados diante da necessidade de matar para sobreviver, por um lado, e pelo outro lado, da dor de consciência por aniquilar a esperança de pequenos antílopes que corriam livres e saltitantes pela savana africana. Até hoje, quando penso neles, choro à noite: ohh, como nós somos cruéis! Esses caras são uns bobos que nunca viraram gente grande, por isso eles gritam por aí "rats have rights".*

E por fim:

*Gente grande sabe que a felicidade não faz parte dos planos da natureza. O que escolher? A carne ética ou a rúcula santa? Um dia vão sair correndo dando pauladas em quem não se converter à "Santa Alimentação".*

Os traços utópicos contidos no vegetarianismo servem muito frequentemente como alvo de crítica por parte de seus adversários. Embora a alimentação vegetariana seja revestida de certa roupagem linguística naturalizante (o vegetarianismo como “alimentação natural”), há de se salientar que, para muitos adeptos do vegetarianismo radical, ela é portadora de fortes assinaturas anti-naturalistas. Esta tendência atinge seu horizonte mais radical através de utopias tecnológicas altamente especulativas como a chamada “reprogramação genética de predadores”, proposta pelo filósofo britânico David Pearce<sup>52</sup>, uma voz bastante influente no *millieu* mais ortodoxo da causa animal. Segundo esta proposta,

*uma biosfera sem sofrimento é tecnicamente viável. Em princípio, a ciência pode produzir um mundo livre de crueldade, no qual não haja a assinatura molecular da experiência desagradável. Não só o mundo vivo pode sustentar a vida humana baseada em gradientes geneticamente pré-programados de bem-estar humano. Se levado plenamente a cabo, o projecto abolicionista implica a reconcepção de ecossistemas, a imun contracepção, nanorrobôs marinhos, a rescrita do genoma dos vertebrados, e o controlo do crescimento exponencial dos recursos computacionais para gerir um ecossistema global compassivo. Em última análise é uma escolha ética os agentes morais inteligentes optarem ou não por criar tal mundo — ou, ao invés, exprimir os preconceitos do nosso status quo natural e perpetuar indefinidamente a biologia do sofrimento. (...) Na sua maioria as cerca de 50 000 espécies vertebradas do planeta são vegetarianas.*

---

<sup>52</sup> Filósofo utilitarista britânico. Em seu livro *The Hedonistic Imperative*, Pearce defende a abolição, tecnicamente mediada, de todo e qualquer sofrimento sobre a face da terra. Acredita que os avanços da engenharia genética, da neurofarmacologia, da nanotecnologia e da neurocirurgia podem convergir para a abolição total da experiência desagradável e promover uma civilização pós-humanista. Pearce advoga na esfera pública *online* e *offline* pelos direitos dos animais a partir de um esquadro ultra-abolicionista.

*Mas entre a minoria de espécies carnívoras encontram-se algumas das mais bem conhecidas criaturas do planeta. Dever-se-ia permitir que estes assassinos em série continuem a predar indefinidamente outros seres sencientes?*<sup>53</sup>

Não custa recordar que, para a tradição judaico-cristã, além de possuir uma íntima relação com o consumo carnívoro e o primeiro assassinato (Gênesis, 1,29; 9,3), o pecado original não só colocou o homem em estado de desgraça, como também *a toda natureza* (Critchley, 2012; Thomas, 2010). Bem por isso, a relação entre salvação e natureza é um dos temas centrais da discussão teológica e filosófica do ocidente desde o advento do cristianismo, ainda que purgada de seus significados imediatamente religiosos. Tomando-se isto em conta, é interessante notar a ressonância deste tema em discussões aparentemente tão secularizadas como o consumo de carne.

Em posturas como a de Pearce, seguida por uma parte pequena, porém razoavelmente expressiva do movimento vegetariano, a abstinência de carne e sua possível expansão para além dos limites humanos articula-se a certa confiança na vitória técnica sobre uma natureza corrupta, assinalada com o estigma da predação. Há afinidades desta postura com certa tendência salvífica marcionista<sup>54</sup>, segundo a qual a realidade após o juízo final não se deixa identificar com uma natureza original, pura, mas, ao contrário, instaura uma natureza totalmente nova, uma natureza *reformada*, diferente de tudo que já existe ou existiu. Já aqueles vegetarianos mais afeitos à teoria do vegetarianismo como “dieta natural”, parecem aproximar-se da tendência salvífica de retorno a uma natureza original rousseauísta, degenerada através dos males da civilização carnívora. Por fim, alguns adversários eruditos do vegetarianismo, como Luiz Felipe Pondé, reproduzem, no debate sobre a carne, alguns traços do pessimismo

<sup>53</sup> Disponível em: <http://www.hedweb.com/abolitionist-project/reprogramming-predators.html>, consultado em 27 de julho de 2012.

<sup>54</sup> O termo marcionismo refere-se à doutrina herética de Marcião de Sínope (c. 85-170 d.C) durante o cristianismo primitivo. De acordo com esta doutrina, os ensinamentos de Cristo, contidos no Novo Testamento, bem como sua mensagem de redenção e salvação, seriam incompatíveis com a mensagem do Antigo Testamento. Para Marcião, o Deus da criação do mundo não é o mesmo Deus da sua redenção. Este primeiro, o demiurgo, seria uma deidade tribal invejosa, particularista, cuja Lei seria a encarnação da justiça violenta que impera no campo da realidade presente. Já o Deus da salvação, a que Jesus se refere no Evangelho, seria um Deus universal e piedoso, que olha para humanidade com amor e compaixão. Nesta sua diferenciação entre uma divindade redentora e outra demiúrgica, alguns intérpretes vêem certa vinculação de Marcião ao gnosticismo. Em todo caso, uma das conseqüências de sua doutrina é uma dissociação entre a realidade presente a realidade futura, pós-salvacionista, já que elas devém de princípios totalmente diferentes. Critchley (2012) defende haver tendências cripto-marcionistas secularizadas em diversas doutrinas políticas messiânicas da modernidade.

agostiniano em relação às possibilidades imanentes de salvação, de modo que procuram defender, nestes debates, certa “miséria do mundo” representada pela necessidade inexorável da vida alimentar-se da morte.

Evidentemente, as aproximações acima suscitadas só podem ser consideradas sob a forma de hipóteses, uma vez que a matéria é verdadeiramente complexa e necessitaria ser mais bem pormenorizada. Mesmo assim, a evocação do conceito de “natureza” nas disputas envolvendo a carne é incrivelmente frequente, ainda que nem sempre da maneira filosoficamente sofisticada com que Pearce e Pondé a mobilizam nos exemplos acima mencionados. O próximo capítulo do trabalho, portanto, procura examinar esta dimensão.

### 3 - EVOLUÇÃO, NATUREZA, GÊNERO E MORALIDADE NAS GUERRAS DA CARNE

*Proteínas são complexas combinações de aminoácidos. A proteína é partida, “liberando” os aminoácidos, que são usados como tijolos para construir proteínas no consumidor ou convertidas em combustível. Vinte e dois aminoácidos são necessários na nutrição humana. Alguns destes podem ser fabricados pelo corpo em quantidades adequadas, outros só podem ser fabricados muito lentamente, e um grande número delas não pode ser fabricado pelo corpo de maneira alguma, e deve ser obtido da alimentação.*

Sutton e Anderson, *Introduction to Cultural Ecology* (2010, p, 71).

Caro roborat, pisces vero sunt parvi alimenti [“Carne fortifica, os peixes são alimento pobre”]

Provérbio latino



Figura 11: EXPOINTER, 2011. (Foto: Caetano Sordi)

Louise, atualmente com seus vinte e poucos anos, não come carne desde a infância. De acordo com seu relato, não se trata de uma escolha deliberada. Ao contrário, não consegue comer carne desde que, em um momento fatídico aos seus cinco anos de idade, rejeitou uma porção de carne no almoço e nunca mais voltou a procurá-la. A razão para isso, nos seus termos, seria “obscura”. Louise conta que a ojeriza à carne despertara desde muito cedo a preocupação de seus pais e familiares, de modo que uma grande parte da sua infância foi dedicada a um verdadeiro périplo de consultas a médicos e psicólogos, todos mobilizados em compreender e tratar esta sua “dificuldade”.

O primeiro nível de investigação foi de ordem neurológica. Deveria haver algo no seu cérebro que explicasse a rejeição da carne. Nada encontrado nos neurônios, a investigação deslocou-se para o sistema digestivo, o esôfago, a garganta. Todos os profissionais, no entanto, coincidiam com o diagnóstico de que não havia nada de errado com o corpo de Louise. Desta maneira, passou-se para as investigações de cunho psicológico: a rejeição da carne deveria ter origem em algum “trauma”, capaz de ser desvelado através da terapia clínica. Entre as diversas preocupações dos familiares, sobretudo pais e avós, figurava a possibilidade de Louise não desenvolver-se intelectualmente, de modo que fora submetida até mesmo a um teste de QI. Afora isso, temia-se pelo seu possível mau desenvolvimento corporal, o risco de ficar anêmica (“a cada seis meses eu fazia um exame de sangue”) ou engordar em demasia, devido ao excessivo consumo de carboidratos. Com o tempo, permanecendo as razões de seu vegetarianismo ainda “ocultas” e seus índices biológicos na mais perfeita normalidade, todos teriam se acostumado com sua condição anticarnívora, ainda que sua mãe, até hoje, ainda “guarde todos os exames com ela”.

Tomando este caso em conta, pergunta-se: por que a abstinência de carne, por parte de algumas pessoas, precisa necessariamente ter razões? Uma vez encontradas estas razões, o que faríamos com elas?

Há aqui qualquer coisa de semelhante com a fatigada discussão a respeito das razões neurológicas, sociais ou genéticas da homossexualidade, uma condição pessoal que parece necessitar sempre explicações, qualquer que seja a matriz desta explicação. Como afirma a crítica feminista e *queer*, este tipo de demanda justificatória jamais é aplicada ao indivíduo heterossexual, assim como jamais é aplicada ao indivíduo

carnívoro, cujo carnivorismo aparece como grau zero da normalidade alimentar. Quem come carne, normalmente não é solicitado a apresentar razões para isso, a não ser que seja interpelado por um vegetariano. E quem se dedica a escrutinar a paisagem fenomenal das guerras da carne, logo percebe que a batalha por razões que fundamentem o carnivorismo e o vegetarianismo é pautada por uma intensa remissão ao *status* normal de certa natureza humana, natureza esta capaz de ser comprovada cientificamente.

Neste capítulo, portanto, procuro analisar estas e outras dinâmicas que acabam por naturalizar o consumo de carne ou sua abstinência desde um ponto de vista cientificamente informado. Seguindo a trilha de Adams (2010) e Wilkie (2010), defendo que estas naturalizações da questão da carne não estão livres da manifesta política de gênero que configura o consumo carnívoro em geral, sendo muitas vezes conformadas por ela. As falas da situação etnográfica disparadora que tomo como pontos de partida para o capítulo são as seguintes: “o ser humano é essencialmente carnívoro” e “foi a partir do consumo de carne que o homem começou a dominar a cadeia alimentar, começou a ganhar músculos, se impor”. O que está em jogo quando se afirma isso?

### **3.1 Quando o homem do Pleistoceno vai ao supermercado**

Como aponta Stoczowski (1994), narrativas de origem a partir da evolução natural tornaram-se cruciais para a definição moderna do que é o ser humano, disseminando-se no senso comum sob a forma de uma “antropologia ingênua” (Stoczowski, 1994). De acordo com este paradigma,

A humanidade é aí definida por um conjunto de características às quais se atribui o estatuto de traços distintivos da nossa família biológica; por conseguinte, explicar a antropogênese é explicar as origens destas características humanas. Estas são consideradas como mutualmente dependentes e as suas ligações adquirem nos cenários uma natureza particular, que é a da relação de causa e efeito: o aparecimento de uma característica “humana” é suposto implicar a emergência de uma outra, esta dá origem a uma subsequente e por aí em diante, até que esta sucessão etiológica atinja o “final” do processo da hominização (idem, 1994, p. 55)

Ingold (1995) visualiza esta aceção comum da hominização como disposta em dois eixos perpendiculares: a evolução biológica da linhagem teria atingido, horizontalmente, um determinado ponto de consolidação das características biológicas

da humanidade como espécie natural [*human kind*] e, a partir deste ponto, teria evoluído, agora verticalmente, em relação aos seus traços distintivos não-biológicos ou superorgânicos: cultura, linguagem, tecnologia, etc., dando origem à humanidade como condição moral [*humanity*]. Neste eixo vertical, impor-se-ia agora distinguir se a variação cultural, linguística e técnica da humanidade seria disposta num só eixo progressivo (paradigma do evolucionismo social), ou em vários eixos paralelos, cada um deles declinando de maneira própria e espontânea a humanidade como condição moral (postura adotada pelo relativismo em antropologia e suas escolas afins). Descola argumenta que ambas as posturas, apesar de suas diferenças, partem do mesmo consenso de fundo e “modo de identificação” (Descola, 1995) ontológico: o paradigma naturalista da cosmologia ocidental, segundo o qual há uma só e mesma *fisicalidade* humana, dentro da qual orbitam inúmeras culturas contingentes, isto é, distintas declinações da *interioridade* (cultura, linguagem, moralidade, etc.).

A defesa da existência de uma natureza humana básica, imutável, física e natural, não tem apenas o caráter de uma descrição do mundo como ele é, mas, frequentemente, esgueira-se para o campo de como ele deve ser. Se compreendermos, à maneira de Foucault (1999), o discurso evolucionário como um regime de verdade, teremos de seguir este autor e suspeitar que ele também seja um discurso normativo, isto é, que prescreva atitudes, padrões de normalidade e julgamento moral. Como afirma Dillon (2011, p. 272), comentando Foucault,

No hay recuento de lo real que no diga correspondientemente cómo debemos ser gobernados en relación con la naturaleza de lo real. En otras palabras, no puedes decir la verdad sin el mandato que dice en la medida en que esa es la verdad, entonces nosotros, el “nosotros” de esa verdad, tiene que ser gobernado, o gobernar a sí mismo, en función de esa verdad.

Ato contínuo, se um determinado padrão de normalidade corporal da espécie humana emergiu da evolução natural entre 2,6 milhões e 11.500 anos atrás, no chamado Período Pleistocênico, muitos críticos e defensores do carnivorismo acreditam que a resposta definitiva à questão que se colocam, isto é, se comer ou não comer carne é *natural*, está para ser encontrada num exame do que ocorrera com a espécie humana ao longo deste período. Mais do que qualquer coisa, disputa-se a respeito de que traço ou fator evolucionário conduziu a espécie a comer carne, e até que ponto nossos corpos são

aptos para ou foram moldados por este consumo. O guia vegetariano de Avadhútika Ánandamitra Ácarya, denominado *O que há de errado em comer carne?*, argumenta, por exemplo, que

*depois de estudos e pesquisas recentes, cientistas concluíram que os ancestrais dos seres humanos eram vegetarianos e que não comiam carne senão em períodos de extrema escassez de alimento. Foi na última era glacial (há cerca de 12.000 anos), quando houve escassez crucial de frutas, castanhas e vegetais, que os seres humanos precisaram comer carne para sobreviver. Infelizmente, esse costume se perpetuou até os dias de hoje, tanto pela necessidade de povos de regiões com clima frio (como foi o caso de esquimós e certas tribos), como também pela força do hábito ou do condicionamento, ou ainda por falta de conhecimento adequado. Entretanto, ao longo da história, certos indivíduos e civilizações mantiveram-se vegetarianos, dando importância à alimentação natural e pura, por motivações ligadas à saúde, à clareza da mente ou às questões espirituais (2011, p. 17)*

A representação de comunidades humanas primitivas vivendo na mais pura necessidade e escassez é um tropo bastante disseminado no contexto ocidental (Stoczowski, 1994; Sahlins, 2007; Ingold, 2000). Tal representação se articula com aquela do período pleistocênico como sendo um período frio, a “Era Glacial”, em que “as florestas se transformaram em savanas”, os hominídeos desceram das árvores e se depararam com feras emblemáticas como o tigre dente-de-sabre, o mamute e outras bestas da megafauna (Stoczowski, 1994). A inexistência destas condições adversas no contexto presente, de acordo com uma lógica muito evocada pela militância vegeariana, já nos permitiria abandonar o consumo carnívoro por sua obsolescência evolucionária. É frequente que militantes vegetarianos argumentem, através de dados científicos, que o organismo humano não é preparado para o consumo de carne; que o seu sistema digestivo não é adequado para o processamento dela e que, ao contrário dos demais animais carnívoros, nossa arcada dentária denota, por sua ausência de presas - assim como o comprimento de nosso intestino e outros detalhes anatômicos - que caçar não seria algo propriamente humano, tendo sido fruto, portanto, de certas escolhas e pressões ambientais num tempo hostil, em que nossos ancestrais eram governados por necessidades.

Com o passar dos milênios, aquilo que havia surgido devido a pressões circunstanciais, teria se consolidado como prática hegemônica, embora inadequada à própria fisiologia e ao metabolismo humanos. De acordo com o manual de Hugues de

Bonardi, *Receitas da Cozinha natural*, a carne seria a causa de “importantes ‘doenças da civilização’” (1991, p. 12), como problemas cardiovasculares, alguns tipos de câncer, alergia e reumatismos. Em consonância, uma influente voz acadêmica dos direitos animais no Brasil, a filósofa Sônia Filipe, assim escreve em um artigo publicado na ANDA (Agência de Notícias de Direitos Animais) em 1 de junho de 2011:

*Humanos sofrem de ansiedade por alimentos de origem animal. Conforme bem o explica o médico Neal Barnard [fundador do Comitê dos Médicos para a Medicina Responsável, uma ONG que congrega quase 10 mil médicos], em seu livro Breaking the Food Seduction, e a nutróloga Carol Simontacchi, em The Crazy Makers, a fissura por gordura animal é adicção, como o é a fissura por outros aditivos que alteram o estado de consciência. Portanto, ter um forte apetite ou desejo de comer carnes, queijos, sorvetes, chocolates, não é indício de que o organismo está “precisando” dos nutrientes contidos nesses alimentos. É o cérebro que esperneia para obter mais gordura e açúcar, seus dois alimentos preferidos. O fato é que podemos dar a ele gordura e açúcar de origem vegetal. Mas nossa cultura nos induziu a pensarmos que estes não prestam, só os de origem animal.<sup>55</sup>*

Situando o carnivorismo como um costume, derivado de pressões ambientais já não mais presentes, a propaganda vegetariana visa expor sua suposta contingência. Ou seja, a inexistência de sua necessidade. Ao argumentar nestes termos, muitos vegetarianos acabam se aproximando, mesmo sem saber, da chamada hipótese do grande erro [*big mistake hypotesis*] na teoria da evolução humana, segundo a qual o comportamento humano seria mal-adaptativo no ambiente contemporâneo por ser adequado em um ambiente ancestral radicalmente diferente. De acordo com a hipótese do grande erro, “nossa psicologia seria adaptada às exigências de vida no Pleistoceno, mas se tornou mal-adaptativa no ambiente de uma sociedade industrial” (Abrantes e Almeida, 2011, p. 283).

Já a visão da pré-história oferecida pelos defensores da carne é ligeiramente diferente. Não exatamente em seu conteúdo descritivo. O cenário original pleistocênico, para todos os efeitos, permanece mais ou menos o mesmo: era glacial, deflorestamento, grandes predadores, etc. O que muda, a bem da verdade, são as consequências normativas dele. Na plataforma virtual do SIC, há uma rubrica denominada “Pré-História”, na qual se oferece o seguinte texto:

---

<sup>55</sup>Disponível em: <http://www.anda.jor.br/01/06/2011/o-sono-das-galinhas>, consultado em 12 de setembro de 2012.

*A carne é o alimento que tem acompanhado a evolução do homem desde a época em que ele habitava as escuras cavernas. Nos primeiros tempos, a alimentação humana era essencialmente vegetariana, baseada principalmente no consumo de frutos e de algumas folhas. Mas, uma vez experimentada, a carne incorporou-se definitivamente aos hábitos alimentares da espécie humana. Depois da descoberta desse sabor, qualquer animal que andasse por cima da terra, cruzasse os ares ou deslizasse sob as águas dos rios era prenúncio de um farto banquete. (...) Para isso, esse ancestral do Homo sapiens saía à caça munido de paus e pedras ou de uma arma que, naquela época, era o que havia de mais avançado em termos de tecnologia: a lança de pau com ponta de pedra afiada. Essas batalhas diárias pela sobrevivência, travadas com as feras, garantiram a perpetuação da espécie e contribuíram para a sua evolução até os nossos dias.<sup>56</sup>*

Ou seja, ao contrário de um vício, o consumo de carne é apresentado como benfazejo fator disparador de humanização e civilização. Se o consumo de carne se trata de um costume, então ele seria, de fato, um bom costume: “uma vez experimentada, a carne incorporou-se definitivamente aos hábitos alimentares da espécie humana”. Em consonância, o Dr. Drauzio Varela, influente personagem da divulgação médica no Brasil e que frequentemente defende publicamente o consumo de carne, assim escreve em seu *site*:

*A espécie humana sempre comeu carne. Nas cavernas, nossos antepassados davam preferência a ela, como concluíram os estudos de suas arcadas dentárias. É provável que o homem só se conformasse com outros alimentos quando a caça rareava. Guiado pelo instinto do paladar, corria atrás da carne por seu alto valor calórico: um grama de gordura produz 9 calorias, um grama de açúcar ou proteína, 4 calorias. Por milhões de anos, mesmo quando o homem buscou na agricultura as calorias necessárias para manter a família, a preferência pela carne resistiu. E assim permanece. Não é fácil subverter ordens estabelecidas em milhões de anos. A genética é mãe castradora.<sup>57</sup>*

Assim, se a genética é “mãe castradora”, a questão translada-se do hábito (contingente) para a natureza (necessária), e o corpo humano passa a ser um corpo moldado, um corpo constituído pelo (e para o) consumo de carne. O Dr. Rondó, presente na situação etnográfica disparadora, dedica alguns capítulos de seu livro *Sinal verde para a carne vermelha* (2011) à questão da história da alimentação. Segundo ele,

<sup>56</sup> Disponível em: <http://www.sic.org.br/prehistoria.asp>, consultado em 12 de setembro de 2012.

<sup>57</sup> Disponível em: <http://drauziovarella.com.br/doencas-e-sintomas/obesidade/os-prazeres-da-carne-vermelha/>, consultado em 12 de setembro de 2012.

