



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS

LAURA SANT'ANNA LUEDY OLIVEIRA

**MÁQUINA TERATOFÓBICA: REFAZENDO MULHER E
ANIMAL NO ABATE INDUSTRIAL**

CAMPINAS

2016

Laura Sant'Anna Luedy Oliveira

**MÁQUINA TERATOFÓBICA: REFAZENDO MULHER E ANIMAL NO ABATE
INDUSTRIAL**

Dissertação apresentada ao Instituto de
Filosofia e Ciências Humanas da Universidade
Estadual de Campinas como parte dos
requisitos exigidos para a obtenção do título de
Mestra em Sociologia.

Supervisor/Orientador: Profa. Dra. Mariana Miggiolaro Chaguri

ESTE EXEMPLAR CORRESPONDE À VERSÃO
FINAL DA DISSERTAÇÃO DEFENDIDA
PELA ALUNA LAURA SANT'ANNA LUEDY
OLIVEIRA, E ORIENTADA PELA PROFA. DRA.
MARIANA MIGGIOLARO CHAGURI.

Mariana W. Chaguri

CAMPINAS

2016

Agência(s) de fomento e nº(s) de processo(s): FAPESP, 14/141370; CNPq

Ficha catalográfica
Universidade Estadual de Campinas
Biblioteca do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
Cecília Maria Jorge Nicolau - CRB 8/3387

L967m Luedy Oliveira, Laura Sant'Anna, 1990-
Máquina teratofóbica : refazendo mulher e animal no abate industrial /
Laura Sant'Anna Luedy Oliveira. – Campinas, SP : [s.n.], 2016.

Orientador: Mariana Miggiolaro Chaguri.
Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de
Filosofia e Ciências Humanas.

1. Mediação. 2. Praxis (Filosofia). 3. Gênero. 4. Animais (Filosofia). 5.
Capitalismo. I. Chaguri, Mariana Miggiolaro, 1983-. II. Universidade Estadual de
Campinas. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. III. Título.

Informações para Biblioteca Digital

Título em outro idioma: Teratophobic machine : re-doing woman and animal in industrial
slaughter

Palavras-chave em inglês:

Mediation

Praxis (Philosophy)

Gender

Animals (Philosophy)

Capitalism

Área de concentração: Sociologia

Titulação: Mestra em Sociologia

Banca examinadora:

Mariana Miggiolaro Chaguri [Orientador]

Marcelo Carvalho Rosa

Maria Suely Kofes

Data de defesa: 04-04-2016

Programa de Pós-Graduação: Sociologia



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS

A comissão julgadora dos trabalhos de Defesa de Dissertação composta pelos Professores Doutores a seguir descritos, em sessão pública realizada em 4 de abril de 2016, às 14:00, considerou a candidata Laura Sant'Anna Luedy Oliveira aprovada.

Profa. Dra. Mariana Miggiolaro Chaguri

Profa. Dra. Maria Suely Koffes

Prof. Dr. Marcelo Carvalho Rosa

A Ata de Defesa, assinada pelos membros da comissão examinadora, consta no processo de vida acadêmica da aluna.

DEDICATÓRIA

Para Márcia Sant'Anna, que me mostrou que nunca é erro que uma mulher ponha seu trabalho em primeiro lugar; para Raimundo Luedy, pai que se esforça por ser justo, para além de amável; e para Bimbo, grande amigo.

AGRADECIMENTOS

Esta dissertação não deve passar sem os agradecimentos devidos àqueles responsáveis pelo que dela há de melhor: a mamãe e a papai, que são meus melhores terapeutas, mecenas e amigos; à minha muitíssimo presente, competente e prestativa orientadora, Profa. Dra. Mariana Miggiollaro Chaguri, que é, ademais, uma pessoa muito doce e nobre; aos demais professores da casa que acompanharam e deram suporte (dos mais diversos tipos e da melhor qualidade), especialmente Gilda Portugal Gouveia, Sílvio César Camargo, Pedro Peixoto Ferreira, Fernando Antônio Lourenço, Bárbara Geraldo Castro e Michel Nicolau Neto, Suely Kofes e, da Universidade de Brasília, Marcelo Carvalho Rosa. Meus sinceros agradecimentos também às funcionárias e às trabalhadoras terceirizadas da Unicamp, sobretudo às do IFCH, do RS e do RU; à Frente Feminista da Unicamp; a tias Izabela, Luciana e Fabíola, que tiveram papel crucial nas minhas delicadas e poucas idas a campo, bem como o foram o Prof. Dr. Mauricio Costa Alves da Silva, o Prof. Dr. Sérgio Pflanze e seus alunos, em especial Christian Bataglia; a meus colegas de curso e amigos, com destaque para Gustavo Martins do Carmo Miranda, tia Bibi, Juliana Miraldi, Gabriel Moura Peters, Amara Moira, Luís Augusto Sarmento de Gusmão, Letícia Mamede, Raphael Silveiras, Hyury Pinheiro, Murillo van der Laan, Pedro Queiroz, Camila Teixeira Lima, Mariana Roncato, Érika Soares, Henrique Pasti, Laura Alberti, Gabriella Rancan, Leianne Miranda, Kassoum Diémé, Íris Nery do Carmo, Monalisa Gomyde, Fábio Danillo, Helen Pandolfi, Teresa Bosco Ferreira. Esta pesquisa não teria meios financeiros para ser conduzida sem o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Devo agradecer, em separado, aos amigos que me deram suporte especial ao longo desse processo de pesquisa e escrita: Rafael Monpean, Petit Gâteau, Inominável e Kasper Hauser.