*Há cerca de 2.5 milhões de anos, eles [os proto-humanos] desceram das árvores, desenvolveram pés-funcionais e adotaram a postura ereta. Seus maiores predadores ainda eram os grandes felinos e, para se proteger, passaram a se agrupar socialmente. Nessa evolução, aprenderam não somente a abater os predadores, mas também as presas, transformando-se em caçadores. Com isso, sua fonte alimentar predominante começou a mudar de vegetais para animais, o que promoveu mudanças no seu trato digestivo – herbívoros têm um trato intestinal mais longo, que propicia mais tempo para a correta quebra de celulose, enquanto carnívoros apresentam trato inicial mais curto. (p. 91)*

A mudança mais importante para o Dr. Rondó, no entanto, teria sido aquela produzida no cérebro, tal como já anunciado em sua intervenção na palestra disparadora. De acordo com seu livro, “seus cérebros [dos homens primitivos], de 500cm<sup>3</sup>, desenvolveram-se até chegar aos atuais 1.530cm<sup>3</sup>. O aumento da capacidade cerebral foi literalmente alimentado por carne. Quanto mais inteligentes eram nossos ancestrais, mais chance tinham de se sobrepor aos seus predadores” (2011, p. 91). O livro segue argumentando que

*passar a consumir carne ajudou na construção de várias das nossas características: formação do grupo social, trabalho em equipe, deslocamento por longas distâncias em busca de alimento, além de uma inteligência mais apurada, forjada pela necessidade de proteger o grupo, a prole e o próprio alimento (p. 92)*

Haveria também uma divisão de gênero trabalho social oriunda do consumo de carne, pois, de acordo com o Dr. Rondó, “a luta pela sobrevivência não poderia se desenvolver sem a participação de todos, e a atividade coletora, tão importante quanto necessária, cabia às mulheres” (p. 92). Este aspecto da evolução e a forma com que o médico o analisa são bastante ilustrativos, pois remetem o âmbito feminino a uma atividade lateral e complementar, que coloca a caça e o masculino em primeiro plano.

A crítica a esta interpretação da divisão primitiva do trabalho social, delineada por autores feministas como Adams (2010), encontra ecos na controvérsia vigente no campo da paleoantropologia entre a chamada hipótese do caçador e a hipótese do cozinheiro, respectivamente representadas por pesquisadores como Bunn (1997) e Wrangham (1999, 2011). Para este último, “certamente a ingestão de carne foi um fator importante na evolução e na nutrição humana, mas teve menos impacto sobre nossos corpos que o alimento cozido” (2011, p. 48). Ao contrário de Adams (2010), no entanto,

o que move Wrangham em sua crítica à hipótese do caçador é menos uma consternação com suas consequências para as questões de gênero do que uma questão de genuíno aproveitamento energético dos alimentos, o que também o diferencia da abordagem de Lévi-Strauss (2004, 2006, 2010), que enfatiza os aspectos simbólicos e classificatórios do cozimento.

No contexto de apropriação de dados científicos para subsidiar argumentos nas controvérsias envolvendo a carne, os aspectos energéticos e nutricionais também saltam ao primeiro plano. Como se lê no artigo do Dr. Dráuzio Varela, “mesmo quando o homem buscou na agricultura as calorias necessárias para manter a família, a preferência pela carne resistiu. E assim permanece”. Em relação a este ponto, concorda o Dr. Rondó:

*Grãos e outros alimentos cultivados só se tornaram parte da dieta humana há pouco mais de 10 mil anos. Pode parecer um longo período do nosso ponto de vista, mas considere que 10 mil só representam 0,4% do tempo em que a espécie humana encontra-se na Terra, ou seja, apenas quinhentas gerações. Seria este o tempo necessário para as espécies ajustarem-se a uma alimentação à base de grãos? (2011, p. 94)*

E assim, numa surpreendente ativação da hipótese do grande erro, agora em prol do carnivorismo, o cirurgião complementa:

*Essencialmente, nossa genética se mantém a mesma desde os nossos ancestrais na Idade da Pedra, que não consumiam grãos de maneira alguma. Nossa necessidade nutricional não mudou fundamentalmente desde então. A verdade é que, com a produção de grãos, os humanos têm se adaptado com maior ou menor intensidade à presença desses itens na alimentação. A quantidade tolerável de grãos e seus derivados varia enormemente de pessoa para pessoa, e muitos de nós têm baixa ou nenhuma tolerância a eles (idem)*

Eis, portanto, o contraste: para uma parcela importante do vegetarianismo, o carnivorismo é improcedente porque não se conforma a uma fisiologia herdada de um passado herbívoro e frugívoro. As possibilidades abertas pela agricultura e pela ciência, no contexto contemporâneo, já nos seriam suficientes para substituir quaisquer necessidades proteicas oriundas da carne, com a vantagem de evitar as ditas “doenças da civilização”. Já para alguns defensores do carnivorismo, o vegetarianismo estrito seria improcedente porque não se conforma a uma fisiologia humana primitiva constituída a

*partir do consumo de carne*, além de fazer a balança nutricional pender excessivamente para o lado dos grãos - ou seja, para o lado da agricultura, colocada agora, em substituição à caça, como verdadeiro pecado ou contingência original. O que uns enxergam como desvio de rumo no distante Pleistoceno (o consumo de carne), outros enxergam como desvio no Neolítico (o incremento no consumo de grãos). Lembremos que um dos participantes da palestra disparadora também tinha sua versão das “doenças da civilização”: “esta combinação de pizza com batata frita” que estaria transformando as sociedades ocidentais em sociedades obesas; e até mesmo o fato, tomado como preocupante naquela ocasião, que nossa dieta rica em carboidratos estaria “nos transformando em soja e milho”.

Em seu livro sobre as vantagens da carne vermelha, o Dr. Rondó traça comentários pouco elogiosos à soja, retratada como o tipo mais puro da imoderação cerealífera contemporânea:

*Vegetarianos e simpatizantes que me desculpem, mas a soja é um veneno. Veja o que aconteceu com internos do Departamento de Correção, em Illinois, depois que mudaram sua alimentação. Inúmeros casos de arritmia cardíaca, infecções, queda de cabelo e alergias. Alguns detentos foram submetidos à remoção de parte do cólon, e houve até quem precisasse colocar marca-passo. A origem desses problemas todos foi a mudança de alimentação, com reforço expressivo de soja, elevada hoje ao status de alimento saudável. (...) Quem procura saúde deve ficar o mais distante possível da soja. Na década passada, em especial, a propaganda a transformou em um dos alimentos mais saudáveis ao nosso alcance. Tudo mentira, manipulação motivada por interesses comerciais. Se você acha que esses internos recebiam soja na alimentação como reforço de uma dieta saudável, é hora de uma “saudável” dose de realidade e de voltar para um bom e raro pedaço de carne. (2011, p. 82)*

Em sua propaganda política, a militância vegetariana frequentemente esboça alertas a respeito da procedência dos produtos. Ser vegetariano, e, sobretudo, vegano, é difícil numa sociedade em que a utilização animal permeia uma série de atividades econômicas. Na impossibilidade de um consumo 100% *animal free*, a maior parte dos adeptos deste modo de vida se empenha numa política de controle de danos, reduzindo ao máximo o consumo de derivados animais e investigando minuciosamente a procedência dos produtos adquiridos. Há redes de colaboração na internet destinadas à troca de informações sobre produtos livres de insumo animal, com centenas de seguidores. É curioso notar, neste sentido, que o Dr. Rondó, a favor da carne e contra a

soja, desenvolva uma retórica parecida à dos vegetarianos em relação ao inimigo oculto na gôndola do supermercado, pregando o esclarecimento:

*Nos dias de hoje, é difícil encontrar alimento industrializado que não contenha algum tipo de derivado de soja, como soja em flocos, óleo de soja, lecitina, proteína de soja isolada e proteína vegetal texturizada. Mesmo óleos vegetais e margarina contêm soja. Por ser um aditivo alimentar barato, a indústria a utiliza em batatas chips, atum enlatado, sucos, bolachas, cereais e uma infinidade de outros produtos. Na próxima vez que você for ao supermercado, dê uma olhada mais atenta às gôndolas: você vai se surpreender com a presença esmagadora de soja nos rótulos dos produtos. (idem, p. 83)*

O perigoso lastro dos grãos, argumenta o cirurgião, estende-se até mesmo à carne vermelha, objeto da sua defesa pública. Cumpre notar que seu livro não defende e nem recomenda o consumo de qualquer tipo de carne. Ao contrário, traça comentários bastante desfavoráveis ao gado criado em regime de confinamento, reproduzindo a polêmica esboçada no capítulo anterior entre o gado nacional, criado a pasto, e o gado estrangeiro, criado confinado:

*Outro entrave à qualidade da carne de gado confinado é a utilização excessiva de milho na alimentação dos animais. As plantações de monocultura recebem grande quantidade de herbicidas que, indiretamente, acabam chegando até nós pelo consumo da carne. (...) Ainda não é possível ter absoluta certeza de que a carne do mercado em geral é proveniente de animais criados a pasto. Por isso, aconselho a procurar os comerciantes mais conhecidos pela qualidade dos produtos que oferecem e fugir daqueles que podem estar comercializando peças de gado criado em confinamento, o qual normalmente é alimentado com grãos e tratado com antibióticos, hormônios e conservantes. (idem, p. 50).*

Tomando em conta este aspecto, realizarei um pequeno excursão sobre a questão da dialética entre confinamento e pasto antes de passar para a análise mais detida das relações de gênero embutidas nestes discursos contra e a favor da carne, de modo a refletir rapidamente sobre as suas consequências para uma antropologia da alimentação (Fischler, 2001). Como já esboçado no capítulo anterior, estas diferenças no modo de criação do gado apontam para questões verdadeiramente cruciais envolvendo a distinção humano/animal.

### ***3.1.1 Excurso sobre a alimentação de humanos e animais***

É dada grande ênfase na discussão pública ao aspecto espacial dos confinamentos animais. Ou seja, em que medida a liberdade de ir e vir dos animais não fica reduzida, neste método de criação, ao nível da mais pura crueldade. Há, contudo, outra dimensão bastante relevante que diferencia os métodos extensivos dos métodos intensivos, diferença esta calcada, sobretudo, no modo de alimentação dos animais. Na criação extensiva ou semi-extensiva, na qual a base da alimentação do animal são as gramíneas, preserva-se certa não-comensalidade entre o homem e o animal: eles comem capim, e nós os comemos porque, graças às capacidades únicas de sua microbiota ruminal, eles transformam capim, que não comemos, naquilo que eles são. Retornarei a este ponto no capítulo 4.

Por hora, cabe o reconhecimento do seguinte: ao se alimentarem de rações ou preparados, os animais confinados passam a se alimentar de grãos, soja ou milho, que nós também comemos. Em certa medida, ao consumirem rações, os animais de produção se tornam nossos comensais. Em tempos de crise ecológica e nutricional, isto implica dividir com eles uma parte da produção cerealífera. Para a crítica ambientalista e vegetariana, a reserva desta parte (para não dizer a maior parte<sup>58</sup>) dos cereais para o consumo animal é vista como escandalosa, por ser ambiental e socialmente nociva. É exatamente a partir deste ponto que os críticos da carne desenvolvem uma narrativa segundo a qual o consumo e a produção de carne são geradores de fome, desigualdade social e desequilíbrios ambientais.

Se, por um lado, defensores do confinamento argumentam que as rações proporcionam uma conversão de matéria seca em carne muito rápida e proveitosa, os críticos argumentam que, no cômputo geral, esta é uma conversão altamente custosa, ineficiente e predatória. Para produzir um quilo de carne, objetam os críticos, seriam necessários muitos quilos de cereal e ainda muitos mais litros de água, o que tornaria este tipo de produção social e humanitariamente inviável<sup>59</sup>. Há toda uma controvérsia

---

<sup>58</sup> Wilkie (2010), evocando a FAO, assinala que 70% do milho colhido nos Estados Unidos tem como destino a alimentação de animais confinados.

<sup>59</sup> Um exemplo que subsidia as alegações de ineficiência: “Hoje em dia, nos países em desenvolvimento e nas camadas sociais abastadas dos países em desenvolvimento, a ração média [humana] ultrapassa folgadoamente as 3.000 calorias diárias por pessoa, incluindo uma parte importante de calorias animais. Consideremos agora uma ração média de 3.200 calorias por dia, compostas por 2.200 calorias vegetais e de 1.000 calorias animais. Como vimos, para conseguir estas 2.200 calorias vegetais, é preciso dispor de

sociotécnica, que não me cabe pormenorizar agora, envolvendo a porcentagem da água potável disponível no planeta destinada à pecuária, bem como a quantidade de terras agriculturáveis nas mãos da criação de animais e de cereais para alimentar animais que poderia ser destinada a outras atividades.



Figura 12: pecuária como atividade socio-ambientalmente nociva. Infográfico produzido pelo *Estado de São Paulo*, disseminado por militantes vegetarianos nas redes sociais.<sup>60</sup>

Atualmente, se vive no Brasil um momento de forte liberação de pastagens para a cultura de grãos (Brandão, 2005, p. 2005), sobretudo a soja, a qual, exportada como *commodity*, é comprada por nações do norte, em grande parte, para alimentar seu gado confinado. Paradoxalmente, dois produtos que para muitas pessoas envolvidas nas guerras da carne aparecem como opostos (a carne bovina e a soja), acabam sendo fruto,

---

200kg de equivalente-cereal por pessoa e por dia. Além disso, sabendo *que é preciso aproximadamente sete calorias vegetais para uma caloria animal*, é preciso ainda dispor, para conseguir 1.000 calorias animais, de aproximadamente 7.000 calorias vegetais (por pessoa e por dia), o que corresponde a 640kg de equivalente-cereal por pessoa por ano. No total, é preciso dispor de  $200 + 640 = 840$ kg de equivalente cereal por pessoa e por ano, ou seja, aproximadamente quatro vezes mais que o mínimo considerado anteriormente” (Mazoyer e Roudart, 2010, p. 95). [grifo meu]

<sup>60</sup> Disponível em : <http://www.estadao.com.br/especiais/de-onde-vem-o-lixo-produzido-no-mundo,148028.htm>, acessado em 23/12/2012.

como afirma Almeida (2011), da mesma trajetória sociotécnica, ao menos na história recente da ocupação agrícola do Brasil.

Conforme os grãos tomam o espaço antes dedicado à pecuária extensiva, a tendência tem sido a de ampliação dos confinamentos também em solo nacional, o que, na visão de muitos produtores, é uma maneira de produzir mais carne, mais rápido, mais padronizadamente, e, o que é crucial, em menos espaço. Em um artigo apologético ao confinamento, recentemente publicado na plataforma *Beef Point*<sup>61</sup>, um especialista no mercado bovino diz-se admirado com a capacidade dos norte-americanos abaterem animais aos 24 meses com 700kg em média, “praticamente 100% confinado, com ganhos médios de 2kg ao dia”.

Nos eventos públicos da pecuária de corte, como a FEICORTE, é visível o entusiasmo e interesse de muitos produtores com as vantagens prometidas pelo confinamento. Nestas ocasiões, há premiações para confinamentos exemplares, como o “Prêmio Nelson Pineda”, em homenagem a um dos pioneiros do método no Brasil. A indústria de insumos agrícolas (rações, medicamentos, etc.) também aproveita estes eventos para promover seus produtos adequados ao confinamento.

Na edição de 2011 da FEICORTE, havia um enorme *stand* pertencente a um grupo empresarial especializado em “nutrição animal inteligente”, prática definida no site do mesmo grupo como “fundamentada na adequação da complementação mineral dos rebanhos para atender necessidades de uma pecuária empresarial em que as metas de desempenho são cada vez mais desafiadoras”<sup>62</sup>. Em frente ao *stand*, duas promotoras de venda distribuíam pequenas caixas azuis (não maiores que uma mão) em cuja lateral se lia: “você se alimenta de *flakes*? Seu boi também”.

Dentro da caixa, os visitantes ganhavam um punhado de flocos de milho, semelhante aos cereais matinais, e eram convidados a prová-los. Aquele mesmo insumo, de fato, era ministrado aos bois confinados, conforme demonstração *in vivo* logo ao lado. A caixa ainda informava que aquele alimento – “tão seguro que até mesmo humanos poderiam consumir” – era usado em 70% dos confinamentos estadunidenses, apresentados como os mais modernos no campo da pecuária intensiva. Pude observar

---

<sup>61</sup> Disponível em : <http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/espaco-aberto/que-tal-15-mil-litros-de-agua-por-quilo-de-carne/>, consultado em 24 de outubro de 2012.

<sup>62</sup> Disponível em: <http://www.prodap.com.br/nutricao/nutricaoi2.php>, consultado em 31 de agosto de 2012.

alguma hesitação dos visitantes em provar dos flocos. Talvez porque dividindo com os animais a mesma comida, já não estivesse mais tão assegurado nosso lugar no topo da cadeia alimentar. As fronteiras específicas entre o eu e o outro, balizadas pelo que se come (Haraway, 2008; Fischler, 2001) tendem, no contexto altamente tecnificado da nutrição animal para confinamentos, a produzir híbridos cada vez mais inclassificáveis.

Acredito que esta iniciativa publicitária pode ser compreendida como uma versão controlada e positivada do tipo de experiência causada pela exposição de meandros socialmente ocultos das redes sociotécnicas (Latour, 1994, 2001, 2004) agroalimentares. A versão negativada e descontrolada da mesma experiência é representada pelos surtos de Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB) – a doença da “Vaca Louca” – que grassaram no hemisfério norte ao longo das décadas de 1980 e 1990. Também nesta ocasião, a opinião pública fora informada, de maneira um tanto mais trágica que os visitantes da FEICORTE, que os ruminantes que lhe serviam de alimento eram, em certa medida, seus comensais, pois alimentavam indiretamente de outros ruminantes.

Dividir com os animais de fazenda a produção cerealífera mundial levanta problemas ambientais e socioeconômicos. Certo incômodo interespecífico, causado pela comensalidade envolvendo uns e outros, também se faz presente. É o que parece verter de uma experiência como a dos *flakes* na FEICORTE: afinal de contas, quando ambos se alimentam de flocos de milho, são os humanos que se alimentam como bichos ou os bichos que se alimentam como humanos? Já no caso da Vaca Louca, o que reluz é o tabu do canibalismo, representado por ruminantes que se alimentam indiretamente de outros ruminantes (Lévi-Strauss, 2009). Há um curto circuito nas fronteiras específicas mediadas pelo ato alimentar. O lugar do ser humano no topo da cadeia alimentar já não se trata mais de uma certeza absoluta. Não coincidentemente, os males provocados pela proteína priônica, o agente etiológico da EEB, são de ordem neurológica. É a própria atividade cerebral e cognitiva dos organismos atingidos – humanos ou animais – que se vê comprometida.

### **3.2 O gênero da carne**

Feito este breve excursão, cabe agora retornar às questões deixadas em aberto no item anterior. É importante ressaltar que o ser humano focado nas controvérsias da carne é, para todos os efeitos, um *homem*: ou seja, ainda que se esteja falando da espécie

humana em geral, é a figura de um indivíduo *masculino* que vem ao primeiro plano nas discussões envolvendo o consumo de carne. Lê-se no livro do Dr. Rondó:

*O consumo regular de carne vermelha, no mínimo três vezes por semana, é importante para manter altos os níveis de androgênio, hormônio esteróide que estimula o desenvolvimento dos caracteres masculinos secundários. Estudos têm mostrado que a redução no consumo de carne vermelha e de gordura das carnes causa diminuição dos níveis de androgênio nos homens. Em outro estudo, trinta homens saudáveis tiveram suas dietas alteradas, com redução de carne vermelha e da relação de gordura poli-insaturada/gordura saturada. Após seis semanas, seus níveis de testosterona diminuíram 10% em média. (2011, p. 55)*

É significativo que logo depois de alertar para os perigos de alteração nos níveis de testosterona devido à abstinência de carne, o autor passe diretamente a traçar comentários sobre o que é essencial para o ser humano em geral, trasladando a sua fala da parte (o gênero masculino) ao todo (a espécie humana) de maneira imediata e “englobante” (no sentido de Dumont, 1985):

*Vivemos uma paranóia contra a gordura e a proteína de origem animal. O quadro deveria ser diferente, pois precisamos desse tipo de gordura e proteína, essencial para o ser humano. Não somos capazes de produzi-la. Não é possível produzir proteína a partir de amido ou carboidratos. Muitas dessas proteínas são cruciais para todas as células (idem)*

Esta economia simbólica do gênero envolvendo os humores e temperamentos advinda do consumo de carne tem raízes bastante profundas. Já no alvorecer da modernidade, Baruch Espinoza argumentava que “a objeção ao abate de animais ‘baseava-se em superstição vazia e em feminina brandura’” e não “na justa razão” (Thomas, 2010, p. 422). Para autoras da crítica ecológica feminista como Adams (2010), Merchant (1989), e, em certa medida, também Wilkie (2010), o carnivorismo pode ser considerado um elemento central da dominação masculina que caracteriza a civilização do ocidente moderno.

Nas incursões etnográficas pelo mundo do agronegócio, é flagrante notar a forte divisão de gênero existente neste meio. Embora haja certa retórica de modernidade envolvendo a inclusão de mulheres em cargos de liderança do agronegócio – representada, contemporaneamente, pela emblemática figura da senadora Kátia Abreu

(PSD/TO), presidente da CNA –, a lida com o campo e com os animais permanece uma função hegemonicamente masculina. O agronegócio financeirizado e profissionalizado do século XXI também não escapa desta política de gênero marcadamente patriarcal. Em reportagens que discutem a ascensão das mulheres no agronegócio, percebe-se forte ênfase no fato de que tais mulheres são mulheres apesar de tudo – isto é, não descuidam da beleza e da feminilidade, dos gostos de grife, etc.

Sahlins (2007) já havia notado este aspecto quando argumenta, a respeito da centralidade da carne para a sociedade norte-americana, que seu modelo alimentar deriva de uma forma de exploração do meio ambiente, que, a seu juízo “deve remontar à identificação indo-europeia do gado ou da riqueza multiplicável com a virilidade” (p. 185)<sup>63</sup>. Para o autor, bastaria se observar as refeições das equipes esportivas em treinamento, especialmente o futebol americano, para se perceber a “indispensabilidade da carne como ‘força’, e do filé como epítome das carnes viris” (idem).



Figura 13: material publicitário para linha de suplementos proteicos “Carnivor”, com forte apelo à masculinidade

Um exemplo etnográfico que reproduzo abaixo, a partir do diário de campo da FEICORTE de 2012, pode auxiliar a ilustrar esta dimensão de gênero envolvida na pecuária, assim como sua transposição para o caso do Brasil. Como argumenta Wilkie

<sup>63</sup> Neste sentido, o autor retoma em uma nota ao texto as discussões de Benveniste sobre o *pasu vira* indo-europeu, termo que remete ao conjunto da propriedade privada móvel, tanto de homens quanto de animais. A relação etimológica entre *pecus* [gado] e *pecunia* [dinheiro] também é citada por Sahlins. Este ponto será mais bem trabalhado no capítulo 4.

(2010), é forçoso reconhecer que nos contextos rurais os animais também acabam sendo objeto de uma política de gênero:

*Hoje havia uma demonstração prática de como casquear um bovino. Tratava-se de um tronco de contenção estrategicamente posicionado na entrada do Espaço Carne, ocupado por uma viçosa e incomodada vaca branca, atada ao aparelho por cordames que prendiam suas patas e envolviam sua barriga por baixo. Várias pessoas contemplavam o espetáculo, que também era filmado por uma equipe do Canal Rural. De maneira muito paciente, o casqueador erguia a pata traseira da vaca através de uma manivela, a qual erguia o referido membro até o ponto em que ficasse confortável para ele, o casqueador, realizar o seu trabalho. O animal, visivelmente desconfortado, urrava e mugia a cada movimento de uma de suas patas, permanecendo incomodado ao longo do processo inteiro. Ao meu lado, uma promotora de vendas assistia a tudo bastante impressionada, soltando comentários condoídos. Um senhor de uns sessenta anos de idade se aproximou da moça e disparou o seguinte comentário: “não se preocupa não, viu. É sempre assim. Acho que só vocês [mulheres] é que não reclamam na hora de fazer as unhas”.*

Ora, se no campo do consumo a carne aparece como alimento mais identificado com a produção da virilidade e dos corpos masculinos, no universo da produção o que se verifica é um correspondente (e muito frequente) paralelismo do animal que será consumido com o feminino. Há uma íntima vinculação entre o episódio acima descrito e aquela outra situação, vivenciada na palestra disparadora, em que o mediador chamara a atriz Angelina Jolie de “suculenta”. A carne é consumida em sentido literal. A mulher, em sentido metafórico: diz-se do ato sexual, no colóquio, que a parte passiva do mesmo é “comida” pela parte ativa. A própria expressão “bofe”, usada muitas vezes na gíria homossexual para se referir ao parceiro ativo, remete a um imaginário carnívoro, pois o bofe, na partição bovina é uma carne que não se come.

As justificações ao consumo de carne calcadas no mito do *man the hunter* - que têm na discussão erudita e científica sua declinação sob a forma da “hipótese do caçador” – parecem antes se relacionar com uma economia simbólica do gênero e da sexualidade na nossa sociedade do que com um traço natural e evolutivo da espécie como um todo. Distintos trabalhos sugerem que algumas narrativas científicas mais persuasivas da modernidade estão calcadas em pressupostos e estereótipos de gênero firmemente sedimentados, como a atribuição de intencionalidades masculinas e

femininas para espermatozoides e óvulos nas narrativas sobre fecundação (Martin, 2007), por exemplo.

Schiebinger (1987) e Lorber (2003) assinalam o século XVIII como representativo de um acirramento das distinções de natureza entre homens e mulheres e do advento da biomedicina como instância de arbitragem para os casos limítrofes e problemáticos. Rohden (2002), por sua vez, analisa a ginecologia no século XX como um saber que se constitui a partir da noção de que “o corpo e o papel social femininos são determinados pela função procriativa” (2002, p. 101). Através de uma progressiva substancialização das diferenças de gênero no corpo, as distinções do que cabe a cada um dos sexos se desloca de uma materialização através dos órgãos (útero, ovários, testículos) para outra radicada na mecânica dos hormônios (progesterona, testosterona) e, mais recentemente, para aquela centrada nas diferenças genéticas e neurológicas. Ora, o espectro temporal abordado por estas autoras coincide com aquele da constituição e refinamento da “hipótese do caçador” nas narrativas de evolução da espécie, de modo que podemos considerar, à título de hipótese, que ambos os processos sejam oriundos de uma mesma matriz ideológica.

Se há, portanto, uma gramática carnívora na vida social, como explicitado no capítulo anterior, deve se reconhecer que esta também é uma gramática de gênero: transversal ao discurso leigo e erudito, ao senso comum e à ciência, sendo transposto de um lado a outro por instrumentos de tradução científica como as obras de divulgação médica.

### **3.4 Os ânimos da carne**

Um dos obstáculos epistemológicos (Bachelard, 1996) aparentemente derrotados pelo avanço da biomedicina a partir do século XVIII seria aquele representado pela antiga medicina galênica, a qual, longe de submeter o funcionamento dos corpos a uma cega lei natural de tipo newtoniano, fazia dele uma morada dos humores<sup>64</sup>, cuja avaliação se dava mais qualitativa que quantitativamente: haveria órgãos “secos” e órgãos “úmidos”; temperamentos “fleumáticos”, “coléricos” e “melancólicos”; cada qual relacionado com uma parte ou uma substância do corpo, como se elas tivessem agência e intenções. Nesta medicina, os alimentos cumpriam um papel essencial. Como

---

<sup>64</sup> Bachelard (1996) chama este processo de superação do “obstáculo animista” nas explicações científicas.

os humores, eles podem ser “secos” ou “úmidos”, “quentes” ou “frios”. Mais do que isto, poderiam incidir sobre o caráter e o temperamento das pessoas, alçando a ingestão ao patamar de um processo eminentemente moral.

Pese o desenvolvimento de uma abordagem cada vez mais calcada na avaliação das propriedades físico-químicas dos alimentos (Montanari, 2008), ecos distantes do paradigma galênico ainda também se fazem sentir nas discussões sobre carne, seja em âmbito profissional ou leigo. A argumentação do Dr. Rondó em prol da carne vermelha, por exemplo, baseia-se numa teoria de tipos metabólicos. Segundo ela, a posição de cada indivíduo nesta tipologia prescreveria a dieta mais adequada para o seu caso particular. De acordo com o médico, “não há uma receita de alimentação perfeita que funcione igualmente para todos” (Rondó, 2011, p. 85), de modo que seria de fundamental importância conseguir identificar a que tipo de perfil cada pessoa pertence<sup>65</sup>. O melhor a se fazer, defende o especialista, seria “trabalhar em parceria com um médico” (idem, p. 86) na descoberta do seu próprio perfil, através de exames clínicos de laboratório e outras identificações mais precisas. No entanto, o livro traz consigo um teste de vinte questões, divididas em duas partes, que auxilia o leitor na identificação preliminar do seu perfil metabólico.

São apresentados três tipos metabólicos: o *tipo proteína* (cujo organismo aceita muita proteína, muita gordura e pouco carboidrato); o *tipo carbo* (cujo organismo satisfaz-se com pouca proteína, pouca gordura e muito carboidrato); e o *tipo misto* (auto-explicativo, fusão dos outros dois). Para responder ao questionário, é preciso assinalar verdadeiro ou falso de acordo com “o que realmente acontece com você” (idem, p. 87). É interessante notar que, dentre as alternativas elencadas, há tanto enunciados relativos a estados factuais (“meu apetite no almoço é forte” “preciso urinar frequentemente durante o dia”) quanto enunciados de sentido mais moral e subjetivo (“vivo para comer em vez de comer para viver”).

Montanari (2008) relembra que na Idade Média o nobre se qualificava como consumidor de carne, “o alimento mais diretamente vinculado a ideia de força, num sentido tanto simbólico quanto técnico-funcional” (p. 126). Não coincidentemente, experiências monásticas, de ascese ou de afastamento do mundo, nesta época,

---

<sup>65</sup> Não se trata, evidentemente, de um caso isolado. Assim como há a dieta dos tipos metabólicos, há também a popular “dieta dos tipos sanguíneos”, que prescreve estilos de vida alimentares diferentes para perfis diferentes.

continham o rechaço da carne, e, com ele, “de um estilo de vida e de alimentação culturalmente identificado com o exercício do poder, da força e da violência” (idem). O mesmo assinala Weber (2004) a respeito de algumas versões radicais do protestantismo ascético. Ainda mais distante no espectro temporal, Ginsburg (2012) apresenta dois tipos de rejeição sectária à religião oficial da *polis* grega, cada uma delas calcada em um tipo de privação alimentar diferente:

a religião da cidade, que tinha no sacrifício o seu próprio centro, foi obrigada a enfrentar dupla contestação, representada pelas formas de religiosidade radical que eram defendidas, respectivamente, pelos seguidores de Pitágoras e Dioniso. Os primeiros condenavam – de forma menos ou mais decidida – a alimentação com carne, vista como obstáculo no caminho de uma perfeição que deveria aproximar deuses e homens. Os segundos tendiam a abolir a distância entre homens e animais recorrendo ao ritual sanguinário da homofagia, em que os animais eram despedaçados e devorados ainda crus – quase vivos (p. 271).

Enquanto os seguidores de Dioniso renegavam a religião da cidade através de uma antiozinha (Montanari, 2008) que rejeitava o cozimento, isto é, o *modus operandi* do sacrifício, os seguidores de Pitágoras procuravam uma comunicação mais imediata com os deuses através da rejeição do próprio objeto do sacrifício, a carne. Ambas as formas de religiosidade alternativa buscavam divergir do sacrifício oficial, mas de maneira simetricamente oposta. Os primeiros buscavam se aproximar da animalidade através de um contato mais direto com a matéria crua, rejeitando o cozimento. Os últimos, em contrapartida, procuravam se divinizar através de um afastamento cada vez mais pronunciado em relação à matéria, que tinha na carne sua figura mais absoluta e emblemática.

Pitágoras, como mito fundador do vegetarianismo ocidental, constitui-se como o paradigma do vegetariano sábio, renunciante, cuja tradição se perenizou ao longo dos séculos através de outras figuras emblemáticas como Plutarco, Porfírio, Sêneca, Milton, Newton, Thomas Tyron, Leonardo da Vinci, Gandhi, George Bernard Shaw, entre outros. Em seu tratado denominado *Sobre a abstenção de matar animais*, Porfírio (232-309 d.C.) já argumentava que “a pureza e a autodisciplina da dieta vegetariana é importante para aqueles devotados a uma vida intelectual” (*apud* Fraser, 2012, p. 37). Um dos pioneiros do vegetarianismo na Inglaterra da Idade Moderna alegava que “os homens vulgares e ignorantes, quando mimados com uma variedade de comida animal,

são muito mais coléricos, ferozes e cruéis em seus temperamentos do que os que vivem basicamente de vegetais” (*apud* Thomas, 2010, p. 412). Neste sentido, podemos considerar que a rejeição à carne como alimento, no ocidente, contém consigo elementos de uma rejeição à carne como dimensão ontológica: natureza humana, por oposição à natureza divina; corpo humano, por oposição ao espírito, à alma; carne, por fim, como a condição humana, considerada em suas fraquezas, seus apetites, sua concupiscência.

Traços desta assinatura físico-moral são rastreáveis na literatura vegetariana contemporânea. De acordo com o manual vegetariano de Scolnik e Scolnik (1979), ao deixar a carne, “a mente e os sentidos tornam-se mais aguçados; os costumes se moderam e os sentimentos se elevam e se enobrecem” (p. 24). O de Avadhútika Ácarya (2011), bastante espiritualista, ressalta que “através da história, pessoas sábias e eruditas adotaram a dieta vegetariana”, e cita o exemplo de São Paulo, o qual, na epístola aos romanos (14, 21), recomenda aos membros da comunidade cristã a não comer carne. Este manual também propõe uma classificação dos alimentos entre “sutis”, “mutatórios” e “estáticos”, de acordo com a “energia” proporcionada por cada um deles. As carnes, assim como as bebidas alcoólicas, estariam contidas na categoria estática, cuja energia seria aquela “do embrutecimento, da inércia, da decadência e da morte” (Ácarya, 2011, p. 33). Já para o guia de Bonardi (1991), a cozinha vegetariana “é alegre e otimista, livre de qualquer metafísica” (p. 13).

Tão frequentes quanto estas menções à espiritualidade, à elevação intelectual e moral envolvendo a abstinência de carne, são os relatos de vegetarianos que alegam terem se tornado mais “leves” depois que pararam de consumir carne. A natureza desta leveza engloba tanto o aspecto físico quanto o psíquico, o moral e o social. Leveza do corpo, que passa a funcionar melhor, ter mais disposição; leveza da mente, que compreende melhor as coisas, se pacifica; leveza do espírito, que se abre para a solidariedade entre tudo o que é vivo, os homens e os animais. Há também a leveza de quem “opôs-se à força cultural” e optou por viver mais “autenticamente”, conforme relato de uma interlocutora.

A própria categoria de *força*, inscrita com mais frequência no domínio de significados do carnivorismo, também é mobilizada pelo vegetarianismo com um

significado próximo desta “leveza” discutida acima. De acordo com o manual de Ácarya (2011, p. 68):

*Esses resultados [de pesquisas citadas anteriormente no livro] demonstram que a dieta vegetariana é a mais indicada para o desenvolvimento da força, da resistência e da eficiência física. Na verdade, os animais mais fortes e de vida mais longa são os vegetarianos. O cavalo, o boi, o búfalo e o elefante, todos eles têm corpos grandes e saudáveis, resistência e força fenomenal (...). Nenhum dos animais carnívoros tem vigor ou resistência suficiente para ser utilizado como animal de carga. (...) É também interessante notar que houve atletas vegetarianos que estabeleceram recordes mundiais.*

Aqui, a força adquirida através do regime exclusivamente vegetal é fonte de vitalidade e espontaneidade, em contraposição à força como violência e dominação, própria da predação carnívora. Neste sentido alternativo de força como vitalidade, como pureza e imediatez, o predador carnívoro se aproxima do parasita: o fraco que sorve a energia vital do verdadeiramente forte, do genuinamente vigoroso. Em outras palavras, quanto mais imediata for a relação de consumo com os níveis tróficos mais baixos (isto é, daqueles que extraem sua energia diretamente da terra e da luz solar, via fotossíntese), mais perto se estaria de uma energia e uma força mais autênticas, “originárias”; desvinculadas, portanto, das mediações dissipativas e violentas, nuas e cruas, da predação.

É interessante notar que a categoria de energia perpassa o discurso leigo e o especializado, o espiritualista e o cientificista. A ideia de energia, de fato, é simultaneamente uma das mais evocadas e uma das menos definidas das nossas categorias cotidianas, em diversos âmbitos sociais (Soares, 1994; Taks, 2012). Em certa medida, poderíamos alocá-la no rol de outras categorias fundamentais do nosso pensamento, como tempo ou espaço, cuja dificuldade em se precisar o que são é inversamente proporcional à sua capacidade de organizar a realidade de maneira satisfatória num nível pré-crítico ou pré-filosófico. Na esteira da tradição durkheimiana e maussiana de investigação sociológica, nos vemos forçados a admitir que tais categorias são categorias *sociais* acima de tudo, de modo que cumpre examinar as condições *sociais* de seu emprego, emergência e definição.

No próximo capítulo, iniciarei a discussão a partir de uma das falas da palestra disparadora em que certa racionalidade energética fora acionada para se justificar o

emprego de animais como fonte de recursos alimentares. Trata-se da ideia do animal como uma máquina transformadora de pasto em proteína, uma “máquina de quatro estômagos”, cujo emprego pela sociedade humana se faria necessário e justificado desde o ponto de vista de sua inigualável capacidade de transferir energia desde o nível trófico mais inferior, fotossintético, até os organismos humanos e suas sociedades.

Mesmo que se trate de uma racionalidade capaz de equivaler os animais de produção com verdadeiras máquinas termodinâmicas – o que os reduziria ao nível de meros instrumentos de trabalho ou insumos industriais - procurarei mostrar que, subjacente a tudo isso, o que se estabelece é uma relação *social* com os ruminantes, cujo lastro histórico estende-se até os princípios da domesticação dos animais.

#### 4 - A PRODUÇÃO DE CARNE E OS “LABORATÓRIOS NUTRITIVOS” ANIMAIS

*Comte divide os animais em três categorias. Na primeira coloca os que, de uma maneira ou de outra, apresentam para o homem um perigo, e propõe simplesmente destruí-los. Numa segunda categoria, ele reúne as espécies protegidas e criadas pelo homem para se alimentar: bovinos, ovinos, porcos, aves de galinheiro... Desde milênios o homem transformou tão profundamente esses animais que nem se pode mais chamá-los assim. Devem-se ver neles os "laboratórios nutritivos" nos quais se elaboram os compostos orgânicos necessários à nossa subsistência.*

Lévi-Strauss, *A lição de sabedoria das vacas loucas* (2009, p. 213)

*Há tão somente máquinas em toda parte, e sem qualquer metáfora: máquinas de máquinas, com seus acoplamentos e conexões (...) Algo se produz: efeitos de máquina, e não metáforas.*

Deleuze e Guatarri, *Anti-Édipo* (2010, p.11)



Figura 14: FEICORTE 2012. (Foto: Caetano Sordi)

Em determinado momento da situação etnográfica disparadora, uma das suas personagens caracterizou o bovino como “este animal de quatro estômagos que opera o milagre de transformar pasto cru em alimento”. Quando a registrei no meu diário de campo, acreditei estar diante de uma formulação deveras criativa do que seria um boi, talvez uma idiossincrasia daquela personagem. Logo percebi, no entanto, que se tratava de um tropo bastante comum no meio agropecuário. Um ano depois, em palestra sobre sanidade animal realizada na FEICORTE de 2012, ouvi uma formulação parecida: “esta máquina fantástica capaz de produzir carne a partir de capim”. Depois disso, ouvi novamente. E de novo. Além disso, deparei-me com o seguinte material publicitário num informativo do setor, cujas atualizações semanais passei a acompanhar sob a forma de *newsletter* na internet:

**CONVERT® HD364**  
AUMENTE O POTENCIAL DE PRODUTIVIDADE DA SUA PASTAGEM  
OS RESULTADOS VOCÊ VÊ NA HORA DO ABATE

MUITO MAIS  
**ARROBA**  
POR HECTARE

Híbrido de *Brachiaria* de alta tecnologia, que proporciona uma pastagem de excelente qualidade forrageira e maior ganho de arroba por hectare. Uma diferenciação que se reflete em lucratividade. **CONVERT® HD364**, a inovação chegou ao seu pasto.

**DOW** Dow AgroSciences  
Soluções para um Mundo em Crescimento

0800 772 2492 | [www.forrageirasdow.com.br](http://www.forrageirasdow.com.br)

**Figura 15: material publicitário de sementes evocando o ideal de conversão de pasto em carne**

Acima à esquerda, lia-se: “aumente o potencial de produtividade da sua pastagem. O resultado você vê na hora do abate”; abaixo à esquerda, sob a forma de um selo, “muito mais arroba por hectare”; e ao centro, completando o cenário, um produtor devidamente caracterizado contemplava radiograficamente a futura carcaça desmontada

do seu boi zebu, cujos cortes ostentavam promissores cifrões. O próprio nome do produto (“Convert”) já indicava o que está em jogo na propaganda: a conversão de um tipo de matéria orgânica (pasto) em outra (carne), seguida da conversão desta última em lucro.

Por fim, em dezembro de 2012, dois vídeos gravados em um campo experimental da EMBRAPA em Coronel Pacheco (MG) provocaram acaloradas reações de vegetarianos e amigos da causa animal nas redes virtuais. O primeiro vídeo iniciava enfocando desde muito perto uma sonda, a qual penetrava o interior de uma vaca desde seu flanco esquerdo. Percebia-se que ali havia uma fístula ruminal, espécie de orifício produzido no corpo do animal para melhor acompanhar seu processamento digestivo. Conforme a sonda ia e voltava para dentro e para fora da rês, um pouco da sua matéria estomacal era projetada para fora, escorrendo ao largo das costelas do bicho. Em determinado momento do filme, a mão anônima que manipulava a sonda projetava-se diretamente para o interior da fístula, dispensando mediadores instrumentais. Uma voz ao fundo anunciava que aquele procedimento é repetido de duas em duas horas. Embora se assemelhe a um tanque de processamento, cujo acesso se dava através daquela inusitada escotilha, percebia-se que se trata de um organismo vivo, já que a espessa massa que se vislumbrava dentro da câmara gástrica se movia ao ritmo das oscilações peristálticas. O próprio rosto do animal aparecia de quando em quando, e demonstrava alguma indiferença em relação ao que ocorria logo atrás.

De repente, escuta-se um convite: “todo mundo viu? Alguém quer colocar na mão?”. Em resposta, apenas uma pessoa se candidata: “dá pra colocar mesmo?”. A mesma voz que fizera o convite então assente, e dirigia-se a outra personagem, solicitando que trouxesse uma caixa de luvas. O corajoso voluntário, no entanto, pergunta se “não vai sem luva mesmo” e assim que introduz a sua mão no interior do animal, questiona: “isso aqui é... dentro do rúmen?”. Ao que a primeira voz assente: “é... dentro do rúmen, uai”.

Já o segundo vídeo começava com um homem introduzindo seu braço no interior da fístula, acompanhado de uma voz feminina ao fundo que dizia: “ai, que nervoso gente!”, seguido de algumas risadas. Uma mulher de meia idade se aproxima e, visivelmente enojada, repete o procedimento, declarando que ali dentro é “quentinho”. Abrindo e fechando sua mão livre, indicava que vaca “fica fazendo assim”, isto é, que

ela se movimentava peristalticamente. E ao retirar seu braço do animal - alegando que “tem medo de machucar ela [a vaca]” - a mulher se depara com uma nova surpresa: o animal começa a despejar fortemente a sua urina através de um esguicho para trás, e novas risadas (entre o nervoso e o constrangido) são ouvidas desde o fundo. Passado o susto, outro corajoso voluntário reinicia o procedimento.

Como resultado da divulgação destes vídeos, começou a circular na internet uma petição pública<sup>66</sup> direcionada à EMBRAPA contra a viviseção e fistulação de bovinos em suas estações experimentais. O texto-base da petição solicitava que a empresa se voltasse “ao melhoramento das plantações, não à tortura de animais inocentes”. Até a tarde do dia 14 de dezembro de 2012, o documento contava com 1197 assinaturas, muitas delas acompanhadas de comentários indignados.

Neste último capítulo, pergunto: o que está em jogo nesta descrição do animal bovino como uma máquina de quatro estômagos? O que isto pode nos dizer a respeito das relações humano-animais que se estabelecem na produção de carne?