EPÍGRAFE

*“Tu, Aruru [,Deusa Mãe], que criaste o homem:
Cria-lhe um sósia agora!
Possa ele confrontar seu coração estuoso [i.e., o coração de
Gilgamesh]
Que os dois se batam, para que [a cidade de] Uruk [a Erech bíblica,
atualmente Warka] tenha paz.”*

*Quando ouviu isto, Aruru
No seu imo concebeu um sósia de Anu [o Senhor dos Céus].
Aruru suas mãos lavou,
O barro comprimiu, na estepe o lançou.
Na estepe o valoroso Enkidu criou, (...)
Eriçado é seu corpo todo,
Com cabeleira de mulher ele foi dotado.
(...) Nem povo nem pátria conhece; (...)
Com as gazelas, alimenta-se na relva,
Com as feras, nos bebedouros se aglomera, (...)
Ao vê-lo, do caçador o rosto paralisou-se.
Com seus animais para casa ele se retirou (...)
O caçador abriu a boca para falar (...):
As feras e as criaturas da estepe, (...)
Ele não me permite que cace! (...)
Gilgamesh lhe diz, ao caçador:
“Vai, meu caçador, toma contigo uma meretriz.
(E) quando no bebedouro ele der água aos bichos,
Ela as roupas arrancará, desnudando sua juventude.
Assim que a veja, para ela se dirigirá.
Seus animais, que crescem na estepe, o rejeitarão!”
O caçador se foi, levando consigo uma meretriz.
(...) A moça o viu, ao homem selvagem.
(...) “Ei-lo, moça, liberta os seios,
(...) Não tenhas pejo! Acolhe seu ardor!
(...) Tira tua roupa, a fim de que possa fazer sobre ti.
Inicia o selvagem no trato com a mulher!
Os animais que crescem na estepe o rejeitarão.
Tão logo para ti ele volte seu amor.*

Seis dias, sete noites, passa Enkidu com a moça ajuntado.
Após com os encantos dela se ter saciado,
Ele o rosto volveu para os animais selvagens.
Vendo Enkidu, as gazelas corriam,
As feras da estepe se voltavam para longe de seu corpo.
Surpreendeu-se Enkidu, pois seu corpo se endireitava,
Seus joelhos ficavam rijos, que seus animais se foram.
(...) Seu coração se esclarece, ele anseia por um amigo.
Enkidu diz a ela, à meretriz:
“Vamos, moça, acompanha-me
Ao puro templo sagrado, morada de Anu e de Ishtar [, Deusa da
fertilidade],
Onde vive Gilgamesh, perfeito em força,
E governa o povo como um touro selvagem.
Eu o desafiarei, e ousado irei ter com ele.
(...) No Mercado da Terra se defrontaram [Enkidu e Gilgamesh].
(...) Então eles se atracaram,
(...) Quando ele baqueou,
Disse-lhe Enkidu
A Gilgamesh, disse então:
“(...) Acima do povo ergueu-se sua cabeça.
Reinar sobre o povo,
Enlil [, Divino Senhor da Terra,] te concedeu.
[Mutilado e incompleto, Gilgamesh decide uma expedição contra
Huwawa (...) que habita a Floresta dos Cedros. Enkidu tenta dissuadi-
lo (...)]
“Porque tu desejas
Tal coisa fazer?”
(...) Beijaram-se os dois
E tornaram-se amigos.
 (Trecho da Gesta de Gilgamesh, epopéia suméria que, estima-se, data de cerca de 2.100 a.C. Ela é tida pela academia como a primeira obra de literatura de que se tem notícia. Seus paralelos bíblicos e homéricos são amplamente renhecidos. Cf. TRINDADE-SERRA, 1985: 36-38, 48-49, 51)