Como já foi comentado no excurso 3.1.1, é evidente que a nutrição dos animais de produção é um dos focos de maior interesse institucional e empresarial do setor pecuário. A categoria de precocidade, tão mobilizada nas situações comerciais envolvendo bovinos, refere-se justamente à capacidade do animal chegar ao ponto ideal de maturação da sua carcaça em menos tempo: “o aumento da idade de abate ocasiona baixo rendimento da carcaça e menor qualidade da carne” (Feijó *et al.*, 2001, p. 1016). O contemporâneo entusiasmo de vários produtores brasileiros com as possibilidades abertas pelo confinamento, tal como tratado no capítulo anterior, tem relação com esta dinâmica (casos como os surtos de Vaca Louca poderiam ser considerados os perigosos excessos potenciais desta “*hybris* conversiva”, desta engorda e produção de carne a qualquer preço: valeria a pena converter restos animais em tecidos animais? Qual o preço a se pagar por isso?).

O que poucas vezes é visibilizado, contudo, são outros meandros desta cadeia zootécnica destinada a produzir carcaças consideradas de boa qualidade. Na FEICORTE de 2012 assisti a um evento paralelo aos leilões e exposições de animais denominado “Academia da Carne”, gratuito, destinado a jovens e estudantes das áreas de zootecnia,

---

<sup>66</sup> Disponível em: <http://www.peticaopublica.com.br/PeticaoListaSignatarios.aspx?pi=P2012N33277>, acessado em 14/12/2012.

veterinária e campos afins. Durante dois dias, este público pôde assistir comunicações sobre diversos temas, que iam desde especificidades veterinárias sobre sanidade animal até o mercado de boi gordo. Em relação à nutrição de bovinos, destacaram-se três palestras paradigmáticas. A primeira versava sobre fosfatos e foi conduzida por um químico. A segunda denominava-se “a nutrição como ferramenta para otimizar o sistema de produção de bovinos de corte”, e foi ministrada por um médico veterinário vinculado a uma grande empresa de alimentação animal. É importante ressaltar que tais empresas figuram entre os principais patrocinadores de feiras como FEICORTE, e se responsabilizam por boa parte da organização de seminários e *workshops*.

De acordo com o químico da primeira palestra, a carne seria “um grande extrator de fósforo do solo”. O fósforo seria importante tanto para a formação de tecidos nos animais quanto para seu processo metabólico, de modo que um controle sobre a quantidade e a qualidade dos fosfatos consumidos seria uma maneira de ter controle sobre estes mesmos processos vitais. De acordo com sua conta, para produzir cada quilo de carne, seria necessário o consumo de dois gramas de potássio, obtidos através dos três principais fosfatos de cálcio mais utilizados na produção animal: fosfato monocalcico, fosfato bicalcico e fosfato tricalcico.

Para o palestrante, “quem determina a dinâmica econômica dos fosfatos é a indústria dos fertilizantes”, o que seria uma conjuntura bastante complicada, pois deixaria o Brasil, “que jamais será autossustentável em fósforo”, em uma condição de eterna dependência das flutuações do mercado externo de fertilizantes. Em seu raciocínio, o efeito dominó produzido por esta carência de fosfatos no nosso subsolo seria preocupante: nossa economia dependeria da pecuária, a pecuária dependeria dos fosfatos, logo, etc. A concretização visível deste drama seria a situação da mina de Cajati (SP), responsável, atualmente, por 60% do fósforo nacional direcionado para a produção animal<sup>67</sup>. De acordo com o palestrante, a mina, cuja exploração se iniciara em 1938, era, nesta época, um morro. Hoje, ao contrário, seria uma cratera.

Já na segunda comunicação, o veterinário responsável começou afirmando que “o segredo da boa carcaça” era a combinação ótima de genética, bom manejo, nutrição e

---

<sup>67</sup> “A mina de fosfato da Serrana está situada no município de Cajati–SP, a 230 km da capital. A empresa, que atua na área de fertilizante, pertence ao grupo Bunge e desde 1946 produz fosfato nessa região, controlando desde a lavra da rocha fosfática até a aplicação dos produtos no campo.” (Schnellrath, Silva, Shimabukuro, 2002, p. 1).

sanidade. Tanto faz se através do pasto livre ou do confinamento, “a conta que interessa de conversão biológica é o quanto de matéria seca<sup>68</sup> tem de ser consumida para produzir tantas arrobas no gancho”. Haveria até mesmo um *software* para medir todo este processo. Para ilustrar a indiferença do produto final em relação ao *input* inicial, o palestrante contou com auxílio de uma projeção em *data show* na qual eram mostrados dois *inputs* iniciais diferentes (pasto e confinamento), um só produto intermediário (uma carcaça) e um único *output* final (um bife).

Na comunicação seguinte, agora sobre sanidade animal, o outro profissional argumentou que a quadratura “manejo – nutrição – sanidade – genética” seria a “interação fundamental para a máquina [que produz carne através de capim] funcionar bem”. Além disso, destacou que “isso é que é produção sustentável: produzir mais com menos”. Por fim, ponderou que “todos nós que trabalhamos com fazenda adoramos vaca, boi... mas o que nós precisamos é de lucratividade”.

Posto isso, percebe-se que há o desenvolvimento de toda uma indústria “aquém da porteira” (para utilizar os termos da topologia êmica do setor pecuário, que tem na “porteira” seu elemento organizador central), aglutinando o complexo de nutrição animal e o complexo farmacêutico, destinada a otimizar o funcionamento da máquina ruminal. Esta gigantesca indústria à montante da criação em si é um dos principais nós de cadeia que vinculam a produção primária, alimentícia, à química e à biologia de ponta, onde coabitam gigantes internacionais como BASF, Pfizer, Monsanto, Bayer e Bunge. Não é aleatório, portanto, que o Congresso Internacional da Pecuária de Corte, realizado na FEICORTE de 2012, tenha homenageado o ex-ministro Paulinelli, apresentado como o grande principiador da revolução verde no Brasil.

O próprio modelo de sustentabilidade que se depreende das comunicações setoriais é dependente desta maneira de articular a cadeia da carne: otimização na conversão energética; mais “arroba no gancho” em menos área de pastagem; disseminação tecnológica; boa concatenação das engrenagens da cadeia. O produtor é constantemente investido de uma missão: “alimentar o mundo”, “fornecer proteína de qualidade para o planeta”, entre outras decalagens globais. Como expresso no primeiro capítulo, tal missão se relaciona com a forja de uma nova ideia de nacionalidade,

---

<sup>68</sup> “Matéria seca” é um conceito biológico. Ela representa a biomassa (i.e., massa de matéria orgânica) em sentido estrito, que representa, no caso, 20% do peso das plantas. 80% é água. (Mazoyer e Roudart, 2010, p. 78).

calcada na figura de um Brasil agropotência vocacionado a acabar com a fome no mundo e liderar a produção primária no século XXI. As críticas ao modelo acabam sendo relacionadas à má-compreensão desta “vocação natural”, ao “modismo”, ao “elitismo”. O diretor de sustentabilidade da ABIEC, por ocasião do Congresso Internacional da Carne, realizado em junho de 2011 em Campo Grande (MS) assim argumenta:

*A gente vai dizer que   mentira. Que um quilo de carne não gasta quinze mil litros de  gua. Que a pecuária não ‘t  produzindo carne devastando a Amazônia. O problema da Amazônia é muito mais uma ausência de Estado do que de produ o pecuária. Essa é a nossa história, e a história de cada um que ‘t  aqui. A gente tem que ter orgulho dessa história. (...) Eu tenho orgulho de comer carne, porque vegetariano   coisa de elitista, eu nunca conheci um vegetariano pobre. Porque quando você precisa, a carne   ao mesmo tempo necessária e desejada. Vegetariano   pra quem pode comer granola de manhã e jantar num restaurante japonês   noite. Isto aqui   o Brasil. O nordeste brasileiro tem um consumo de carne bovina igual ao da China. Tem gente precisando de carne, e   medida que a renda destas pessoas aumenta, elas vão poder ter acesso à carne. (...) Aqui no Brasil e nos países emergentes, eu não preciso convencer ninguém a comer carne. As pessoas comem carne porque quando elas ganham mais dinheiro, elas entendem que elas precisam colocar carne no prato das famílias delas.<sup>69</sup>*

Em suma, é interessante notar que um dos argumentos acionados no confronto com o discurso vegetariano e de direitos dos animais é a ideia de que estas militâncias, ao fim e ao cabo, *não reconhecem ou não têm consciência do valor dos próprios animais que alegam defender*. Mas que valor   este? De que maneira o valor dos bovinos   construído no discurso daqueles que produzem e defendem a carne? Dada a forte ênfase percebida na questão da conversão energética, do “pasto cru em proteína”, inicie o exame através de uma análise do lugar do rúmen nestes discursos e em alguns excertos da literatura zootécnica.

#### **4.1 O rúmen, patrim nio da humanidade**

O rúmen é uma das quatro câmaras que compõem o órgão digestivo dos bovinos e outros mamíferos que o possuem, muitos dos quais domesticados pelo homem. De acordo com um manual zootécnico (Perry, 1980, p. 3), “a forma mais abundante de

<sup>69</sup> Trechos do discurso em <http://www.youtube.com/watch?v=TXJYGSuaCfU>, consultado em 13 de setembro de 2012.

energia renovável neste mundo é fibra e celulose. Infelizmente, o homem não é capaz de utilizar celulose. Felizmente, animais ruminantes são aptos a utilizá-la”. Isto se daria pelo fato de que

*Ruminantes são encontrados em quase todo ambiente onde plantas transformam energia solar em formas químicas. Esta aptidão é a manifestação do processo evolucionário que os proveu de um aparato alimentar capaz de liberar, de forma aproveitável, a energia química desde os carboidratos estruturais das plantas. Nenhuma enzima degradativa dos mamíferos é capaz de ‘quebrar’ esta cadeia. É interessante notar que a maior diferença entre amidos, que podem ser digeridos por animais monogástricos, e celulose, que não pode, é a configuração espacial da (1,4-)cadeia glucosídica. (...) Esta súbita diferença perpetrada pela Mãe Natureza é um dos maiores efeitos que conduziu ao desenvolvimento do animal ruminante. Ruminantes e herbívoros adquiriram assim populações microbianas simbióticas, as quais os provêm com as enzimas degenerativas requeridas. (idem)*

Por fim, o manual defende que “por causa destas relações simbióticas entre o animal ruminante e os microorganismos de seu rúmen, estas espécies possuem um grande valor para o homem” (idem). De fato, dos chamados *big five*, isto é, das cinco principais espécies domesticadas pelas sociedades humanas com fins alimentares e econômicos (Wilkie, 2010), três são ruminantes: bovinos, caprinos e ovinos. As duas outras (galináceos e suínos) são monogástricas.

Pesquisadores da domesticação corroboram esta ênfase na ruminância ao destacarem a importância da mesma para o surgimento de duradouros sistemas pastoris envolvendo estes animais. Em lugares tão díspares como a estepe eurásiana (Ingold, 2007), o Oriente Médio (Haudricourt, 1962; Descola, 2005), a pampa sul-americana (Crosby, 2011) ou a África nilota (Evans-Pritchard, 2008), seres humanos tem se valido historicamente das propriedades transformativas dos ruminantes para obter os víveres necessários à sua subsistência. Em maior ou menor grau de colaboração com a agricultura, produtos oriundos das espécies ruminantes (lã, couro, carne, leite, ossos, etc.) tem exercido desde tempos milenares um importante papel na reprodução material de várias sociedades ao redor da Terra. Igualmente, muitos destes animais são empregados desde tempos imemoriais como tração pelas sociedades pastoris, movendo carros, moinhos ou simplesmente servindo como montaria. Também é importante lembrar o papel exercido pelos ruminantes do velho mundo na fixação das populações

eurasianas na América, na Oceania e em outras partes do mundo colonizado, servindo como verdadeira vanguarda biótica do “imperialismo ecológico” (Crosby, 2011; Baretta e Markoff, 1978) a partir do século XV. Sabe-se o quanto a introdução destas novas espécies de ruminantes alterou profundamente os ecossistemas e suas regulações socioecológicas locais, produzindo alto impacto no modo de vida das populações nativas.

Tal imbricamento entre modos de subsistência e o emprego econômico de determinados animais fez com que alguns autores os considerassem os “instrumentos primitivos de trabalho” das sociedades pastoris. Para Ingold (2007), esta seria uma visão equivocada dos mesmos, na medida em que os descreve como meros objetos disponíveis, sem vontade ou intencionalidade. Somente com o advento da pecuária industrial, argumenta Ingold (2000), que os animais teriam sido “reduzidos, na prática e não só na teoria, aos meros ‘objetos’ que os teóricos da tradição ocidental sempre os supuseram ser” (p. 75). Assim, antes que os animais pudessem aparecer como “meros” instrumentos de trabalho no século XIX, toda uma longa história de relações *sociais* com os mesmos teria produzido esta configuração específica da interação humano-animal, capaz de fazê-los parceiros do nosso labor. Para o autor, a condição necessária para a transição da caça ao pastoralismo (ou seja, do momento em que a relação estabelecida entre os dois polos, animal e humano, translada-se da “confiança” [*trust*] para a dominação [*domination*]<sup>70</sup>) residiria na capacidade de alguns animais agirem conforme o ambiente *social* circundante:

Nesta capacidade, reside o potencial dos animais serem capturados [*tamed*] pelo homem: isto é, de entrarem em relações sociais de

---

<sup>70</sup> A passagem da caça para o pastoreio em termos de uma alteração no modelo de engajamento com a alteridade animal é tratada por Ingold no quarto capítulo de *The Perception of the Environment* (2000). De acordo com o autor, sociedades de caça e coleta estabeleceriam relações simétricas e recíprocas com os coletivos animais que lhe servem de presa, de maneira que a caça seria uma espécie de ciclo de dádiva entre os coletivos humanos e animais. O modo de engajamento próprio destas sociedades com os animais de caça se daria através do paradigma da confiança [*trust*]. Suas ferramentas, conseqüentemente, seriam instrumentos de revelação da alteridade, e não de controle sobre a mesma. Já no pastoralismo, o modo de engajamento com os animais seria baseado na assimetria entre humanos e animais, sendo estes últimos ao mesmo tempo protetores, algozes e senhores. A confiança seria substituída pela dominação [*domination*], ilustrada pelos instrumentos próprios do pastoralismo: chicote, relho, jugo, etc. Já em *Hunters. Pastoralists and Ranchers* (2007), o autor propõe um modelo ligeiramente diferente, baseando-se na experiência de campo e na literatura dos povos da franja ártica. Os princípios gerais do modelo, contudo, permanecem os mesmos: simetria na caça, assimetria no pastoralismo. Alguns americanistas como Fausto (2001, 2002) traçam objeções a Ingold no sentido de que nem toda sociedade caçadora-coletora estabelece círculos de dádiva com as suas presas. Ao menos para alguns povos das terras baixas amazônicas, a caça é compreendida de maneira agonística, e não recíproca.

dominação definidos pela subjugação da vontade dos animais em prol dos propósitos humanos (Ingold, 2007, p. 88) [*tradução própria*].

Em última análise, a captura de animais pelos coletivos humanos jamais seria um fenômeno puramente tecnológico, como a extração de um recurso natural qualquer. Ao contrário, esta captura é sempre um fenômeno *social*, marcado por um determinado tipo de interação intersubjetiva. Em jogo, para Ingold (2007), o que se desvela é uma certa produtividade *econômica* calcada em uma produtividade *ecológica*. Por produtividade *econômica*, o autor compreende o emprego de trabalho humano (como o dos pastores e pecuaristas) na produção de objetos para o consumo. Por produtividade *ecológica*, por sua vez, a criação de matéria orgânica na natureza, através da radiação solar (fotossíntese). Já foi exposto anteriormente de que maneira isto transparece nos discursos do sistema-carne: o boi seria uma espécie de máquina capaz de transformar a energia humanamente inaproveitável da fibra de celulose em energia que somos capazes de assimilar, como carne, leite e derivados.

Contudo, é forçoso reconhecer que há um enorme abismo entre os pastores que são enfocados no trabalho de Ingold e a contemporânea pecuária industrial, ainda que ambos se valham dos milagres da ruminância. Em outras palavras, ainda que os Nuer de Evans-Pritchard (2008) e os pecuaristas da FEICORTE falem “idiomas bovinos”, há de se reconhecer que são idiomas bovinos totalmente diferentes. Vejamos os porquês.

#### **4.2 A centralidade da carcaça**

Como argumentam alguns autores (Wilkie, 2010; Ingold, 2007; Fraser, 2012), é apenas tardiamente na história da domesticação de animais que rebanhos passaram a ser criados visando primeira e exclusivamente carne. Há registros etnográficos e históricos de que povos pastores tradicionais muito excepcionalmente consomem a carne dos seus grandes herbívoros, ainda que, quando o façam, o façam com alegre disposição e muito bom-grado (Ingold, 2007; Evans-Pritchard, 2008) Em linhas gerais, os animais são apropriados economicamente nestas sociedades tendo em vista primeiramente seus subprodutos, sua força de trabalho como tração e transporte e, muito recorrentemente, como unidade de valor e troca (em contratos matrimoniais, por exemplo). O consumo carnívoro acaba ocorrendo no caso de morte acidental das reses, em tempos de condições econômicas adversas ou devido a ofícios sacrificiais.

Mesmo em sociedades cujo criatório bovino se desenvolveu, desde seu início, em articulação aos mercados capitalistas – como é o caso de todo o continente americano, de norte a sul – não é desde sempre que as reses foram vistas como máquinas produtoras de carne. Fraser (2012) e Wilkie (2010) ressaltam a importância do desenvolvimento das tecnologias de refrigeração para o surgimento global de uma indústria da carne, bem como para a consolidação deste produto como *commodity* no mercado internacional. É graças à indústria frigorífica e a montagem de grandes parques industriais destinados à desmontagem de carcaças que a carne pôde estar presente, fresca e constante, mesmo em locais muito distantes dos polos produtores, alterando para sempre o perfil tanto do consumo quanto da produção de carne.

Pensando no exemplo dos Estados Unidos, Wilkie argumenta: “a crescente interdependência entre agricultores, criadores, invernistas, açougueiros e industriais trouxe à luz uma nova aliança agroindustrial muito poderosa, que alterará fundamentalmente os hábitos carnívoros nos Estados Unidos e além” (2010, p. 32). Fausto e Devoto (2004), comentando o caso argentino, revelam que somente após a implantação do primeiro parque frigorífico naquele país, em 1882, que o consumo interno de carne bovina superou o de carne ovina, um fenômeno inequivocamente ligado à expansão territorial e numérica do criatório bovino, da refrigeração e dos transportes ferroviários.

O advento da indústria frigorífica, neste sentido, radicalizou e acentuou um processo que já vinha sendo gerado nas sociedades modernas, calcado pelo distanciamento progressivo entre a carne como produto e o animal como fornecedor. Em seu trabalho sobre os animais de açougue no Brasil, Dias (2009) demonstra como os abatedouros públicos, mesmo antes do surgimento da indústria frigorífica, já se encontravam em progressivo distanciamento dos centros consumidores urbanos.

Para Elias (1994), a ocultação progressiva do animal nas refeições carnívoras, no ocidente, se liga a uma série de fatores, todos eles acoplados aos processos de modernização, como especialização econômica, e civilização, como refinamento dos costumes e da sensibilidade. O ato de trincar o animal à mesa vai deixando de ser uma atividade trivial conforme a especialização do trabalho com animais vai se distanciando das unidades domésticas, cada vez mais identificadas como unidades de *consumo* e não mais de *produção*. O que antes era parte constitutiva dos rituais de comensalidade,

chegando a se configurar como uma atitude distintiva da nobreza – “a arte de bem trincar” - começa a ser delegado às instâncias “ocultas” da cozinha e do açougue. A relação imediata entre a carne e o animal passa a ser tratada com repulsa e afastamento. A transformação do animal em carne é relegada para os bastidores da vida social. O processo civilizador, como dinâmica de “ocultamento ‘para longe da vista’ daquilo que se tornou repugnante” (Elias, 1994, p. 128), reluz, no caso da história do carnivorismo moderno, com toda sua força.

Eis como o autor retrata uma refeição carnívora medieval, com todos os seus detalhes:

O animal morto ou grandes partes do mesmo eram trazidas inteiras para a mesa. Não só peixes e aves inteiras (às vezes, com as penas) mas também coelhos, cordeiros e quartos de veado apareciam na mesa, para não mencionar pedaços maiores de carne de caça, porcos e bois assados no espeto. (Elias, 1994, p. 126)

Um outro trecho de Merchant (1989) vai ao encontro do excerto de Elias:

Enquanto aos servos e criados era permitido carne e peixe somente uma vez por dia, as classes superiores consumiam enormes quantidades de veado, frango e peixe. Animais inteiros com suas plumas depenadas adornando-os na mesa de jantar. Vacas, renas e bois eram assados em amplas fogueiras no próprio salão de banquete; coelhos inteiros, carneiros e porcos eram servidos e decupados na própria mesa (Merchant, 1987, p. 41).

Para Vialles (1987a, 1987b), este processo pode ser compreendido através da dicotomia entre *sarcofagia* e *zoofagia*. Refeições como as acima descritas seriam zoófagas, pois a animalidade ainda se faz muito presente no ato alimentar. É reconhecível que *isto* é uma pata traseira, que *aquilo* é uma cauda. Não é incomum, nestes contextos, que os comensais tenham se envolvido de alguma maneira no processo de criação e abate das reses, ou, se este não for o caso, que o processo lhes seja uma presença próxima, diária e familiar. Muitas vezes o animal tinha um nome e uma história social conjunta com o grupo de humanos que agora lhe consome. Teria sido preciso dessubjetivá-lo antes de consumi-lo.

Já refeições como aquelas que ocorrem todos os dias nas grandes metrópoles do mundo globalizado, seriam *sarcófagas*: (do grego, *sarx*, carne), isto é, calcadas em um

regime alimentar no qual a carne se transforma em uma matéria comestível bem diferente do seu animal de origem e das partes que lhe identificam como tal: seu rosto, suas penas, sua pelagem, e também seus membros, superiores ou inferiores, integralmente dispostos. Também em um sentido simbólico, deixa-se de incorporar as propriedades do animal e passa-se a incorporar as propriedades da *substância* carne, que passam a ser compreendidas cada vez mais por seus termos biológicos e moleculares: “proteína”, “aminoácidos”, “vitamina B12”. Não há mais intimidade nem proximidade entre aquele que abateu o animal e aquele que o come. Circuitos de dádiva e/ou prestações totais, nos quais o animal abatido aparece muitas vezes sob a forma de contradom, são substituídos por circuitos monetários de prestações parciais, em que a carne se transforma numa mercadoria como qualquer outra. As personagens envolvidas no abate, desmonte e consumo de um mesmo animal podem, muitas vezes, estar continentalmente separadas, unidas somente pelos liames do comércio mundial. A carcaça se transforma em uma matéria-prima a ser padronizada e estandardizada, sobre a qual incide uma série de traduções sociotécnicas e investimento de capital.

No meio agropecuário, se percebe a centralidade da carcaça por todos os lados. De certa maneira, um evento como a FEICORTE é um momento social em que fornecedores de carcaças e compradores da mesma se encontram e celebram sua parceria, que nem sempre é amigável. E como bem nos recorda o caso da desmontagem didática de carcaças na “Vitrine da Carne” da EXPOINTER, é possível até mesmo se diferenciar raças e estirpes bovinas a partir de suas carcaças já extraídas, para além dos detalhes anatômicos e fenotípicos que se destacam nos animais vivos. Se a quadratura “genética – sanidade – manejo – nutrição” é o segredo para a produção de uma boa carcaça, percebe-se, pelo primeiro termo do conjunto, a genética, que os próprios animais têm sido produzidos *ab ovo* tendo em vista sua carcaça e suas capacidades de produzir carne. Não existe uma vaca ou um boi predados “lá fora”, para que se consuma sua carne. Ao contrário, desde seu nascimento, suas carcaças já aparecem como objetos ideais da produção, modulados pelas necessidades do consumo carnívoro. Como nos diz Marx (2011) nos *Grundrisse*,

O consumo cria o estímulo da produção; cria também o objeto que funciona na produção como determinante da finalidade. Se é claro que a produção oferece exteriormente o objeto do consumo, é igualmente claro que o consumo põe idealmente o objeto da produção como imagem interior, como necessidade, como impulso e finalidade (pp. 46-47).

Com a emergência da questão do bem-estar na produção de carne, abriu-se espaço para que a categoria do “manejo racional” pudesse ser mobilizada em prol do próprio sistema produtivo, visando ao mesmo tempo uma imagem pública positiva e a preservação da integridade das carcaças. Sob este aspecto, a adoção de práticas “racionais”, “humanitárias” ou “inteligentes” de manejo *ante mortem* têm como objetivo, para além do bem-estar animal, a minimização de perdas econômicas potenciais para o pecuarista, altamente dependente da avaliação que os demais agentes da rede sociotécnica da carne fazem da carcaça que ele, o produtor, lhes envia. O informativo *Manejo*, produzido pela mesma empresa que organiza o “Caminho do Boi”, assim defende:

*Em termos práticos significa dizer que em 1/3 das vezes o boi como embalagem da carne é mal aproveitado. E este ponto é determinante para a produtividade do rebanho @/ha/ano, rendimento de carcaça no gancho pago ao produtor e pelos baixos rendimentos que impactam diretamente na sua renda bruta. Também perde a indústria por não maximizar sua produtividade com qualidade de matéria-prima (Manejo, jun-jul. 2010) [grifo meu]*

Através da figura do boi como “embalagem da carne”, nos deparamos com a ideia de que o boi é a sua carcaça em desenvolvimento:

*(...) quando é avaliado o perfil das carcaças ao abate, observa-se um grande número de carcaças com acabamento escasso ou ausente e uma frequência muito pequena de carcaças de alto padrão de qualidade. (Manejo, jul-ago-set. 2011)*

Também na literatura zootécnica, a carcaça toma ares de produto aprimorável, que comporta “graus de perfeição” dependendo daquilo que seu portador/produtor – o animal – incorpora a si:

*A limitação do nível alimentar durante a fase final de produção bovina contribui para limitar a deposição de gordura. Entretanto, a vantagem da restrição alimentar é questionável em função do maior tempo de terminação até atingir-se determinado grau de acabamento (Berge, 2001; apud Feijó et al., 2001, p. 1016)*

Levada ao seu extremo, esta perspectiva pode ser compreendida como a própria dissolução do animal como um *ente* e sua transfiguração em um *processo*: o processo de transformação de matéria seca em carne. Voltando a Ingold (2000), percebe-se que o tipo de causalidade pensada para os instrumentos de trabalho da pecuária é uma causalidade *mecânica*: o que é preciso fazer para que tantas arrobas de carne sejam produzidas em tanto tempo?

No entanto, mesmo que sejam compreendidos muitas vezes sob a forma de uma linguagem mecânica (ou termodinâmica, como máquina transformadora), os animais permanecem sendo, para todos os efeitos, agentes intencionais. Porcher (2011), por exemplo, chega à conclusão de que, do ponto de vista da indústria da produção animal, os animais constituem-se cada vez mais como um verdadeiro entrave à produção: “eles são vivos, sensíveis, afetivos, comunicativos, podem ficar doentes, resistir ao trabalho, criar vínculos com os trabalhadores” (Porcher, 2011, p. 121). Para o bem ou para o mal, os animais da pecuária moderna continuam tão sociais e emotivos quanto aqueles do pastoralismo tradicional. Este aspecto subjetivo é o verdadeiro “fantasma” na máquina de quatro estômagos, necessário de ser contornado. No limite, talvez fosse melhor para o sistema produtivo se as carcaças se produzissem sozinhas, evitando o contato com este intermediário problemático.

Ainda que envoltos por um ar de ficção científica, não são desprezíveis os significados das recentes iniciativas em prol da fabricação de carne através de biorreatores (Bhat & Bhat, 2011) para esta discussão. Várias destas iniciativas são patrocinadas por organizações de defesa dos direitos animais, como a PETA. Se, de fato, o que importa no consumo carnívoro atualmente é a *substância* carne, a obtenção de uma *carcaça-sem-boi* – isto é, a partir da produção industrial de proteínas sintéticas (Lévi-Strauss, 2009) - aparece no horizonte de possíveis como o último estágio da sarcofagia, purgada em definitivo de seus traços zoófagos, sua animalidade residual. Tomando de empréstimo o célebre conceito de Deleuze e Guatarri (1996) e o invertendo, percebe-se que tal carcaça-sem-boi emergiria desde um órgão-sem-corpo, já que estes biorreatores também podem ser pensados como um rúmen sem o bovino sensiente e afetivo a sua volta.

Enquanto uma utopia destas não se realiza, a indústria prossegue desenvolvendo formas de contornar a animalidade dos animais em prol da produção. Neste sentido,

tecnologias como o bem-estar animal e o manejo racional poderiam ser classificadas como *tecnologias de administração da subjetividade animal*, na medida em que buscam dar conta de um aspecto ainda problemático na obtenção da substância “carne”, cujo valor e significado social há muito tempo se desvincilhou dos sujeitos animais que lhe dão origem<sup>71</sup>.

Na lida *ante mortem*, no entanto, a animalidade das reses permanece presente. Como bem demonstram outros excertos do informativo *Manejo*, há uma oscilação bastante interessante (e muito significativa) entre momentos de subjetivação e objetivação dos animais, o que manifesta o *locus* fronteiro - entre o econômico e o ético, o sujeito e o objeto - ocupado pelos animais que se transformam em carne. Admite-se o momento do abate como uma situação crítica, potencialmente perigosa, que necessita ser docilizada e bem administrada. A interioridade e os estados mentais dos animais (principalmente o sofrimento) aparecem como um aspecto relevante em ambas as perspectivas, mas ora eles são objeto de empatia, mediada pela interação com os humanos, ora como objeto de metrificação, mediada pela intervenção técnica:

*As mudanças só começam quando o vaqueiro passa a compreender a importância e o significado do instinto de auto-preservação (...) A partir dali, não existem mais vacas bravas, nem teimosas, nem amuadas (Manejo, out-nov-dez. 2011)*

*O pesquisador Donald Broom, da Universidade de Cambridge (Reino Unido), lembrou que já é possível medir o bem-estar animal a partir do nível de cortisol na carne e de lesões na carcaça. (Manejo, jun-jul. 2010)*

Quando centrada no aspecto subjetivo dos animais, a ênfase recai sobre o aperfeiçoamento das interações entre humanos e animais, ambos considerados como portadores de agência:

*Você já pensou em como o gado vê e sente a estrutura e o manejo que recebe desde o pasto até o frigorífico? (Manejo, abr-mai-jun. 2011).*

*É preciso considerar os animais como seres vivos, que sentem, pensam, decidem e têm uma capacidade enorme de aprender se tivermos disponibilidade interna para ensiná-los (Manejo, out-nov-dez, 2011)*

---

<sup>71</sup> É possível se pensar estas tecnologias como formas de dessubjetivação humanitária dos animais, o que se aproxima, sob certo aspecto, às questões morais envolvendo a eutanásia.

Em alguns momentos, o *manejo racional* aproxima-se de uma verdadeira ética, pontuada por prescrições normativas e considerações de cunho teleológico, como a vida boa dos animais:

*As pessoas que participam da produção deveriam entender que trabalhamos com seres vivos e pensar assim: ‘se o abate é inevitável – e o é – que estes animais tenham uma vida feliz (Manejo, jan-fev-mar. 2011)*

Nesta perspectiva, “o principal objetivo do manejo de baixo estresse é que a partir do conhecimento das necessidades internas dos animais e da consciência de si cada um po[ssa] forjar o seu próprio método, sem ter que copiar o método de ninguém” (*idem*). A lida adequada dos trabalhadores com os animais aproxima-se, normativamente, de uma verdadeira educação da atenção (Ingold, 2000), pautada pela familiarização de si com o outro a partir do engajamento mútuo:

*(...) suas ferramentas mais importantes [do vaqueiro] são o seu corpo e a maneira como se movimenta na presença do gado (...) quem lida com o gado deve atender a três prioridades básicas: a sua própria segurança, a segurança dos animais e estar atento para que ao terminar o trabalho os animais estejam inteiros, física, mental e emocionalmente (Manejo, out-nov-dez. 2011)*

*Fica claro que os tratadores têm uma capacidade enorme de interagir com os animais e colocar imediatamente em prática a informação passada. É importante mostrar o benefício da boa interação entre homem e animal, o que gera uma nova prática de manejo” (Manejo, jun-jul. 2010)<sup>72</sup>.*

Contudo, quando a ênfase é dada no aspecto objetivo da produção animal, ressurgem a figura da *carcaça*, verdadeira matéria-prima da produção de carne, cuja integridade deve ser preservada:

*(...) pesquisa realizada pelo Grupo ETCO (Grupo de Estudos e Pesquisas em Etologia e Ecologia Animal da Unesp de Jaboticabal/SP) revela que pelo menos 50% dos bovinos abatidos no Brasil apresentam lesões na carcaça, o que significa perda média de 500g de carne por hematoma, ou seja, cerca de 12 milhões de quilos*

---

<sup>72</sup> O tom “perspectivístico” destas narrativas a respeito do manejo racional não é aleatório. Em verdade, as tecnologias que hoje se desenvolvem sob esta rubrica têm origem nos experimentos conduzidos pela Dra. Temple Grandin, nos Estados Unidos. Grandin foi pioneira no desenho de currais anti-estresse, criados a partir da experiência de percorrer o curral se colocando no lugar das reses.

*de carne por ano. Pelo menos 40% dessas lesões são produzidas na fazenda (Manejo, jul-ago-set. 2011)*

Como relatam Wilkie (2010) e Porcher (2011) em suas etnografias, não é de completo bom grado que pequenos produtores, acostumados à lida artesanal e subjetiva com os animais, adotam os preceitos normativos oriundos da zootecnia ortodoxa. Mesmo entre grandes produtores, o fato de um dos palestrantes supracitados ter argumentado que “todos nós gostamos de vaca boi, mas que o importante é a lucratividade” dá o que pensar. Assim, se é inegável reconhecer que impera na contemporânea criação animal uma ideologia zootécnica cada vez mais acentuada, há de se pensar até que ponto esta tendência homogênea não é modulada por pequenos desvios e resistências, localmente situados.

#### **4.3 Entre a subjetivação e a reificação**

A própria distribuição espacial da FEICORTE reproduz a tensão, sempre constante, entre reificação e subjetivação dos animais de produção: enquanto, ao fundo, se realizam as palestras e *workshops* do “Espaço Carne” - verdadeiras pedagogias zootécnicas, nas quais os animais vêm ao discurso quase que exclusivamente como fornecedores de carne - nos pavilhões mais a frente, o que se vê é um mundo de interações humano-animais que de modo algum poderia ser reduzido aos termos da mera causalidade mecânica, sendo mais bem caracterizado através da causalidade *pessoal* ou *intencional* (Ingold, 2000). E não somente por parte dos visitantes (que, como tratei no capítulo 1, tendem a se aproximar dos bovinos como se fossem *pets*), mas também por parte dos manejadores, avaliadores, funcionários de limpeza, entre outras personagens que circulam nos corredores do evento.

Quando um manejador conduz uma rês para dentro da pista de julgamento, por exemplo, é muito difícil negar que se trata de uma relação entre dois elementos portadores de subjetividade. O animal empaca, teima, quer voltar. Ou, se estiver de bom ânimo, prossegue e se deixa ser guiada pelo manejador. É perceptível que o contato visual é uma ferramenta importante no processo de convencimento do animal a avançar. Não é uma máquina que está sendo conduzida para o centro do picadeiro, ainda que o sistema produtivo se interesse e invista fortemente na exacerbação do seu “efeito de máquina” (Deleuze e Guatarri, 2010) produtora de coisas. Tal interesse se revela no

momento em que os juízes professam seu parecer sobre as reses expostas, como nestes exemplos tirados do diário de campo da FENASUL (2011) e da FEICORTE (2011):

*Com o microfone em mãos, o juiz traçou primeiro uma série de cumprimentos lisonjeiros à associação e seus representantes e, logo em seguida, fez um breve resumo das características de cada vaca, próximas ao que se espera de um relatório técnico: “a vaca dois... muito bom animal, grande produtora (...) estamos impressionados com a capacidade produtora desta vaca (...) vaca três anda bem, caminha muito bem (...) temos aqui, de fato, um extraordinário animal, essa vaca é realmente uma grande leiteira (...) ubres fortes, pêlo vistoso, excelente condição de saúde (...) é um animal de grande resistência, muito forte, sensacional (...) vigorosa”.*

*Um juiz, apenas, ditava o ritmo e conferia as premiações, pautando-as por um relatório/justificação no final: “escolhemos [ou seja, colocando a si mesmo na terceira pessoa] a vaca três porque (...)”. O conteúdo do seu apanhado final situava-se através de termos como “feminilidade”, “precocidade”, “musculatura bem distribuída na carcaça”, “carcaça moderna” [?], “concauidade da arqueadura”, “funcionalidade”, “padrão racial”. Do seu parecer, depreende-se que o julgamento é feito “a olho”, por assim dizer, através de parâmetros do tipo aura meritocratis, isto é, de uma “justa medida” entre as supracitadas categorias e o que é próprio daquele padrão racial. Também foram citados alguns cortes nobres como potencialidades contidas naqueles animais: filet mignon, picanha, etc.*

Outro aspecto espacial da FEICORTE que exemplifica a tensão entre subjetivação e reificação dos animais é a proximidade entre os animais expostos e os *stands* destinados à alimentação, muitos deles churrascarias. Como registrei em meu diário de campo “a feira é um dos poucos locais em que a população urbana e distante da produção rural pode degustar um filé de Angus a poucos metros de um Angus vivo”. Esta tensão, no entanto, não parece se abater sobre aqueles que trabalham na feira ou a visitam. Para este público, ao contrário, não parece haver tensão alguma. Ou contradição alguma. Logo percebi, portanto, que era mais uma tensão do etnógrafo, em particular, e de certo discurso crítico em geral, com o qual o etnógrafo se encontrava familiarizado.

Para grande parte do público visitante destas feiras, a oscilação entre subjetividade e reificação dos animais parece se impor como um fato perfeitamente normal, algo inscrito na ordem natural das coisas. E é interessante notar que se trata de uma percepção dos animais como sujeitos não a partir de uma bibliografia filosófica

específica (como é o caso do reconhecimento da subjetividade dos animais por parte de muitos militantes da causa animal), mas a partir de uma “educação da atenção” (Ingold, 2000) inscrita nas vivências pessoais e familiares, possivelmente desde a infância. Abaixo, transcrevo uma passagem do diário de campo referente à FENASUL de 2011, no qual descrevo um evento ilustrativo desta dinâmica:

*O caráter extremamente familiar da atividade pecuária (ou, ao menos, o que resta deste caráter) reluziu de forma muito clara no evento seguinte, destinado, nas palavras do representante da marca Gadolando<sup>73</sup>, “a gerar amor e carinho pela atividade pecuária nos filhos dos produtores”. Tratava-se de um concurso denominado “Jovem Puxador”, em que crianças – todas elas filhas de produtores – conduziam pequenos bezerros pelo freio ao redor do piquete, demonstrando suas habilidades nesta técnica. As crianças competem em três categorias etárias: até 9 anos, de 9 a 11, e de 11 a 14. O prêmio era uma bicicleta. Ao longo de todo o percurso um pai ou responsável servia de acompanhante, orientando e salvaguardando a criança de qualquer equívoco mais grave.*

*Outras mais, outras menos, todas as crianças tiveram em algum momento dificuldades para puxar o gado. Em geral, resolviam momentos de tensão, como empacadas, através da força bruta, tendendo a puxar o freio com veemência, sendo prontamente reorientadas pelos pais/responsáveis. Em determinadas horas, os adultos tomavam o bezerro para si e demonstravam às crianças como elas deviam se comportar. O papel dos adultos também se concentrou na difícil tarefa de deixar as crianças mais calmas e não entrarem em pânico nos momentos difíceis, fazendo-as retomarem o curso ótimo do controle sobre os animais. Ao completarem a primeira volta, as crianças recebiam dos representantes da associação um boné com a marca Gadolando.*

O fato de que os animais sejam reconhecidos como sujeitos pelos seus criadores não implica dizer que a relação aí estabelecida seja simétrica. Ao contrário, ela é marcada por uma profunda assimetria, na medida em que o lugar referente ao animal e o lugar referente ao humano são mais do que demarcados nestas situações. No entanto, este tipo de interação nos permite relativizar os limites da alegação segundo a qual os animais de produção seriam considerados *somente* como máquinas pelos agentes produtivos. As categorias de animal e bicho, neste sentido, me parecem comportar um espectro gradativo complexo de subjetividade e reificação, que fazem delas categorias

---

<sup>73</sup> Associação de criadores de Gado Holandês no Rio Grande do Sul.

absolutamente híbridas: nem sujeito, nem objeto, nem coisa, nem pessoa, dependendo enormemente da circunstância que conforma o olhar.

A este respeito, cabe citar novamente Lévi-Strauss (2009, p. 78): “o ato de matar seres vivos para se alimentar prop[õe] aos humanos, conscientemente ou não, um problema filosófico – problema que todas as sociedades tentam resolver”. Em locais tão diversos quanto a Amazônia indígena (Fausto, 2002), a França e a Itália rurais (Vialles, 1987; Dalla Bernardina, 1991) e o sertão nordestino (Cavignac e Dantas, 2008), o consumo de animais e seus produtos por grupos humanos sempre demandou algum tipo de procedimento técnico-ritual de dessubjetivação dos mesmos, capaz de reificá-los para melhor consumi-los. Cada cultura possui seus próprios meios de proceder esta alquimia simbólica, isto é, seus próprios meios de reificação e dessubjetivação. Nossa sociedade industrial também possui os seus, como bem ilustram os procedimentos de “manejo racional” destinados a administrar a subjetividade animal na produção de carne.

Da mesma maneira, toda produção de animais para o abate é modulada por uma compreensão e uma interpretação muito fina dos ciclos de vida e dos processos de desenvolvimento etário dos mesmos. É certo que, nos termos da linguagem zootécnica, estas etapas são como graus de uma maturação, quase como se fosse um produto agrícola ou uma cultura de tecidos isolada num laboratório. Na linguagem corrente dos produtores e seus familiares, contudo, estas etapas da vida do animal são muitas vezes metaforizadas com as etapas da vida humana, de modo que podemos pensar aqui em um processo metafórico de subjetivação dos animais. Neste sentido, não parece haver contradição entre a subjetivação e o abate das reses. Ao contrário, se trata de um fato inscrito na natureza da produção pecuária, quiçá na natureza em geral, em que a vida se alimenta de morte e em que o sentido da vida do animal é morrer na mão do açougueiro.

#### **4.4 O gado e o valor**

Mesmo que a produção e o consumo de carne venham um dia a se transformar em uma sarcofagia plena, totalmente livre dos animais que lhe dão origem, há de se pensar nas demais atividades econômicas e sociais dependentes da produção animal, e o que aconteceria com elas num contexto de dissociação absoluta entre animal e seus produtos. Como argumentei anteriormente, o primado da carne como objeto ideal da criação bovina é um fenômeno bastante recente, articulado a expansão da indústria

frigorífica e outros fatores próprios da modernidade. Em paralelo à carne e ao leite, no entanto, outras atividades econômicas envolvendo bovinos se fazem presente na sociedade contemporânea, na medida em que, “além de laboratórios nutritivos onde são processadas nossas substâncias vitais”, estes animais também permanecem sendo unidades de troca e reserva de valor, dada uma determinada apropriação econômica de sua produção ecológica (Ingold, 2007).

Sob esta perspectiva, enquadram-se mercados como o da reprodução de gado de elite, enfocado por Leal (2011) em sua pesquisa de doutorado. Segundo a autora, o gado de elite se conforma como um setor muito particular da economia pecuária, na medida em que seus espécimes não são criados para o abate. Ao contrário, comportam-se como verdadeiras reservas de valor genético e genealógico, reserva esta que é comercializada, muitas vezes, como ativo financeiro. Individuados e subtraídos do mercado comum do boi gordo, touros “de genética” e “de genealogia” são como emblemas garantidores do valor de toda uma raça, à maneira – se me for permitida a aproximação – do lastro em outro que outrora garantia o valor do dinheiro em circulação. O objeto ideal da produção destes animais não é propriamente a sua carne, mas sim o seu sêmen, substância destinada a perpetuar materialmente a mística de sua genealogia.