RESUMO

Impressões, representações, gestos, posicionamentos e cursos de ação de trabalhadores de três abatedouros industriais do estado de São Paulo informam sobre como se relacionam as marcações de sexo-gênero e de animalidade em seu contexto. A recorrência com que ambos esses regimes de marcação discrimináveis importam enquanto ordenadores das interações sobre as quais nos debruçamos ao implicarem a subjetivação de entes e de relações indica que a objetificação não é a única chave de compreensão e de explicação adequada para os fenômenos que conformam o abate industrial, embora ela seja a chave que é privilegiada pela literatura. A análise das linhas em que tendencialmente se dá ali a relação entre marcações de animalidade e de sexo-gênero, sobretudo no que estas tangem à configuração do espaço e do trabalho, sugere uma certa maneira de dar conta adequadamente das atualizações consecutivas de modos de agir, sentir e pensar mais ou menos coletivos, individuais, que são diferentes ou mesmo incongruentes – coisa que, por sua vez, lança luz sobre como objetificação e subjetivação poderiam operar paralelamente na mesma conjuntura, bem como lança luz sobre como as dominações de sexo-gênero, de “espécie” e de classe se relacionariam no mesmo contexto. Os dados primários que figuram neste documento foram produzidos entre 2014 e 2015, por meio entrevistas narrativas, observações *in situ* e interações informais, todas elas concebidas, conduzidas, registradas e analisadas de modo fortemente inspirado na praxiologia bourdieusiana conforme reconfigurada pelas críticas de Lahire e de Boltanski, e em certas indicações de autores de tradições do pensamento social ou antropológico distintas, tais como Haraway, Strathern, Latour, Ingold, Bauer, Becker, James e Doubrowsky. Dados produzidos com base na revisão de parte da literatura historiográfica sobre a industrialização do abate, bem como na revisão de etnografias recentes realizadas em contexto de abate industrial, compõem, também, indicadores significativos para a construções de nossa tese final.

Palavras-chave: praxiologia, sexo, gênero, animalidade, classe, marcadores sociais, industrialização, consubstancialidade.

ABSTRACT

Slaughterhouse worker's affects, concepts, gestures, positions and courses of action present how emic sex-gender and animality marks relate to each other in three industrial plants located in the state of São Paulo, Brazil. The regularity with which both of these distinguishable regimes of social marking matter in the arrangement of the interactions herein addressed, in its endowment of subject status to entities and relations, indicate that objectification, although the favoured key for understanding and explaining industrial slaughter in specialized literature, is not the only adequate one. The analysis of the lines in which the relation between marks of animality and sex-gender are drawn and draw themselves throughout this context, specially in what they pertain to space and work, suggest a certain manner of dealing adequately with the consecutive actualization of different or even incoherent more or less collective modes of acting, feeling and thinking, which in turn sheds light on how objectification and subjectification can operate in parallel, as well as on how sex-gender, "species" and class domination may relate in that context. The primary data featured in this document were crafted between the years of 2014 and 2015, by means of narrative interviews, *in situ* observation and informal interaction, all of which were conceived, conducted, registered and analysed in a fashion deeply inspired in bourdieusian praxeology, as criticized by Lahire and Boltanski, as well as in indications of authors of different traditions in social thought or anthropology, such as Haraway, Strathern, Latour, Ingold, Bauer, Becker, James e Doubrowsky. The data built on the review of historiographic literature on the industrialization of slaughter and on the review of recent industrial slaughter ethnography also compose the significant index for the final thesis we present.

Keywords: praxeology, sex, gender, animality, class, social marking, industrialization, consubstantiality.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
<i>SOBRE OS CAPÍTULOS</i>	17
INDUSTRIALIZAÇÃO DO ABATE SOB A CHAVE DA OBJETIFICAÇÃO	21
<i>PRINCIPAIS ELISÕES NA EXPERIÊNCIA DE MEROS CONSUMIDORES DE PRODUTOS DO ABATE</i>	21
<i>PRINCIPAIS ELISÕES NA EXPERIÊNCIA DE PARTÍCIPES DA PRODUÇÃO</i>	31
<i>OBJETIFICAÇÃO POR MECANIZAÇÃO: TÉCNICA E INSTRUMENTAL DE ABATE</i>	34
<i>OBJETIFICAÇÃO TÉCNICA E/OU ARQUITETÔNICA, ENVOLVENDO OU NÃO NOVO INSTRUMENTAL DE ABATE</i>	37
<i>O ABATE NO BRASIL</i>	43
REAÇÕES À OBJETIFICAÇÃO	60
<i>VISITAS EXPLORATÓRIAS E ENTREVISTAS</i>	68
<i>RUPTURAS DE ELISÕES DE POSIÇÃO E DE TRAJETO NO ABATE OBJETIFICADO</i>	75
<i>O TRABALHADOR É SUBJETIVADO NO QUE PERCEBE QUE SEU TRABALHO NO ABATE LHE TRANSFORMA OS AFETOS</i>	77
<i>O TRABALHADOR É SUBJETIVADO NO QUE SE PÕE, ELE MESMO, EM RELAÇÃO DE AUTORIA COM O PRODUTO DO ABATE</i>	78
<i>SUBJETIVAÇÃO DO ANIMAL PELA MANIFESTAÇÃO DE QUE SE RECONHECE QUE ESTE AGE E SE PERCEBE OBJETO DE AÇÃO</i>	80
SUBJETIVAÇÃO PELO SEXO-GÊNERO	84
<i>DESENVOLVIMENTOS A RESPEITO DA APARENTE DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO E DO ESPAÇO I: INTERPRETAÇÕES ÊMICAS</i>	90
<i>DESENVOLVIMENTOS A RESPEITO DA APARENTE DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO E DO ESPAÇO II: SEXO-GÊNERO E ANIMALIDADE</i>	98
CONCLUSÃO	109
REFERÊNCIAS	119
ANEXO	129
FIGURA 1 – RASPAGEM MANUAL DE PORCO	129
FIGURA 2 – INSTRUMENTOS DE RASPAGEM DE PORCOS – LÂMINA E ERIÇADOR	130
FIGURA 3 – MÁQUINA DE RASPAGEM DE PORCOS	131
FIGURA 4 – MÁQUINA AFUNILADA DE RASPAGEM DE PORCOS	132
FIGURA 5 – MÁQUINA DE DEPILAÇÃO DE PORCOS A CÊRA	133
FIGURA 6 – MÁQUINA DE DEPILAÇÃO E ESCALDAGEM (CONJUNTO)	134
FIGURA 7 – MÁQUINA DE DEPILAÇÃO E ESCALDAGEM (PARTES)	135
FIGURA 8 – RETIRADA MANUAL DO COURO	136
FIGURA 9 – RETIRADA DO COURO NO SOLO	140
FIGURA 10 – ESFOLA EM CAMA ELEVADA E ESFOLA AÉREA	141
FIGURA 11 – MÁQUINA DE ESFOLA PARCIALMENTE AUTOMÁTICA COMUMENTE UTILIZADA NO BRASIL.	142
FIGURA 12 – FACA DE ESFOLA PNEUMÁTICA	143
FIGURA 13 - CISÃO DA COLUNA VERTEBRAL DO ANIMAL POR SERRA E MACHADO	144
FIGURA 14 – CISÃO DA COLUNA COM SERRA ELÉTRICA	145
FIGURA 15 – CISÃO DA CARÇA POR SERRA AUTOMÁTICA E PLATAFORMA MÓVEL	146
FIGURA 16 – MÁSCARA DE ABATE	147

FIGURA 17 – POSIÇÃO CORRETA DA CONCUSSÃO EM DIFERENTES ESPÉCIES DE ANIMAL DE ABATE.	148
FIGURA 18 – PISTOLA DE DARTO LIVRE PARA INSENSIBILIZAÇÃO	149
FIGURA 19 – PISTOLA DE DARTO CATIVO A PÓLVORA	150
FIGURA 20 – PISTOLA PNEUMÁTICA DE DARTO CATIVO	151
FIGURA 21 – PISTOLA PNEUMÁTICA DE DARTO CATIVO COM REGULAGEM DE PRESSÃO	152
FIGURA 22 – ABATE EM SISTEMA DE INSTALAÇÃO FIXA	153
FIGURA 23 – ESQUEMA DE SISTEMA POLIFÁSICO DE ABATE	154
FIGURA 24 – ESQUEMA DE SISTEMA EM LINHA CONTÍNUA	155
FIGURA 25 – ZONAS PASTORIS DO BRASIL	156
FIGURA 26 – FLUXOGRAMA DE ABATE INDUSTRIAL BOVINO	157
FIGURA 27 – MODELO DE FRIGORÍFICO BOVINO	158
FIGURA 28 – PLATAFORMA DE OBSERVAÇÃO	159
FIGURA 29 – VARA ELÉTRICA PARA CONDUÇÃO DO GADO	160
FIGURA 30 – BOXE DE ATORDOAMENTO	161
FIGURA 31 – PRAIA DE VÔMITO	162
FIGURA 32 – GANCHO DE ELEVAÇÃO PARA A SANGRIA	163
FIGURA 33 – CANALETA DE SANGRIA	164
FIGURA 34 – BOI NA CANALETA DE SANGRIA	165
FIGURA 35 – TESOURA PNEUMÁTICA	166
FIGURA 36 – PRIMEIRO TRANSPASSE	167
FIGURA 37 – ABLAÇÃO E OCLUSÃO DO RETO	168
FIGURA 38 – SACA-ROLHAS	169
FIGURA 39 – CORTES FINAIS	170
FIGURA 40 – EMBALAGEM E PESAGEM	171

INTRODUÇÃO

A pesquisa, cujos desenvolvimentos serão apresentados neste documento, se debruça sobre interações de trabalhadores de certos abatedouros industriais de grandes animais de modo a registrar impressões e representações, gestos, posicionamentos e cursos de ação seus a respeito do que lhes é êmicamente marcado¹ como mulher e como animal.