Neste ponto, urge retomar o que Sahlins afirma a respeito do gado em *La Pensée bourgeoise* (2007), isto é, de que a relação da sociedade norte-americana com ele e seu principal produto (a carne) “deve remontar à identificação indo-europeia do gado ou da riqueza multiplicável com a virilidade” (p. 185). Este aspecto também é ressaltado por Serres, o qual argumenta que a troca de gado precedeu a moeda, “o que testemunha a palavra ‘pecuniário’ que se emprega para isso, mas que significa a tropa conduzida pelo pastor” (2003, p. 89). Em consonância, Émile Benveniste dedica quatro capítulos inteiros de seu *Vocabulário das instituições indo-européias* (1995) à relação entre gado e riqueza, e traça diversos comentários ao radical indo-europeu *peku-*, que remeteria ao “conjunto da propriedade privada móvel”, tanto de homens quanto de animais, donde a relação etimológica entre “pecuária” e “pecúnia”, por exemplo. Da mesma forma, o autor relembra que o termo inglês *cattle*, remonta ao latim *capitale*, o “bem principal” (Benveniste, 1995, p. 57).

No capítulo anterior, entre outras coisas, procurei expor o vínculo existente entre carnivorismo e masculinidade. O que reluz agora é sua identificação com a vida

econômica e a ideia de riqueza (ou posse) multiplicável, que tem no gado um dos seus principais e mais antigos avatares. De fato, a figura do rebanho se presta a esta identificação. Ele é *homogêneo*: um indivíduo é potencialmente substituível por qualquer outro. Ele é *produtivo*: cada indivíduo pode fornecer mil e um produtos derivados, como leite, carne, chifre e ossos. Cada um destes produtos é gerador não só de valor de *uso*, mas também de valor de *troca*. Como o dinheiro, ele é um “objeto que atrai outros objetos” (Fausto, 2001). Como unidade de troca nas relações matrimoniais, em sociedades que assim o empregam (Evans-Pritchard, 2008), ele também é uma dádiva que produz afins, produz parentesco, e mesmo novas pessoas, sob os regimes de aliança e filiação. Por fim, o gado é *reprodutivo*: cada indivíduo pode produzir novos indivíduos, que também serão *homogêneos*, *produtivos* e *reprodutivos*.

Nas guerras da carne, percebe-se o quanto os defensores do carnivorismo procuram destacar este aspecto do gado como unidade de valor para combater argumentos vegetarianos. No *site* do SIC, sob a categoria “*Você sabia?*”, encontra-se um texto denominado “Para que serve um boi?”. Em sua primeira frase, o texto argumenta: “*muitas pessoas à primeira vista podem achar que a resposta para essa pergunta é óbvia: para produzir carne*”, e assim prossegue:

*Esse é um assunto muito interessante, e com certeza vai surpreender muita gente, pois a maioria das pessoas não tem idéia do que um boi pode originar... Não vamos nem comentar sobre a carne, pois acho que todas as pessoas sabem o destino desse componente.*<sup>74</sup>

Ato contínuo, o texto passa a um cuidadoso inventário de todos os produtos oriundos do gado bovino. Do couro, “além da utilização óbvia para a confecção de sapatos, cintos e roupas, o couro dá origem à gelatina neutra que será usada na indústria alimentícia na fabricação de maria-mole, chiclete, suspiros, recheios, coberturas, iogurtes, sorvetes, cremes, etc”. Esta gelatina, por sua vez, também é descrita como importante na clarificação de vinhos, cerveja, suco de fruta, produtos dietéticos, na indústria farmacêutica (“em cápsulas duras ou moles, comprimidos, drágeas, emulsões, óleos, esponjas medicinais”), na indústria foto e fonográfica, adesivos, abrasivos, fósforos, corantes, entre outros. Crinas e pelos prestam-se à produção de escovas e filtros de ar; o sebo é utilizado pela indústria química, pelos curtumes, pela indústria do

<sup>74</sup> Disponível em: <http://www.sic.org.br/sabia.php#noticia5>, consultado em 19 de setembro de 2012.

sabão, pneus, lápis e velas; cascos e chifres são matéria-prima de toda sorte de artesanatos, madreperlas e pérolas artificiais. Além disso, quando moídos, entram “na composição do pó de extintor de incêndios, o óleo entra na composição dos óleos da indústria aeronáutica como aditivo no lubrificante dos aviões”.

Inventariados estes usos do animal, o texto prossegue:

*A bÍlis é usada na indústria química e de bebidas e na indústria farmacêutica, onde os sais biliares entram na composição de remédios digestivos, reagentes para pesquisas e pomadas para contusões. (...) A mucosa do estômago é usada na indústria de laticínios para a fabricação do coalho. Outras mucosas e glândulas são usadas na indústria farmacêutica fornecendo diversas substâncias como insulina, hormônios da reprodução, enzimas digestivas, outros compostos enzimáticos, histamina, heparina, imunoestimulantes, glucagon, oxitocina, somatotrofina bovina (hormônio do crescimento), neurotransmissores, tiroxina (hormônio da tireóide), cerebrosídeos, etc, sendo estas substâncias usadas na fabricação de remédios para uso humano. (...) Além disso tudo, há muitos outros subprodutos aproveitados como, por exemplo: conteúdo rumenal, usado como adubo orgânico e na produção de biogás, farinha de carne e ossos usada na fabricação de rações para cães e gatos, os intestinos são usados na fabricação de fios cirúrgicos, cordas para raquete de tênis, etc.*

Por fim, além de um rápido gracejo – “não é exagero nenhum dizer que absolutamente tudo do boi é aproveitado, podemos dizer de forma simbólica que até o berro é aproveitado, pois pode ser gravado e utilizado em músicas e trilhas sonoras de filmes e novelas” - o texto conclui com um alerta: “A pecuária e o abate de bovinos além de gerar riquezas e empregos diretamente, contribui sobremaneira para o funcionamento de diversos outros setores. Se o abate de bovinos parar, haverá paralisação direta de 49 dos mais variados segmentos industriais”. Ao final, o texto ainda oferece um fluxograma (fig. 16)<sup>75</sup>, no qual se expõe que tipo de cadeia industrial é alimentada por um subproduto bovino.

<sup>75</sup> Retirado de <http://www.sic.org.br/images/fluxograma%20curvas%20pronto.pdf>. Consultado em 19 de setembro de 2012.

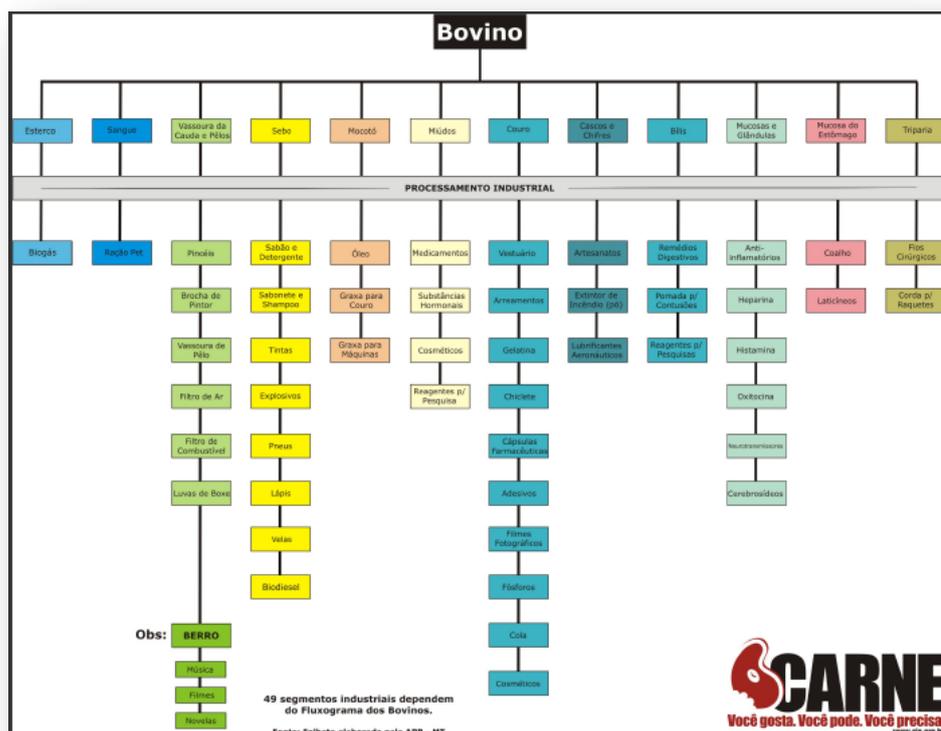


Figura 16 Fluxograma oferecido no site do SIC sobre as cadeias industriais dependentes do abate de bovinos.

Imagens semelhantes a esta circulam nas redes sociais. No site “Beef Point”, é fornecido outro fluxograma, bem mais completo. Ele serve para ilustrar um artigo chamado “Pecuária: a base da cadeia da carne”, onde se lê que

*O pecuarista é aquele cidadão que tomou a séria decisão de ser diferente dos demais, cuja semana é dividida, parte dos dias úteis ele passa na cidade (negociando com bancos, fornecedores de ração, sal mineral, produtos veterinários, comprando a alimentação dos vaqueiros e levando-os a médicos, não vou listar aqui todas as suas atividades citadinas) e o restante dos dias, inclusive os finais de semana, afinal todo mundo conhece o adágio – o boi só engorda sob os olhos do dono – na labuta da fazenda.<sup>76</sup>*

De acordo com a imagem, o ciclo do boi se articula com outros ciclos da produção animal, como o do porco, o do frango e o do peixe, e também move diversos setores industriais “de apoio”, como a indústria metalúrgica, a de equipamentos de segurança e a de roupas profissionais. No final, o autor do artigo argumenta que

<sup>76</sup> Idem.

*precisamos mostrar ao brasileiro que aquele filé suculento, mal passado ou ao ponto, ou o cozidão, com os quais ele se delicia, foi cozido em menos de 40 minutos, entretanto, a carne levou de 2 a 4 anos, de muito sacrifício, luta, trabalho e investimento, para chegar a sua cozinha, diferente do seu automóvel/ônibus, roupa, talher, copo e etc, que levaram menos de 5 dias para ser produzidos.<sup>77</sup>*

Também circula na internet a ilustração abaixo (fig. 17), destinada explicitamente a expor a suposta contradição de ser vegetariano num mundo bovinodependente:

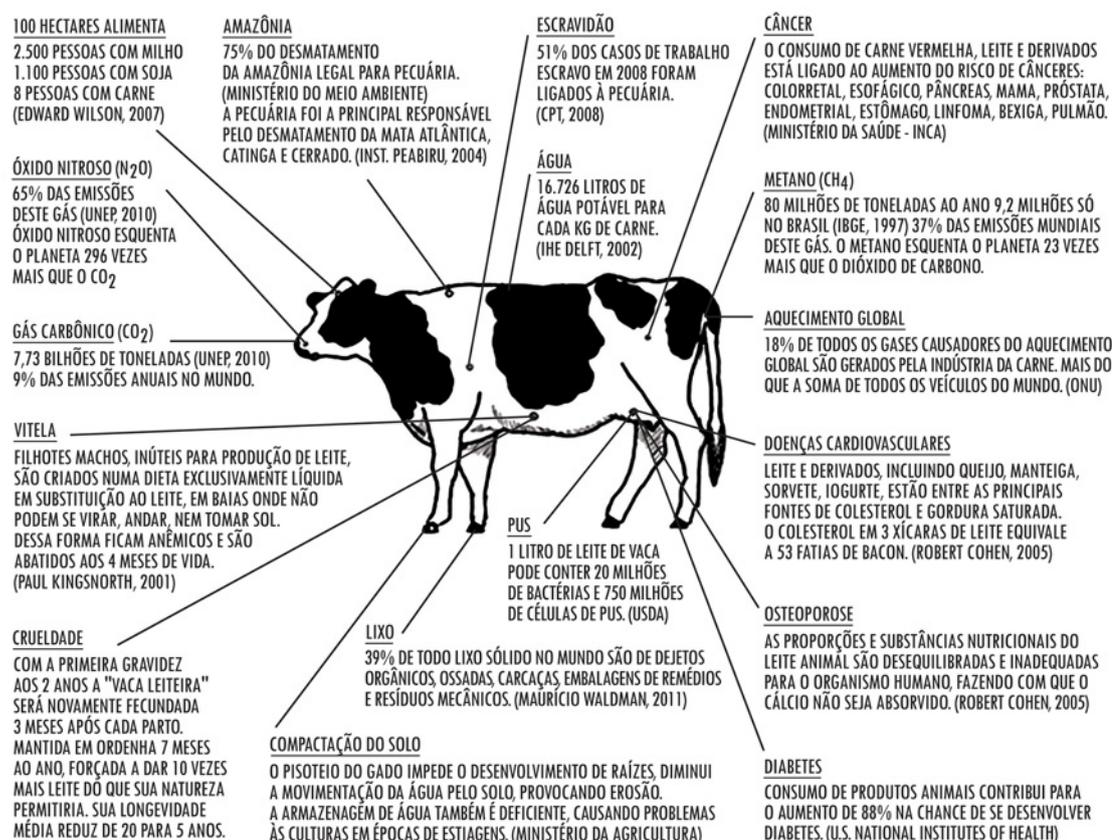


Figura 17: “produtos à base de gado”

<sup>77</sup> Idem.

Em reação a esta imagem, diversos *blogs* e sites vegetarianos passaram a disseminar o seguinte viral (fig. 19)<sup>78</sup>, estruturado sob a forma de uma resposta ao primeiro esquema. Em linhas gerais, a reação vegetariana evoca as principais alegações de risco sanitário, ambiental e ético envolvidas na produção de carne, como a questão do aquecimento global, o desmatamento na Amazônia, a crueldade com os animais e as doenças humanas alegadamente relacionadas ao consumo frequente ou imoderado de carne vermelha<sup>79</sup>:

## CONSEQUÊNCIAS DA EXPLORAÇÃO



## ONDE ESTÁ A ILUSÃO?

Figura 18: “onde está a ilusão?”, resposta ao esquema “produtos à base de gado”

<sup>78</sup> Em linguagem de internet, *viral* é algum tipo de material virtual (principalmente vídeos ou imagens) que se dissemina veloz e anonimamente pela *web*, sobretudo nas redes sociais. A rastreabilidade da sua orgiem é difícil, na medida em que sua disseminação se faz através de uma lógica multiplicativa de compartilhamentos simultâneos.

<sup>79</sup> Ambos os esquemas retirados de <http://consciencia.blog.br/tag/produtos-a-base-de-gado#.UF--eI2PVCc>, em 23 de setembro de 2012.

Longe de se tratar de um movimento circunscrito à cadeia da carne, estas movimentações em prol da valorização social do produto primário é um fenômeno transversal ao agronegócio no Brasil, que hoje se vê exposto a inúmeras críticas por conta de seu passivo ambiental e social. Em um editorial sugestivamente intitulado “Ceres” (a deusa romana dos grãos e do amor maternal), o então ministro da agricultura, Roberto Rodrigues (2003-2007), assim escreveu para a *Folha de São Paulo* (21/07/2007):

*Fazia um pouco de frio: junho estava muito mais para inverno que para outono. Ela vestiu suas calças jeans de algodão do Paraná e suas longas belas pernas ficaram protegidas. Sobre uma blusinha branca de seda, desenhada com dalias vermelhas, vestiu um casquinho de gaúcha lã de ovelha, cor de rosa, combinando com as meinhas da mesma cor que sumiram na elegante bota de couro de gado do Mato Grosso. (...)Examinou os pneus de borracha rondoniense do seu carro, entrou, fechou a porta e foi abastecer com um pouco do etanol da cana-de-açúcar do Brasil. (...)Pensou então na extraordinária comunhão da natureza com o homem, na dura faina quotidiana da agricultura. Em como a terra solidária, cultivada, fertilizada e corrigida com carinho pelo agricultor, produzia todos os fatores essenciais para a vida: tudo! Não só os alimentos, mas o vestuário, o combustível, a moda, plantas aromáticas e medicinais; e em como o trabalho do homem compunha uma sublime relação com o ambiente. (...)Por fim, a linda Ceres chegou ao escritório e mergulhou no trabalho: serviços de planejamento agropecuário, crédito, seguro, apoio à comercialização, tudo para agricultura. Era o mínimo, pensou, o mínimo que podia fazer para honrar aqueles que garantiam sua vida, seu bem estar e sua tranqüilidade. (...) Era o mínimo, que podia fazer para homenagear estes heróis que dia após dia, ano após ano, enfrentando a concorrência desleal dos subsídios dos países ricos, fazem do Brasil um grande exportador de alimentos e fibras, gerando empregos e riquezas para todos.<sup>80</sup>*

Em todo caso, o que interessa aqui são os bovinos, e a maneira com que eles são compreendidos e discursivamente construídos na esfera pública nacional. Através dos exemplos suscitados acima nos vemos confrontados com a figura do gado como riqueza multiplicável, isto é, como um valioso bem do qual derivam mil outros bens. A se julgar pelo que alegam os textos transcritos, a utilização social de animais não se constituiria, portanto, como mais uma atividade entre outras da nossa sociedade. Ao contrário. Ela seria, a bem da verdade, uma atividade praticamente insubstituível e absolutamente fundamental para a reprodução da própria sociedade.

---

<sup>80</sup> RODRIGUES, Roberto. “Ceres”. *Folha de São Paulo*, 21/07/2007.

De acordo com a formulação de Mauss (2003), nos fatos sociais totais

exprimem-se, de uma só vez, as mais diversas instituições: religiosas, jurídicas e morais – estas sendo políticas e familiares ao mesmo tempo -; econômicas – estas supondo formas particulares da produção e do consumo, ou melhor, do fornecimento e da distribuição -; sem contar os fenômenos estéticos em que resultam esses fatos e os fenômenos morfológicos que estas instituições manifestam (Mauss, 2003, p. 187).

Tomando isto em conta, percebe-se o quanto o consumo carnívoro, na condição de epítome das demais formas de apropriação social dos produtos oriundos da criação animal, impõe-se como uma dimensão particular (alimentar) de um verdadeiro fato social total, que se exprime jurídico, moral, econômico, estético e politicamente em nossa sociedade. A apropriação econômica dos ciclos ecológicos dos animais é um fato social que se declina em todas estas dimensões, e parece-me importante assinalar que o discurso crítico tem suas razões quando acusa a pecuária moderna de operar uma objetivação dos animais de produção. No entanto, creio ser improcedente tratar este fenômeno como uma novidade genuinamente moderna, e até mesmo exclusivamente ocidental. Como argumentei anteriormente, a identificação entre a ontologia do gado e a ontologia do valor parece radicar profundamente em nossa matriz civilizatória, chegando até os primórdios da domesticação há mais de 10 mil anos atrás.

Em suma, trata-se de pensar que talvez não seja o gado que se transforma em mercadoria e unidade de valor *por causa* do capitalismo, mas sim que a solidariedade oculta que sempre existiu entre a ontologia do gado e a ontologia do valor *ganha novos contornos* no capitalismo, o qual, através da industrialização, apenas radicalizou e conferiu contornos cada vez mais dramáticos para algo que sempre esteve latente em nossa relação com os grandes herbívoros que vivem em rebanhos: sua quase inexorável identificação com a riqueza multiplicável.

Dada a complexidade e a antiguidade desta identificação, percebe-se o quão complexa e difícil pode ser uma tarefa política quanto o abolicionismo animal. Para todos os efeitos, é a própria sociedade *consumidora* de carne, a sociedade *predadora* de animais, que também *produz* os animais que ela mesma irá consumir. Há milênios, as sociedades pastoris tem realizado isto através da seleção artificial, quiçá o aspecto mais duradouro do processo de domesticação. O avanço da ciência no último século permitiu a substituição deste modelo, mais fenotípico, por outro, de escala microscópica e

molecular, calcado na engenharia genética. Os animais domesticados, tal como os conhecemos, não foram capturados “lá fora” e simplesmente escravizados por uma sociedade humana sedenta de seus produtos. É bem possível que seus ancestrais, estes sim, tenham sido capturados por seus primeiros senhores humanos em sua forma “selvagem”, tal como a seleção natural os produziu. Contudo, desde que os seres humanos passaram a controlar os ciclos vitais e reprodutivos destas espécies, toda uma outra dinâmica ecológica se instaurou, afetando somaticamente tanto humanos quanto animais. Em suma, assim como a história da espécie humana se confunde com a das espécies domesticadas, a história destas espécies se confunde com a nossa.

Desta maneira, torna-se legítimo refletir, juntamente com os defensores da abolição animal, sobre qual a animalidade que poderia se seguir a uma libertação dos bichos, assim como que outras maneiras de prosseguir próximos a eles poderiam ser inventadas, no caso da exploração agropecuária e do “petichismo” (Digard, 1999) se tornarem objeto dos livros de história. Em seu artigo sobre a Vaca Louca, Lévi-Strauss (2009) especula a respeito de um cenário futuro nestes termos:

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

Entretanto, o autor acredita que o apetite pela carne nem por isso desapareceria, de modo que,

sua satisfação se tornará apenas uma ocasião rara, custosa e cheia de risco. (...) a carne figurará no cardápio em circunstâncias excepcionais. Será consumida com a mesma mistura de reverência piedosa e de ansiedade que, segundo os antigos viajantes, impregnava as refeições canibais de certos povos. Tendo desaparecido completamente a criação de gado, não rentável, essa carne comprada em lojas de grande luxo há de provir apenas da caça. Nossos antigos rebanhos, entregues a si mesmos, serão uma caça como outra qualquer num campo devolvido à selvageria (idem, p. 215-6).

O artigo termina evocando um cenário bastante afeito à ficção científica, no qual as criações de gado e outros animais para o consumo desapareceriam e a fronteira campo/cidade, animal/humano, se radicalizaria, pois

ao amontoar-se, como vemos hoje, em megalópoles tão grandes como províncias, uma população antes mais distribuída esvaziará outros espaços. Definitivamente abandonados por seus habitantes, esses espaços retornariam a condições arcaicas e neles, aqui e ali, as mais estranhas formas de vida se instalariam. Em vez de marchar para a monotonia, a evolução da humanidade acentuaria os contrastes e criaria até mesmo novos, restabelecendo o reinado da diversidade (idem, p. 216).