Esses dados foram produzidos por meio de entrevistas semi-estruturadas, formatadas de maneira aproximada ao modelo de entrevistas narrativas de Bauer (1996),² bem como por meio de observações *in situ* cujo registro obedeceu, tanto quanto possível, aos critérios de uma descrição densa ótima propostos por Becker (1996).³

Tais dados – ao lado do que de relevante foi apreendido da revisão de referências bibliográficas e documentais que tangem às questões do abate industrial no Brasil e no mundo – foram, ademais, levantados e analisados a partir de diretrizes investigativas diretamente inspiradas em certa versão da praxiologia bourdieusiana revisada à luz de indicações de Lahire (2002, 2004, 2006) e de Boltanski (2006, 2011), bem como inspiradas, de maneira menos direta, na etnomedotologia de Sacks – conforme descrita em Silverman (2009) –, na etnografia de Strathern (2006; 2014) e nos trabalhos de Latour (2012), Ingold (2011) e Haraway (1992; 2009).

Isso significa que buscamos discriminar, a partir dos registros de comportamentos verbais e não verbais, as categorias conteudísticas que, significativas face ao problema específico desta pesquisa, nos pareçam ser operadas pelos nossos interlocutores. Fizemo-no atentando não só para as proposições de que estas sejam

¹Uso o termo *marcação* para me referir a processos de diferenciação em seus aspectos ideacionais, bem como em seus aspectos materiais (que são, ademais, indissociáveis).

² Este é um modelo de aplicação de entrevistas em que a preocupação com a minimização da indução e da condução de respostas é central. Para a preparação da entrevista, o modelo sugere que se faça visitas exploratórias ao campo, estabelecendo contatos assistemáticos iniciais com os informantes. Isso serviria ao refinamento das questões. Para dar início à entrevista, faz-se formulações breves e toma-se como tema algo associado a elementos tão diretamente ligados à situação imediata de sua interlocução quanto possível. As formulações subsequentes, ao contrário, embora devam ter, sempre, relação com os objetivos da pesquisa, obedeceriam à dinâmica própria de cada entrevista. O informante deve seguir sua narrativa com o mínimo possível de interrupções por parte do condutor da entrevista. Se necessário, pode-se estimular a continuação da narrativa não-verbalmente ou verbalmente (de maneira tão menos judicativa quanto possível). Trata-se, aqui, não de diretrizes inflexíveis, mas de norteamentos aos quais o pesquisador, com todos os limites imediatos da prática de pesquisa, pode se esforçar para se adequar.

³ A preocupação, neste caso, é menos com o detalhamento - como na descrição densa de Geertz (1973) – do que com a extensão da descrição. Deve-se manter, ao longo da interação em campo, a atenção ao ambiente e ao interlocutor que a condução ótima da prática na ocasião exige e, no momento de registro, anotar o que esse nível de atenção permitiu que se retivesse da experiência, mesmo que, a princípio certas informações retidas pareçam inócuas. Trata-se, neste caso, também, não de requisitos absolutos para a pesquisa, mas de orientações flexíveis ao que o contexto da pesquisa exija ou permita fazer.

compostas, mas também para a frequência relativa de seu uso, para seus significantes contextuais e para suas regras contextuais de aplicação – ou talvez seja mais exato ou sensível dizer: para as regularidades notáveis que estejam envolvidas em suas atualizações. Essa discriminação foi feita a partir da verificação, por comparação, das correspondências que haja ou não entre essas categorias, significantes e regras, e as categorias, significantes e regras éticas que eu mesma, enquanto pesquisadora com uma história pessoal e social que, conquanto obviamente seja em muito particular, envolve também o que a literatura sociológica, historiográfica e antropológica especializada tem apontado como as noções modernas hegemônicas de “mulher”, “homem” e “animal” etc. Expõe-se, então, essas congruências e incongruências, para a construção de nosso argumento.

Vale notar, ainda, registro metódico das ações e sua análise deveriam foram conduzidos atentando para o fato de que estas comumente envolvem a associação não apenas de humanos entre si, mas, também e – creio que se possa dizer sem grande risco de inexatidão – via de regra, aquilo que se convencionou considerar, em contraste, não-humanos.

Esta pesquisa envolve, evidentemente, o esforço por traduzir conjuntos de objetificações diferenciais – objetificações essas que, de um lado, se formam na relação que se terá com certos materiais e certas ideias ao curso do processo de pesquisa – materiais e ideias eles mesmos já compostos em certa medida antes disso, de uma maneira que é necessariamente inacessível. Em função disso, há que se ter por certo, como bem lembra Strathern, que essa tradução só pode ser feita numa direção: a de versão das objetificações éticas. Escrever sobre qualquer diferença, sobre o outro, é já imaginá-la como semelhança, como uma versão de nós (STRATHERN, 2006: 446).

Por fim, frisa-se que a narrativa que se formou ao curso dessa pesquisa e que é aqui apresentada, enquanto narrativa escrita, lida, vista, sentida e manipulada – isto é, enquanto modo de ser que configura de uma maneira específica o tempo e o espaço vivos (INGOLD, 2011: 63) ou, para dizer o mesmo, mais simplesmente, como algo que ocorre (INGOLD 2011: 72) – será entendida como a produção de um *fato*. Na medida em que esta pesquisa é um empreendimento comunicacional, ela deve pretender algum encerramento narrativo, alguma compatibilização ou identidade entre as suas possíveis versões vindouras (p.ex. entre esta e sua próxima leitura).

Isso não deve eludir, porém,

(1) que este fato é produzido, tem um sócio-história e, portanto, longe de se opor à ficção, é um caso particular dela;

(2) que o que é contado, mesmo que siga fortemente um programa de verdade, necessariamente

- a. cria uma tensão entre o que anuncia e o que não anuncia e, nisso,
- b. bem como no fato de que cada atualização sua é incontornavelmente transformativa – isto é, de que cada atualização sua envolve tanto duplicação de um mesmo (contar o mesmo), quanto diferenciação (contar algo novo, algo que não foi contado),
- c. temos que, mesmo em narrativas pretensamente fechadas, produz-se versões e tensões (DOUBROWSKY, 1991).

Com isso, produz-se, por um lado, mais conteúdo e, por outro, abertura.

Embora esse tipo de abertura a limite, no que se opõe à vontade de compatibilização que, como dissemos, lhe é imprescindível – como o é para qualquer empreendimento comunicacional –; é porém algo que, sem paradoxo, também lhe é útil, porque tudo o que, como ela, assume (ou no mínimo pretende assumir) a rubrica da ciência, depende necessariamente da observação e da posição de hipóteses sob o crivo da experiência e da logicidade – ou seja, depende de um movimento em direção a limites (pretensamente) externos a si que são, ademais, a nosso ver, não absolutos, mas pragmaticamente determinados (JAMES, 1907). Porque esse movimento em direção a limites externos envolve necessariamente abertura, participação, pareamento da percepção e da ação e, portanto, do conhecer com o ser (INGOLD, 2011: 63,75), essa abertura narrativa necessariamente lhe serve.

Em resumo, com esta última qualificação de nossa metodologia, o que se quer sublinhar é o seguinte ponto: a estrutura de qualquer narrativa, além de ser coisa altamente dependente do que é inteligível em um dado recorte sócio-histórico, é, desde o princípio, uma estrutura instável. O que se pode fazer é cortar o fluxo de relações que a formam (STRATHERN, 2014) – ou melhor, que, olhando retrospectivamente, a formariam – em pontos que evidenciam melhor essa abertura, essa potencialidade ou essa diferença; ou, ao contrário, em pontos que permitem privilegiar seu fechamento, sua determinação e sua identidade. Embora não seja despropositado notar que uma narrativa científica é uma narrativa que pareça, em determinadas circunstâncias, se aproximar do segundo tipo mencionado – isto é, de uma narrativa fechada – e que, portanto, é uma narrativa que tem especificidade notável, nenhum desses modos de operar cortes no fluxo da prática escapa absolutamente do que é (mais) aparente no outro.

As questões fundamentais a que a pesquisa responderia mobilizando essa

herança de reflexões teórico-metodológicas são as de *se há e, caso haja, como aparece a relação entre as marcações de animal, de um lado, e de sexo-gênero,⁴ de outro, em seu recorte espaço-temporal específico*. Este recorte corresponde a visitas a três abatedouros industriais do estado de São Paulo, entre os anos de 2014 e 2015.

Embora possa parecer, a princípio, que a questão a que esta dissertação pretende responder é de interesse bastante restrito, ela importa para elucidar outras mais genéricas e de importância mais evidente para linhas de teoria e de investigação bastante bem estabelecidas nas sociologias acadêmicas hodiernas, tais como os estudos multidisciplinares de mulheres, os estudos de gênero, o pensamento social feminista, os estudos multidisciplinares de animais e o pensamento animalista (vide, p.ex., ADAMS, 1994; ADAMS, 2010; ASCIONE, 1997; DAVIS, 1995; DONOVAN, 1990; DUNAYER, 1995; FLYNN, 2000; GAARD, 1993; GRUEN, 1990; LUKE, 2007; SPELMAN, 1982; VAN DE PITTE, 1998), bem como as sociologias disposicionalistas (p.ex. BOURDIEU, 2009; LAHIRE, 2002). Essas questões derivativas a que me refiro seriam as de:

(1) se há e, se houver, como se desenha a relação entre marcações de sexo-gênero e, especificamente, marcações de animalidade.