Assim, tal como Wilde se perguntara, certa feita, sobre a alma do homem sob o socialismo, se a tendência for mesmo a redução da exploração animal até sua abolição completa – o que não parece ser uma tendência nem a curto nem a médio prazo -, talvez seja interessante começar a se pensar sobre “*a alma (e o corpo) dos animais sob o abolicionismo*”. Em outras palavras, se o sistema agropecuário corresponde à escravidão dos bichos, nada exclui a possibilidade de que a abolição possa resvalar na guerra contra os mesmos, no caso do afastamento entre as espécies não for acompanhado de novas formas de aproximação entre elas. Como afirma Serres, “a domesticidade designa um conjunto de seres vivos que dependem de nós, e nós, deles” (2003, p. 124). Abdicar da proximidade com os animais domesticados pode significar a abdicação de uma parte importante da nossa história como espécie, além de privá-los do contato com uma parte importante das suas histórias enquanto espécies. Que outros mundos morais da nossa relação com os animais domesticados seriam possíveis?

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

*Estão ali os pedaços do bicho, a cabeça, as patas, a carne, os chifres. Fico-me pela farinha regada com um molho cuja natureza prefiro desconhecer. (...) Comemos em silêncio. Escuta-se o febril mastigar da carne. Só quando ossos, já limpos, regressam à panela, é que alguém nos dirige a palavra. (...) O idoso volta a carga. Comenta o fato de termos recusado servir da panela grande. Quem, neste mundo, nega semelhante convite?*

*- Enganam-se, irmãos. Esses, brancos, comem carne todos os dias. É essa gula que vai acabar com o mundo.*

*- O problema – corrige outro camponês – não é o que eles comem, mas como comem.*

Mia Couto, *A confissão da leoa* (2012, p. 113).

Partindo do nóculo discursivo representado pela situação etnográfica disparadora, procurei rastrear três dos distintos fluxos sobre os quais se assenta a paisagem fenomenal das contemporâneas guerras da carne no Brasil. O mapeamento desta paisagem, contudo, não se esgota com os rastreamentos operados até aqui. Como afirmam Kleinman e Kleinman (1995), o fluxo da experiência social é intermitente. Ele prossegue depois que cessa o recorte temporal e analítico do trabalho antropológico. Ora, os fluxos discursivos aqui rastreados nada mais são do que uma parte deste fluxo maior. E é muito bem possível que, antes mesmo da conclusão da escrita desta dissertação, a paisagem fenomenal das guerras da carne já tenha se alterado substancialmente, demandando novas investigações.

Tendo em vista estes aspectos, tendo a concordar com o que afirma Florence Weber quando afirma que “uma das características da pesquisa de campo etnográfica é a de ser antes um fator de transformação de hipóteses do que um dispositivo para confirmá-las ou invalidá-las” (2009, p. 61). Assim, muito mais do que “conclusões” propriamente ditas, o que se segue abaixo é um pequeno rol de hipóteses de segunda ordem, as quais, espero, possam servir de base para novas incursões antropológicas neste tema e objeto.

Questionava-me, na introdução, sobre o que estaria em jogo, para as sociedades humanas (em especial as sociedades ocidentais modernas) quando se produz e se consome carne. Mais especificamente, também me questionava sobre quais seriam as relações entre o *consumo carnívoro*, como prática alimentar (social e culturalmente

mediada), e a *produção de carne*, como modalidade de interação entre a espécie humana e outras formas de vida animal.

Em síntese, ao longo do trabalho procurou-se demonstrar que um forte elemento carnívoro pontua a gramática alimentar sul-rio-grandense, brasileira e ocidental (Capítulo 2). Guardadas as especificidades de cada um destes conjuntos do grande código alimentar ocidental, a mesma centralidade da carne é verificada como traço constitutivo fundamental tanto no mais local quanto no mais abrangente deles. Os dados levantados por esta pesquisa tendem a ratificar a posição de Fischler (2001) segundo a qual a carne possui o estatuto de “alimento absoluto” na gramática e forma de vida alimentar do ocidente moderno, ilustrando, desde o ponto de vista brasileiro e sul-rio-grandense, como isso sói ocorrer em âmbito local.

Além disso, percebe-se que há uma distribuição desigual da “*carnicidade*” – aqui tomada enquanto virtude e qualidade que pode ser atribuída a um produto - entre as diversas “carnes” oferecidas no mercado, de modo que a carne vermelha, bovina, desponta como a mais emblemática de todas as carnes, o que não só aproxima a gramática carnívora local de outros contextos, como também nos incita a perguntar sobre que tipo de regime produtivo esta configuração de consumo - quiçá mais “bovinívoro” do que carnívoro - se encontra assentado. Questiona-se, em primeiro lugar, quem são seus agentes e quais os tipos de narrativa por eles engendrados (Capítulo 1); e, em segundo lugar, que tipo de configuração relacional humano-animal decorre desta matriz produtivo-consumptiva marcadamente bovinocêntrica e ruminocêntrica (Capítulo 4).

Como foi ilustrado nos capítulos 2 e 3, o consumo de carne é uma espécie muito curiosa (e eficiente) de produzir pessoas e corpos, afinidades e diferenças, nos contextos estudados. Se é verdade que há um modelo normativo de corporeidade na sociedade ocidental, poderíamos considerar, com segurança, o carnivorismo como sua contrapartida alimentar. A carne também implica numa política de gênero, a qual se declina tanto leiga quanto profissionalmente. Como explicar de outra maneira a ênfase dada por certos profissionais da área médica no papel da carne como “alimento androgênico”? Que ela assim de fato o seja, não me cabe discutir. Que isto, no entanto, apareça como argumento em sua defesa na esfera pública, já dá o que pensar. O que faz algo legítimo e necessário de ser consumido pelo fato de ser “androgênico”?

Igualmente, merece destaque nesta política sexual da carne a centralidade de certa narrativa evolucionária calcada no mito do “homem caçador”. Esta é uma narrativa eivada de genderificação, pois visa atribuir um suposto traço essencial da espécie humana (o carnivorismo) a um tipo de atividade que, de acordo com o mito, era realizada única e exclusivamente por uma de suas metades (os homens). À maneira de Dumont (1985), esta metade pode ser considerada a metade englobante, a metade dominante, da vida social. Já o exato oposto deste mito não deixa de manifestar a mesma “geologia profunda”: se o consumo de carne deve ser abolido por se tratar de uma sobrevivência pleistocênica em um mundo pós-neolítico, no qual não se viveria mais sob o império da necessidade, segue-se que aquelas atividades de subsistência ancoradas no exercício da força e da violência, como a morte de animais, deveriam dar espaço a um mundo plenamente domesticado, docilizado, o que não deixa de repetir certa topologia de gênero entre um “fora”, selvagem e pastoril<sup>81</sup>, e um “dentro”, doméstico e agrícola, os quais também não deixam de ser genderificados.

Do que o carnivorismo concerne aos corpos, passemos agora aos demais distanciamentos e proximidades sociais produzidos em torno da questão da carne. Como procurei relatar no capítulo 2, há a produção não só de laços de parentesco e afinidade através da comensalidade carnívora, como também a pretensão de produção de um tipo de identidade menos localizada que o parentesco, isto é, a identidade cultural e nacional, este tipo de afinidade ampliada e abstrata com a qual o ocidente moderno se acostumou a pensar as fronteiras do eu e do outro em larga escala, também através da alimentação. Assim, o caso quase anedótico da pesquisa gaúcha que “contrapõe Harvard” se une a uma miríade de outros exemplos desta tendência a se identificar o outro como outro a partir do seu carnivorismo específico. Afinal de contas, se a emergência do tabu coincide com a emergência da cultura, a diferença entre o que é considerado tabu também coincide com a diferença entre as culturas.

Manuais de culinária que ostentam esquemas de partição de carcaças bovinas são um bom exemplo disso. A geografia do boi francês é totalmente diferente da do boi britânico, que também guarda suas diferenças com o boi australiano e norte-americano.

---

<sup>81</sup> O pastoreio não deixa de ser uma atividade domesticatória. No entanto, se trata daquela atividade domesticatória limite entre o bravo e o domesticado; a “ação direta positiva” de que fala Haudricourt (1962); a eterna necessidade de vigilância e instrumentos de doma que caracteriza o pastoralismo tradicional segundo Ingold (2000); ou mesmo a eterna desconfiança dos Nuer em relação ao seu gado (Evans-Pritchard, 2008), cujo mito domesticatório remonta a um ódio original entre homens e gado.

Este tipo de variação estruturada sobre uma mesma matéria empírica comum, que é recortada e classificada, arbitrariamente, ora de um jeito, ora de outro, reforça ainda mais a hipótese de que há, de fato, uma gramática carnívora a operar em nosso sistema alimentar mais geral, a qual, como *langue*, pode se efetivar através de distintas e infinitas *paroles* (o carnivorismo inglês, francês, argentino, brasileiro, etc.).

Além destes aspectos classificatórios, devo sublinhar que o mais importante ainda me parece ser a produção de distintos tipos de pessoas através do consumo carnívoro. Um determinado tipo de consumo de carne “produz” gaúchos (churrasco). Outro, em contrapartida, “produz” ingleses, franceses, argentinos, uruguaios e norte-americanos: a empregada francesa de um filme antigo sente-se ultrajada por ter oferecido seu bife com batatas fritas para um espia alemão, infiltrado como patriota (Barthes, 2001). Na Argentina, o *entrecot* é alçado à condição de emblema nacional. Nos Estados Unidos, alimenta-se a força e a virilidade do jogador de futebol americano com grandes quantidades de *steaks* (Sahlins, 2007). Mas isto não é somente nominal e classificatório. Há também um aspecto profundamente prático envolvido nisso. Como bem demonstra o exemplo do açougue-modelo descrito no capítulo 2, há toda uma “educação da atenção” (Ingold, 2000) envolvida na transformação da carcaça em cortes de carne, que se processa sócio-fenomenologicamente. Para isto acontecer, é necessário um determinado tipo de engajamento [*engagement*] e habilidade [*skill*] práticos com a matéria carnosa que se dá a manipular. Talvez caiba a uma futura etnografia de açougue revelar outros aspectos desta relação prática com a materialidade da carne, relação que a presente pesquisa, por se centrar em outras arestas do mesmo objeto, não pôde pormenorizar<sup>82</sup>.

Também me perguntava, na introdução, pelas maneiras através das quais os produtores de carne *narram* seu produto na esfera pública, *defendem-se* das críticas atribuídas a ele e, por fim, *disseminam* estas narrativas e defesas pelo tecido social. Pergunto-me agora: qual o sentido social de um engajamento tão enérgico (e por vezes tão agressivo) em prol de um determinado produto e sua cadeia sociotécnica? Simplesmente afirmar que isto se deve à existência de contradiscursos anticarnívoros não basta, pois a própria emergência destes discursos também necessita ser explicada.

---

<sup>82</sup> Além disso, há outros tipos de engajamento prático com a materialidade da carne que poderiam engendrar interessantes etnografias, como o engajamento dos sentidos (tato, olfato, paladar) envolvidos no ato alimentar.

Em outras palavras: donde provém a vaga anticarnívora do contemporâneo? E por que os debates envolvendo a carne são sempre tão acalorados?

Em primeiro lugar, é preciso destacar que há uma sobreposição de camadas de sentido em relação a esta questão, as quais apontam para lados e temporalidades diferentes. A alimentação exclusivamente vegetal, o repúdio à carne e a empatia com os animais estendem-se em um espectro de relativamente longa duração na história ocidental (Thomas, 2010; Fraser, 2012). Contudo, a zootecnia industrial, o sistema-mundo como área de produção e distribuição de alimentos e, por fim, a questão ambiental, reatualizaram e ressemantizaram, nos termos do presente, estes traços que sempre fizeram da carne um produto moral e culturalmente problemático.

A complexidade cada vez maior das cadeias produtivas contemporâneas conduz à proliferação, em progressão geométrica, de riscos potenciais, impurezas e alteridades residuais nos interstícios do sistema. Entre estes “outros” residuais, me parece justo incluir a subjetividade dos animais, que persiste operando como ruído técnico e moral da engrenagem produtora de carne e outros derivados. E na medida em que os riscos envolvidos em uma cadeia de produção são dramatizados publicamente (Beck, 2010), proliferam também as narrativas divergentes a respeito da *própria articulação da cadeia*, suas virtudes e vícios, benefícios e prejuízos, bem como o sentido representado pela presença ou ausência de ruídos e intermediários problemáticos em seu encadeamento.

É importante ressaltar que a resistência ao modelo industrial de produção de carne não se restringe somente aos grupos vegetarianos e animalitários, e que nem todas as iniciativas de consumo alternativo ao modelo predominante são iniciativas vegetarianas. Como bem relembra Weiss (2012), movimentos como o *slow food* e o *local food* comportam em suas agendas formas de carnivorismo alternativas, para as quais a questão primordial não é exatamente a moralidade do consumo de animais não-humanos, mas sim a simplicidade artesanal das (e o cuidado ético envolvidos nas) cadeias de obtenção do alimento. Igualmente, talvez mais ameaçador para a cadeia da carne que o vegetarianismo militante, seja o discurso nutricional contemporâneo que prega *moderação* no consumo de carne, e não exatamente sua *abolição*.

O presente trabalho sublinhou os argumentos vegetarianos militantes contra a carne por representarem uma espécie de posição limite, isto é, o ponto extremo em que a crítica da carne pode chegar. Todavia, a ideia de que o consumo de carne deva ser moderado, diminuído, parece ser mais bem disseminado no tecido social que os discursos radicais. Evidentemente, os cientistas e especialistas arregimentados pelo sistema-carne não prescrevem o abuso do produto. O que indicam fazer, no entanto, é adequar o ideal normativo de moderação alimentar com a ideia de que a carne é substância *imprescindível*, necessária, para a saúde humana.

Na Amazônia indígena, a predação (concreta ou metafórica) é a relação ontológica fundamental (Viveiros de Castro, 2011; Fausto, 2001, 2002). É interessante observar como, naquele contexto, a questão sobre “quem devora quem” acaba sendo o elemento crucial na definição do estatuto ontológico de cada ente. O humano define-se como humano em relação aos seus comensais, mas aparece como jaguar para os peixes que aparecem como humanos para outros peixes. Inversamente, os humanos são como presas para os jaguares, os quais se enxergam como humanos entre outros jaguares. Tamanha ênfase ontológica sobre um ato somático como a alimentação contrasta com a tradição ocidental que identifica na mente (e não no corpo), no cérebro (e não no estômago), o diacrítico ontológico fundamental.

Nos termos modernos de Arendt (2003), a alimentação e a reprodução, não passariam de *labor*, a dimensão existencial menos importante da condição humana: mera existência orgânica, mera reprodução da força de trabalho, mera facticidade natural. O labor é aquilo que, na descrição formal do mundo antigo proposta pela autora, os homens livres deixavam a encargo do âmbito doméstico, econômico, sustentado sobre a energia dos escravos<sup>83</sup>. Já no espaço público realizava-se a natureza lógico-discursiva do ser humano, marca da sua diferença ontológica em relação aos outros animais.

Contudo, a predação da alteridade dita natural em prol do labor - o suposto sustentáculo econômico da vida política, a suposta atividade privada, que sustentaria, como bastidor, a atividade pública - ganha contornos titânicos através do industrialismo. Desde as últimas décadas do século XX, esta produção/predação parece estar se conduzindo ao limite dos seus próprios recursos de perpetuação. Subitamente, a água

---

<sup>83</sup> Cujo estatuto, devemos recordar, não se diferenciava muito daquele dos animais de produção.

passa a se configurar como um bem cada vez mais raro. A energia, cada vez mais cara. As terras agriculturáveis, cada vez mais escassas e pobres. A demanda por alimentos, cada vez maior que a oferta. O clima, cada vez mais incerto. Tudo aquilo que parecia pressuposto (economicamente) para que a sociedade se realizasse (política e socialmente) vêm à tona, problematicamente. Desta maneira, o sistema agroalimentar (assim como o setor energético em geral) passa a expor as suas vísceras, suas fragilidades e suas contradições. A seu respeito, encarna-se mais e mais o debate público. E o labor, por consequência, deixa de se configurar matéria única e exclusivamente de economia e passa a ser tema, fundamentalmente, de *política*.

Desta maneira, é impossível se pensar hoje nos temas clássicos da política (que tipo de sociedade somos e que tipo de sociedade queremos ser) sem refletir minimamente sobre a viabilidade do nosso sistema agroalimentar. A disputa de narrativas sobre a carne enfocada neste trabalho, portanto, me parece se configurar, acima de tudo, como um subconjunto deste problema mais geral. Falar da maneira que comemos é falar das relações que estabelecemos uns com os outros, com os animais, com a alteridade natural em geral. Falar da maneira que comemos é falar de gênero, é falar de corpo, é falar de diferença simbólica e cultural. Falar do que comemos, por fim, é falar de *como* comemos - pois todas as coisas que consumimos, já dizia Marx, são cristalizações das nossas relações de produção.

Por fim, cabe lembrar que este trabalho procurou investigar o que está em jogo nas guerras da carne sublinhando algumas falas emblemáticas para se pensar os fluxos discursivos que compõem a paisagem fenomenal destas citadas guerras. Se me fosse solicitado escolher a mais emblemática destas frases, eu selecionaria aquela segundo a qual o carnivorismo nos colocou em condição de “dominar a cadeia alimentar”. Mais do que qualquer outra das falas ressaltadas, esta em específico parece condensar o núcleo duro antropológico, por assim dizer, dos significados do nosso carnivorismo ocidental.

Quando se afirma que estamos no “topo da cadeia alimentar” estamos formulando uma interpretação bastante interessante e esclarecedora sobre nosso próprio carnivorismo. O carnivorismo de quem se coloca no topo da cadeia alimentar é o carnivorismo de quem se encontra excetuado do circuito de predação. Há uma diferença muito grande entre comer um animal correndo o risco de ser comido por outro (como parece ser a lógica cinegética de compreensão das fronteiras entre o humano e o animal

nas sociedades ameríndias, por exemplo) e comer um animal desde um suposto ponto cego fora da predação – ponto cego desde o qual somente os humanos são pessoas, e os animais, “meros” animais.

Não coincidentemente, é este mesmo ponto cego fora da animalidade que caracteriza a tese da exceção humana nos termos em que a descreve Schaeffer (2009): isto é, a ideia segundo a qual o ser humano se define por sua absoluta diferença ontológica em relação a todos os outros entes, sobretudo os demais seres do reino animal. Na medida, portanto, em que nosso carnivorismo ocidental pode ser classificado como antropocêntrico, trata-se de compreender que nem todo carnivorismo necessariamente o é. Sobretudo aquele desenvolvido em contextos nos quais tanto a vida humana quanto a não-humana é encarada sob a mesma ótica de fragilidade ontológica e articulação nos circuitos de predação. Contextos, em suma, nos quais é difíceis se falar de um “topo da cadeia alimentar” – seja lá o que isto queira significar.

## REFERÊNCIAS

- ABBAGNANO, Nicola. *Dicionário de Filosofia*. São Paulo: Martins Fontes, 2007.
- ABRAMOVAY, Ricardo. “Anticapitalismo e a inserção social dos mercados”. In.: *Tempo Social – Revista de sociologia da USP*. 21 (1), São Paulo, 2009.
- ABRANTES, Paulo C.; ALMEIDA, Fábio P. “Evolução humana: a teoria da dupla herança” In.: ABRANTES, Paulo C. (org.) *Filosofia da Biologia*. Porto Alegre: Artmed, 2011.
- ÁCARYA, Avadhútika Ánandamitra. *O que há de errado em comer carne?*. Brasília: Ananda Marga, 2011.
- ADAMS, Carol J. *The Sexual Politics of Meat: a feminist-vegetarian critical theory*. New York: Continuum, 2010.
- ALMEIDA, Alfredo W.B. “A reconfiguração das agroestratégias: novo capítulo da guerra ecológica” In.: SAUER, Sérgio; ALMEIDA, Wellington. (orgs.) *Terras e Territórios na Amazônia: demandas, desafios e perspectivas*. Brasília: Editora da UnB, 2011.
- ÁLVAREZ, Maria Fernanda de Torres. “Tornar-se nativo / a resistência do liso” In: STEIL, C.A.; CARVALHO, I.C.M. (orgs.) *Cultura, percepção e ambiente: diálogos com Tim Ingold*. São Paulo: Terceiro Nome, 2012.
- ARISTÓTELES. “Politica (Politics)” In: *The basic works of Aristotle*. (ed. Richard McKeon). New York: Random House, 2001.
- ARENDT, Hannah. *A condição humana*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2003.
- BACHELARD, Gaston. *A formação do espírito científico: contribuição para uma psicanálise do conhecimento*. Rio de Janeiro: Contraponto. 1996.
- BARBOSA LESSA. “O gaúcho ontem e hoje”. In.: MOINHOS RIO-GRANDENSE S.A. *Relatório da Diretoria 1978/1979*. Porto Alegre: SAMRIG, 1979.
- BARETTA, Silvio R. Duncan; MARKOFF, John. “Civilization and Barbarism: Cattle Frontiers in Latin America” In: *Comparative Studies in Society and History*, vol. 20, n. 4, out. 1978, pp. 587-620.
- BARTHES, Roland. *Mitologias*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.
- BECK, Ulrich. *Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade*. São Paulo: Editora 34, 2010.
- BENVENISTE, Émile. *O Vocabulário das instituições indo-européias*. (vol. 1 Economia, Parentesco, Sociedade). Campinas: Editora da UNICAMP, 1995.
- BHAT, Z.F. & BHAT, Hina. “Animal-Free meat biofabrication” In.: *American Journal of Food Technology*, vol. 6, issue 6, 441-459, 2011.

BONARDI, Hugues. *Receitas da cozinha natural*. São Paulo: Martins Fontes, 1991.

BORGES, Barsanufio Gomides. *Estado e Economia no Brasil central: o poder dos grandes produtores rurais*. Goiânia: Editora da UCG, 2008.

BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.

\_\_\_\_\_. *A distinção: crítica social do julgamento*. Porto Alegre: Zouk, 2007.

BRANDÃO, A.S.P.; REZENDE, G.C.; MARQUES, R.W.C. “Crescimento agrícola no Brasil no período 1999-2004: explosão da soja e da pecuária bovina e seu impacto sobre o meio ambiente” In.: *Texto para discussão n. 1103*, Rio de Janeiro: IPEA, jul. 2005.

BRUNO, Regina. *Um Brasil ambivalente: agronegócio, ruralismo e relações de poder*. Rio de Janeiro: Mauad X; Seropédica: UFRRJ, 2009.

BUNN, Henry T. “Meat made us human” In.: UNGAR, Peter S (ed.) *Evolution of the human diet : the known, the unknown, and the unknowable*. Oxford: Oxford University Press, 2007.