(2) se há e, se houver, como se desenha a relação entre o sistema hegemônico de marcação de sexo-gênero e outros sistemas de marcação social em contextos modernos/modernizados e ocidentais/ocidentalizados.

(3) que coerência interna e que disparidade interna há, efetivamente, entre as práticas de um mesmo agente social, segundo a relação entre as marcações sociais registradas no curso da pesquisa permite sugerir.

A condução da pesquisa de acordo com essas diretrizes produziu informações que, enquanto elementos de resposta às suas questões fundamentais, são mais proficuamente expostas da seguinte maneira, resumida no que segue em *itálico*:

A industrialização do abate tem sido largamente compreendida a partir da chave heurística da objetificação dos entes e das atividades ali envolvidos.

O termo objetificação, que em regra não recebe senão definição muito frouxa na literatura sobre o abate industrial que o emprega, o usaremos nesta dissertação para denotar, no mínimo, a posição sensória e/ou representacional de uma relação de exterioridade; coisa que, em si, envolve necessariamente a posição de alguma diferença – isto é, que nega alguma relação de identificação. Para além dessa definição mínima, mobilizaremos também uma versão alargada do conceito, em que ele denota a (relativa

⁴ Desenvolvo no terceiro capítulo desta dissertação o que se quer dizer por “sexo-gênero”.

ou absoluta) negação sensória ou representacional de relações de associação com aquilo com o que se está em relação de exterioridade e diferença: por exemplo, a negação de relações de simbiose (estado),⁵ de pertencimento (estado),⁶ de autoria (causalidade)⁷ ou de responsabilidade (valor/ causalidade).⁸

Cabe notar, ainda, que no que diz respeito à negação da identidade já referida pela definição mínima de objetificação, dois conteúdos de identidade que dizem respeito a autoria parecem ser particularmente significativos nos contextos sobre os quais nossa literatura de base se debruça e, portanto, valem ser frisados: de um lado, a posição ou o reconhecimento do estatuto de *agente* a determinados entes ou processos – ou seja, de entes ou de processos efetiva ou potencialmente causais (ou formativos de) entes ou processos que lhe são exteriores⁹ –; e, de outro, a posição ou o reconhecimento do estatuto de agente que reconhece representacional e/ou sensorialmente a relação de exterioridade em que se põe com aquilo sobre o que age (o que chamaremos aqui de *sujeito*).¹⁰

Não nos referimos aqui, note-se, a *objetivação* no sentido daquilo que ocorre a um (prospecto) objeto quando esse é posto por um (prospecto) sujeito que, nesse ato, por sua vez, se subjetifica (Cf., por exemplo, LUKÁCS, 2013: 582-583). *Objetificação*, em nosso caso, referir-se-ia a uma qualificação específica do que é, naquele sentido, *objetivado* – uma qualificação que não esgota suas qualificações possíveis e que não lhe é necessária. Tanto para evitar confusões em função da similitude relativa dos termos, quanto para evitar a fixação de posições causais daquilo a que estamos nos referindo (p.ex. isso é objeto desse sujeito), poderíamos chamar *objetivação*, alternativamente, de *efetivação*.¹¹

⁵ Como quando se diz de si que se faz algo que pode ser tido, alternativamente, como algo que a empresa em que se trabalha faz, por exemplo.

⁶ Como referir-se a si mesmo enquanto sendo membro de um dado grupo de trabalhadores, membro de uma empresa etc.

⁷ Como dizer do produto de seu trabalho, ou de um trabalho coletivo, que é seu.

⁸ Como assumir para si a carga moral das relações em que se entra ao se trabalhar ou nas quais está envolvido o produto de seu trabalho.

⁹ Como reconhecer, por exemplo, que o animal *resiste* ao abate.

¹⁰ Como reconhecer que o animal *resiste* ao abate porque *percebe* algo.

¹¹ Fixar essas posições daquela maneira envolve, ademais, a adesão a uma ontologia que envolva o reconhecimento de entes ou processos que, postos numa relação de exterioridade e diferença, não estão entrando em *uma* relação particular entre outras que lhe são possíveis, mas sim na *única que lhes é dada em última instância*. Tomemos novamente por exemplo Lukács, para quem haveria três dimensões do ser, cuja relação se daria de modo que uma delas (a inorgânica) existiria independentemente das outras (orgânica e social), muito embora a orgânica dependesse dela, como a social dependeria de ambas as que lhe precedem (LESSA apud VAN DER LAAN, 2014: 22). Nesse caso, tudo se passa como se a esfera inorgânica formasse uma objetividade sem sujeito ou, inversamente, um sujeito sem objeto – trata-se de uma ordem cuja “permanência de seu em-si ou [cuj]a transformação em ser outro” (VAN DER LAAN, 2014: 31) “é completamente indiferente às possibilidades que o contato com seu entorno oferecem”

Nosso ponto será o de que a objetificação é uma chave de compreensão e de explicação adequada; no entanto, ela não dá conta de todos os processos significativos que importam na configuração do fenômeno. As reações à objetificação que se atualizam em seu seio o denunciam. Ademais, a análise destas, conforme podem ser apreendidas tanto da literatura etnográfica que se debruça sobre o tema, quanto das visitas exploratórias a campo e das entrevistas realizadas para esta pesquisa, sugere que elas se fazem em pelo menos um sentido específico: o da subjetivação dos entes e atividades a partir da mobilização de marcadores sociais que operam de acordo com um sistema de sexo-gênero.