CARRÈRE, Cristian. 2. “El paisaje como artealización del poder. Evolución de las representaciones de la naturaleza en una familia de colonos vasco-franceses al sur de Chile.” In.: *Actas del Tercer Congreso Latinoamericano de Antropología ALA 2012*. Santiago de Chile, 5 al 10 de noviembre, 2012.

CASSIDY, Rebecca. “Domestication reconsidered” In.: \_\_\_\_\_; MULLIN, Molly. (orgs.) *Where the wild things are now: domestication reconsidered*. Oxford, New York: Berg, 2007.

CAVIGNAC, Julie.; DANTAS, Maria Isabel. “Sistema alimentar e patrimônio imaterial: o chouriço no Seridó”. In.: *Sociedade e Cultura*, v. 8, n. 2, jul./dez. 2005.

CLARK, Nigel. “Animal interface: The generosity of domestication” In.: CASSIDY, Rebecca.; MULLIN, Molly. (orgs.) *Where the wild things are now: domestication reconsidered*. Oxford, New York: Berg, 2007.

COMAROFF, Jean; COMAROFF, John. “Ethnography on an awkward scale: postcolonial anthropology and the violence of abstraction” In: *Ethnography*, v. 4, 2003.

COSTA, Francisco de Assis. “Trajetórias tecnológicas, territórios e mercados de terras na Amazônia” In.: SAUER, Sérgio; ALMEIDA, Wellington. (orgs.) *Terras e Territórios na Amazônia: demandas, desafios e perspectivas*. Brasília: Editora da UnB, 2011.

COUTINHO, L. A especialização regressiva: um balanço do desempenho industrial pós-estabilização, in: VELLOSO, J. P. R. [org.]. *Brasil: desafios de um país em transformação*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1997

COUTO, Mia. *A confissão da leoa*. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

CRITCHLEY, Simon. *The faith of the faithless: experiments in political theology*. Londres: Verso, 2012.

CROSBY, Alfred W. *Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa 900-1900*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

DALLA BERNARDINA, Sergio. “Une Personne pas tout à fait comme les autres. L’animal et son statut”. In.: *L’Homme*, tome 31, n. 120, 1991.

DELAVIGNE, Anne-Elène. “‘Nous, on mange de la chair’: approche anthropologique du rapport à la viande au Danemark” In.: *Ruralia*, n. 05, 1999.

DELEUZE, Gilles; GUATARRI, Felix. *Anti-édipo: capitalismo e esquizofrenia*. São Paulo: Editora 34, 2010.

\_\_\_\_\_; \_\_\_\_\_. *Mil Platôs: capitalismo e esquizofrenia*. Vol. 3. São Paulo: Editora 34, 1996.

DESCOLA, Philippe. “*Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia*”. In: *Mana*, vol. 4, n.1. Rio de Janeiro, 1998.

\_\_\_\_\_. *Par-delà Nature et Culture*. Paris: Gallimard, 2005.

DIAS, Juliana Vergueiro Gomes. *O rigor da morte: a construção simbólica do animal de açougue na produção industrial brasileira*. Dissertação de Mestrado: PPGAS, IFCH, UNICAMP: 2009.

DIEESE. “Desindustrialização: conceito e a situação do Brasil” In.: *Nota Técnica*, n. 100, junho de 2011.

DIGARD, Jean-Pierre. *Les Français et leurs animaux*. Paris, Fayard, 1999.

\_\_\_\_\_. “Jalons pour une anthropologie de la domestication animale”. In: *L’Homme*, tome 28 n.108, pp. 27-58, 1988.

DILLON, Michael. “Acontecimentalidad: política de la verdad y analítica de la finitud” In.: VATTER, Miguel; STULL, Miguel Ruiz (Eds.) *Política y acontecimiento*. Santiago de Chile: Fondo de Cultura Económica, 2011.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. *O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*. Rio de Janeiro: Editora da UFRGJ, 2004.

DUMONT, Louis. *O individualismo: uma perspectiva antropológica da ideologia moderna*. Rio de Janeiro: Rocco, 1985.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

ERIBON, Didier. *Reflexões sobre a questão gay*. Rio de Janeiro: Companhia de Freud, 2008.

EVANS-PRITCHARD, E.E. *Os Nuer: uma descrição do modo de subsistência e das instituições políticas de um povo nilota*. São Paulo: Perspectiva, 2008.

FAO (STEINFELD *et al.*). *Livestock’s long shadow: environmental issues and options*. Roma: FAO, 2006.

FAUSTO, Boris; Devoto, Fernando J. *Brasil e Argentina: um ensaio de história comparada*. São Paulo: Editora 34, 2004.

FAUSTO, Carlos. *Inimigos fiéis: história, guerra e xamanismo na Amazônia*. São Paulo: Edusp, 2001.

\_\_\_\_\_. . “Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia” In: *Mana*, vol.8, n.2, 2002.

FEIJÓ, G.L; EUCLIDES FILHO, K.; EUCLIDES, V.; FIGUEIREDO, J.R. “Avaliação das Carcaças de Novilhos F1 Angus-Nelore em Pastagens de *Brachiaria decumbens* Submetidos a Diferentes Regimes Alimentares” In.: *Revista Brasileira de Zootecnia*, 30(1), 2001 (suplemento 1).

FISCHLER, Claude. *L’Homnivore: le gout, la cuisine, les corps*. Paris: Odile Jacob, 2001.

\_\_\_\_\_. “O modelo alimentar mediterrâneo: mito e/ou realidade”. In: *Projeto História*, n. 25, dez. 2002.

FOUCAULT, Michel. *As palavras e as coisas: uma arqueologia das ciências humanas*. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

FRASER, David. “The ‘New Perception’ of Animal Agriculture: Legless Cows, Featherless Chickens, and a Need for Genuine Analysis”. *Journal of Animal Science*. 79 (3), 2001. pp. 634-641.

\_\_\_\_\_. *Compreendendo o bem-estar animal: a ciência no seu contexto cultural*. Londrina: Eduel, 2012.

GEERTZ, Clifford. *O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa*. Petrópolis: Vozes, 1997.

GINSBURG, Carlo. *História noturna: decifrando o Sabá*. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

GODELIER, Maurice. *O enigma do dom*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

GONÇALVES, R. “Competitividade internacional e integração regional: a hipótese da inserção regressiva”. *Revista de Economia Contemporânea*, v. 5, Edição Especial. 2001

GOODY, Jack. *Cozinha, culinária e classes: um estudo de sociologia comparativa*. Oeiras: Celta Editora, 1998.

GREENPEACE. *A farra do boi na Amazônia*. São Paulo: Greenpeace, 2009a.

\_\_\_\_\_. *O rastro da pecuária na Amazônia: Mato Grosso, o estado da destruição*. São Paulo, Greenpeace, 2009b.

HABERMAS, Jürgen. *Mudança estrutural da esfera pública: investigações quanto a uma categoria da sociedade burguesa*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1984.

HANNINGAN, John. *Sociologia Ambiental*. Petrópolis: Vozes, 2009.

HARAWAY, Donna. *When species meet*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2008.

\_\_\_\_\_. “A partilha do sofrimento: relações instrumentais entre animais de laboratório e sua gente” In.: *Horizontes Antropológicos*, ano 17, n. 35, p. 27-64, jan-jul 2011.

HAUDRICOURT, André-Georges. “Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d’autrui”. In.: *L’Homme*, tome 2, n. 1, 1962.

HEIDEGGER, Martin. *Die Frage nach dem Ding: zu Kants Lehre von den Transzendentalen Grundsätzen*. Tübingen: Max Niemeyer, 1987.

HOLMS, Jans. JOKKALA, Toivo. *The livestock industry and climate: EU makes bad worst*. Estocolmo: European United Left/Nordic Green Left, Federativ AB, 2009.

IBGE. *Produção da Pecuária Municipal*, v.38, 2010

\_\_\_\_\_. *Produção da Pecuária Municipal*, v.39, 2011

INGOLD, Tim. *Being alive: essays on movement, knowledge and description*. Londres: Routledge, 2011.

\_\_\_\_\_. *The Perception of the environment: essays on livelihood, dwelling and skill*. Londres: Routledge, 2000.

\_\_\_\_\_. *Hunters. Pastoralists and Ranchers: reindeer economies and their transformations*. New York: Cambridge University Press, 2007.

\_\_\_\_\_. “Humanidade e animalidade”. In.: ANPOCS. *Revista Brasileira de Ciências Sociais* São Paulo, Vol. 10, n.28, 1995.

\_\_\_\_\_. “Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos em um mundo de materiais”. In.: *Horizontes Antropológicos*, , ano 18, n. 37, p. 25-44, jan./jun. 2012.

JBS. *Relatório anual e de sustentabilidade 2011*. São Paulo: Grupo JBS, 2012.

KLEINMAN, Arthur; KLEINMAN, Joan. “Suffering and its Professional Transformation: toward and ethnography of Interpersonal experience” In: KLEINMAN, Arthur. *Writing at the margin*. Berkeley: University of California Press, 1995

LAPLANE, M.; SARTI, F. Prometeu Acorrentado: o Brasil na indústria mundial no início do século XXI. *Política Econômica em Foco*, n. 7, seção IX, nov.2005/abr.2006. Campinas: NEIT/IE/UNICAMP, 2006.

LATOUR, Bruno. *A Esperança de Pandora: ensaios sobre a realidade dos estudos científicos*. Bauru: EDUSC, 2001.

\_\_\_\_\_. *Políticas da Natureza: como fazer ciência na democracia*. Bauru: EDUSC, 2004.

\_\_\_\_\_. *Jamais fomos modernos: ensaio de antropologia simétrica*. São Paulo: 34, 1994.

LEACH, Helen M. “The unforeseen consequences of domestication” in.: CASSIDY, Rebecca.; \_\_\_\_\_ (orgs.) *Where the wild things are now: domestication reconsidered*. Oxford, New York: Berg, 2007.

LEAL, Natacha. “‘Touros de genética, touros de genealogia’: controvérsias da pecuária brasileira”. In: *Periféria: revista de recerca i formació em antropologia*, n. 15, dez., 2011.

LEAL, O.F. *The Gauchos: Male Culture and Identity*. PhD dissertation, Department of Anthropology, University of California, Berkeley, 1989.

LESTEL, Dominique. *Apologie du Carnivore*. Fayard, 2011.

\_\_\_\_\_. *As origens animais da cultura*. Lisboa: Instituto Piaget, 2001.

LÉVI-STRAUSS, Claude. “*O pensamento selvagem*”. Campinas: Papirus, 1989.

\_\_\_\_\_. “A lição de sabedoria das vacas loucas”. In: *Estudos Avançados*. Vol. 23, n. 67, São Paulo, 2009.

\_\_\_\_\_. *O cru e o cozido* (Mitológicas v.1). São Paulo: Cosac Naify, 2010.

\_\_\_\_\_. *Do mel às cinzas* (Mitológicas v.2). São Paulo: Cosac Naify, 2004.

\_\_\_\_\_. *A origem dos modos à mesa* (Mitológicas v.3) São Paulo: Cosac Naify, 2006.

LEWGOY, Bernardo; SORDI, Caetano. “As guerras da carne: o consumo carnívoro, seus defensores e críticos: novas e velhas configurações”. In: STEIL, C.A.; CARVALHO, I.C.M. (orgs.) *Cultura, percepção e ambiente: diálogos com Tim Ingold*. São Paulo: Terceiro Nome, 2012.

LISBOA, Marijane. “Violência institucional e globalização econômica: o caso brasileiro” In: *Projeto História*, n.38, jun. 2009.

LORBER, J. “Believing is seeing: biology as ideology” In: WEITZ, R. *The politics of women’s bodies*. Nova York: Oxford University Press, 2003.

MACIEL, Maria Eunice. “Churrasco à gaúcha”. *Horizontes antropológicos*. Porto Alegre, 2, (4), p. 34-48, 1996.

MARCONDES, Danilo; JAPIASSÚ, Hilton. *Dicionário básico de filosofia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996.

MARCUS, George. “Ethnography in/of the world system: the emergence of multi-sited ethnography” In.: *Annual Review of Anthropology*, v. 24, 1995.

MARX, Karl. *Grundrisse*: manuscritos econômicos de 1857-1858: esboço da crítica da economia política. São Paulo: Boitempo, 2011.

MARTIN, E. “The egg and the sperm: how science has constructed a romance based on stereotypical male-female roles” In: LOCK, M.; FARQUHAR, J. (eds.) *Beyond the body proper*. Londres: Duke University Press, 2007.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. *História das agriculturas do mundo: do neolítico à crise contemporânea*. São Paulo: UNESP; Brasília: NEAD, 2010.

MERCHANT, Carolyn. *Ecological revolutions: nature, gender, and science in New England*. London: Chapel Hill, 1989.

MESQUITA, Benjamin Alvino. “A dinâmica recente do crescimento do agronegócio na Amazônia e a disputa por territórios” In: SAUER, Sérgio; ALMEIDA, Wellington. (orgs.) *Terras e Territórios na Amazônia: demandas, desafios e perspectivas*. Brasília: Editora da UnB, 2011.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. “Instrução normativa nº 3.” Brasília: *DOU*, 17 de janeiro de 2000.

\_\_\_\_\_. “Termo de cooperação técnica que entre si celebram o Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento – mapa e a Sociedade mundial de proteção animal - wspa, objetivando intensificar o programa de capacitação dos médicos Veterinários oficiais que atuam no serviço de inspeção Federal, com ênfase no atendimento aos requisitos de abate Humanitário”. Brasília, dezembro de 2007.

\_\_\_\_\_. “Portaria nº 185”. Brasília: *DOU*, de 17 de março de 2008.

\_\_\_\_\_. *Projeções do Agronegócio: Brasil 2008/09-2018/19*. Brasília: MAPA: AGE: 2009.

\_\_\_\_\_. *Intercâmbio comercial do agronegócio: principais mercados de destino*. Brasília: MAPA, Secretaria de Relações Internacionais do Agronegócio, 2011.

MINISTÉRIO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL; MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. *Anuário Estatístico dos Acidentes de Trabalho 2009*. Brasília: MPE; MTE, 2009.

MITCHELL, Les. “Animals and the Discourse of Farming in Southeastern Africa” In.: *Animals and Society*, 14(1), 2006.

\_\_\_\_\_. “Moral Disengagement and Support for non-human Farming”. In.: *Animals and Society*, 19, 2011.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2008.

MULLIN, Molly. "Feeding the animals" In.: CASSIDY, Rebecca.; \_\_\_\_\_ (orgs.) *Where the wild things are now: domestication reconsidered*. Oxford, New York: Berg, 2007.

NAKASHIMA, Ivonete do Amaral Diaz; TEIXEIRA, Aparecida Alves Freire; NAKASHIMA, Paulo Cesar Alves. *Lar Vegetariano: introdução ao vegetarianismo/filosofia/nutrição espiritual*. São Paulo: Cultrix, 2005.

NASSIF, André. "Há evidências de desindustrialização no Brasil?" In.: *Textos Para discussão*, n. 108, Rio de Janeiro: BNDES, 2006.

OLIVEN, Ruben. *A parte e o todo: a diversidade cultural no Brasil-nação*. Petrópolis: Vozes, 2006.

PERRY, T.W. *Beef cattle and nutrition* (Animal feeding and nutrition: A series of Monographs). New York: Academic Press, 1980.

PONDÉ, Luiz Felipe. *Crítica e Profecia: a filosofia da religião em Dostoiévski*. São Paulo: Editora 34, 2003.

\_\_\_\_\_. *Conhecimento na desgraça: ensaio de epistemologia pascaliana*. São Paulo: Edusp, 2004.

\_\_\_\_\_. *Do Pensamento no deserto: ensaios de filosofia, teologia e literatura*. São Paulo: Edusp, 2009.

PORCHER, Jocelyne. *Vivre avec les animaux: une utopie pour le XXIe siècle*. Paris: La Découverte/M.A.U.S.S., 2011.

PRADO JR., Caio. *Formação do Brasil Contemporâneo: colônia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

PRATESI, Ana Rosa. "Cómo vivir y de qué morir: explotación capitalista agrícola y desplazamiento de la población en la provincia del Chaco, Argentina" In.: CASSIGOLI, Isabel; SOBARZO, Mario. *Biopolíticas del Sur*. Santiago do Chile: Editorial ARCIS, 2010.

RODRIGUES, Fernando. "No limiar do mundo: a posição de Heidegger sobre a diferença entre animais e humanos". In.: *Cadernos de Filosofia Alemã*, n. 14, jun.-dez., 2009.

ROHDEN, Fabíola. "Ginecologia, gênero e sexualidade na ciência do século XIX". In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 8, n. 17, p. 101-125, jun., 2002.

RONDÓ Jr., Wilson. *Sinal verde para a carne vermelha: uma nova luz sobre a alimentação saudável*. São Paulo: Gaia, 2011.

\_\_\_\_\_. "The reign of hormones and the construction of gender differences". In: *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.15, Supl., p.133-152, Junho, 2008.

- RUSSELL, Nerissa. “The domestication of Anthropology”. In.: CASSIDY, Rebecca.; MULLIN, Molly. (orgs.) *Where the wild things are now: domestication reconsidered*. Oxford, New York: Berg, 2007.
- SAHLINS, Marshall. *Cultura na Prática*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2007.
- SARMIENTO, D.F. *Facundo*. Buenos Aires: Editorial Losada, 2004.
- SCHAEFFER, Jean-Marie. *El fin de la excepción humana*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2009.
- SCHIEBINGER, Londa. “Skeletons in the closet: the illustrations of the female skeleton in Eighteen-Century anatomy” In.: GALLAGHER, C.; LAQUEUR, T. *The making of the modern body*. Berkeley: University of California Press, 1987.
- SCHNELLRATH, Jurgen; SILVA, Antônio Odilon; SHIMABUKURO, Nelson. “Fosfato – Mina de Cajati – Serrana” (Relatório Técnico). Rio de Janeiro: MCT, CETEM, dezembro de 2012.
- SCOLNIK, Rosa. SCOLNIK, Jaime. *A mesa do vegetariano*. São Paulo: Pensamento, 1979.
- SERRES, Michel. *Hominescências: o começo de uma outra humanidade*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.
- SHORE, N.; WRIGHT, S. “Policy: a new field of Anthropology” In.: \_\_\_\_\_. *Anthropology of policy: critical perspectives on governance and power*. Londres: Routledge, 1997.
- SIGAUT, François. “Critique de la notion de domestication”. In: *L'Homme*, tome 28, n. 108, pp. 59-71, 1988.
- SINGER, André. *Os sentidos do lulismo: reforma gradual e pacto conservador*. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.
- SINGER, Peter. *Libertação Animal*. São Paulo: Martins Fontes, 2010.
- \_\_\_\_\_.; PARK, Miyun. “The Globalization of Animal Welfare” In.: *Foreign Affairs*, march-april, 2012, pp. 122-133.
- SOARES, Luiz Eduardo. “Religioso por natureza: cultura alternativa e misticismo ecológico no Brasil”. In: \_\_\_\_\_. *O rigor da indisciplina*. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1994, p.189-212.
- SORDI, Caetano. “O animal como próximo: por uma antropologia dos movimentos de defesa dos direitos animais”. *Cadernos IHU Ideias*. São Leopoldo: Unisinos, ano 9, vol. 147, 2011
- SPAARGAREN, G. & MOL, A.P.G. “Sociology, environment and modernity: ecological modernization as a theory of social change. In.: *Society and Natural Resources*, 5, 1992.

STOCKHOLM WATER INSTITUTE. *Feeding a thirsty world: challenges and opportunities for a food and water secure future*. Estocolmo: SWI, 2012.

STRATHERN, Marilyn. "Out of context: the persuasive fictions in anthropology". In: *Current Anthropology*, v. 28, n. 3, 1987.

STOCZKOWSKI, Wiktor. *Antropologia Ingénua, Antropologia Erudita: origem do homem, imaginação e ideias adquiridas*. Lisboa: Instituto Piaget, 1994.

SUTTON, Mark Q.; ANDERSON, E.N. *Introduction to Cultural Ecology*. New York, Altamira, 2000.

TAKS, Javier. "A percepção do invisível: uma contribuição para a compreensão do conceito moderno de energia a partir da perspectiva do habitar" In: STEIL, C.A.; CARVALHO, I.C.M. (orgs.) *Cultura, percepção e ambiente: diálogos com Tim Ingold*. São Paulo: Terceiro Nome, 2012.

THOMAS, Keith. *O homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação às plantas e os animais (1500-1800)*. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

TOWNSEND, Colin R. BEGON, Michael. HARPER, John L. *Fundamentos em Ecologia*. Porto Alegre: Artmed, 2010.

VELHO, Otávio. *Sociedade e Agricultura*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1982.

VIALLES, Nöelie. *Le Sang et la Chair: les abattoirs des pays de l'Adour*. Paris: Édition de la Maison des Sciences de L'Homme, 1987a.

\_\_\_\_\_. "Dépouiller la bête : l'habillage des carcasses". In: *Anthropozoologica*, n° spécial, 1987b.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. *A inconstância da alma selvagem e outros ensaios de antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2011.

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

WEBER, Florence. *Trabalho fora do trabalho: uma etnografia das percepções*. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

WEBER, Max. *A ética protestante e o "espírito" do capitalismo*. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

WEISS, Brad. "Configuring the authentic value of real food: Farm-to-fork, snout-to-tail and local food movements" In: *American Ethnologist*, vol. 39, n. 3, 2012, pp. 614-626.

WERNECK SODRÉ, Nelson. *Oeste: ensaio sobre a grande propriedade pastoril*. Rio de Janeiro: Arquivo do Estado de São Paulo, 1941.

WILKIE, Rohda. *Livestock/Deadstock: working with farm animals from birth to slaughter*. Temple University Press, 2010.

WITTGENSTEIN, Ludwig. *Investigações Filosóficas*. São Paulo: Nova Cultural, 1999.

WRANGHAM, R.W., JONES, J.H., LADEN, G., PILBEAN, D., CONKLIN-BRITTAIN, N., The raw and the stolen: Cooking and the ecology of human origins. In: *Curr. Anthropol.* 40, 567–594, 1999.

\_\_\_\_\_. *Pegando Fogo: por que cozinhar nos tornou humanos*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.

ZHOURI, A.; OLIVEIRA, R. “Experiências locais e olhares globais: desafios para os moradores do Vale do Jequitinhonha (MG) no campo ambiental”. In: STEIL, C.A.; CARVALHO, I.C.M. (orgs.) *Cultura, percepção e ambiente: diálogos com Tim Ingold*. São Paulo: Terceiro Nome, 2012.