Ainda, a atualização dessas marcações de sexo-gênero naquele contexto, conforme buscar-se-á demonstrar, envolve o estabelecimento de uma relação específica com as marcações de animalidade. Isso se daria graças ao estabelecimento de uma relação frequente e durável entre humanos, sobretudo homens, e animal, de “tributação”, “expropriação” ou “violação” – o que chamaremos de relação vertical (SEGATO, 2003) –; em paralelo com a vigência de relações do mesmo tipo entre homens e mulheres, articuladas, de maneira necessária, a relações horizontais (de “aliança” e/ou “competição”) entre homens. Isso tanto mais porque estas marcações de sexo-gênero seriam, ali, como as marcações de animalidade, extremamente significativas, abrangentemente distribuídas e ordenadoras das interações.

Sobre os capítulos

Nos capítulos que seguem essa introdução, apresentar-se-á cada um dos pontos acima mencionados em maior detalhe.

O texto do primeiro capítulo mostra que o longo processo de industrialização da produção de carne parece envolver uma série de movimentos que podem ser traduzidos na posição, entre o trabalhador e sua atividade e entre o trabalhador e o material trabalhado, de uma relação de objetificação. Esses movimentos são reconhecíveis sobretudo:

1. no progressivo afastamento espacial dos matadouros em relação aos centros populacionais urbanos e rurais;
2. no que, em sua arquitetura, os tornou tão impenetráveis aos olhares lançados do exterior, quanto inabarcáveis na inteireza de seus processos à grande maioria dos olhares se lhe pudessem dirigir a partir de dentro;

(VAN DER LAAN, 2014: 29), não obstante ela tenha, note, necessariamente relação causal com os processos que ocorrem nesse entorno.

3. numa associação entre mecanização e fragmentação das tarefas, num investimento na polivalência das ferramentas, e numa hierarquização das relações de trabalho que se traduziriam numa reformulação da gama de saberes e fazeres técnicos do abate tal que contribuiria para o distanciamento de seus trabalhadores em relação ao produto direto de sua atividade, como em relação ao produto total do processo de abate;

4. no registro impessoal em que as atividades se fazem graças ao regramento específico que recebem; e, por fim,

5. na eufemização de sentidos envolvidos no abate por meio abandono relativo de certos termos que designavam certas atividades e certos materiais.

O capítulo discorrerá sobre esses pontos e, porquanto o faça, apresentará um breve histórico do abate de animais, sobretudo na Europa ocidental, nos Estados Unidos e no Brasil. Com isso, cremos que não só logramos uma indexação melhor dos processos aos quais nos referimos anteriormente, bem como uma elucidação suficiente contexto em que se localiza nosso objeto.

O segundo capítulo desta dissertação expõe, em contraponto ao primeiro, os indícios de que há, entre trabalhador, tarefa, material de trabalho e mesmo local de trabalho, relações que fogem aos moldes daquela desidentificação física, sensória, moral e cognitiva (em uma palavra, afetiva) anteriormente mencionada. Tais indicações reunidas pela literatura sobre abate industrial que consultamos ou produzidas a partir de nossas entrevistas e observações *in situ* se distribuem entre marcas de que

1. as elisões do abate não são sempre e absolutamente reproduzidas, de que
2. eventualmente o trabalho no abate é visto, pelos trabalhadores, como transformativo de seus afetos, não sendo, portanto, banalisados, de que

3. alguns dos processos do abate são compreendidos pelos trabalhadores como obra de sua autoria e de que

4. trabalhadores, tarefas, materiais e locais de trabalho não só são diferencialmente percebidos e tratados nesse contexto, como também que essa diferença envolve registros específicos e determinam regularidades específicas nos modos como esses entes/processos se relacionam.

Em sua relativa incongruência com as estruturas de sentido analiticamente discriminadas no primeiro capítulo e em sua coerência interna, os indícios que recebem atenção nesse segundo capítulo recomendam que a compreensão e a explicação de nosso objeto se dê considerando que vigem algo como estruturas ou sistemas de sentido, de significação ou de articulação empiricamente concorrentes. É isso o que será proposto na conclusão desta dissertação. Dizê-lo, porém, não é suficiente para dar conta

da síntese do que se expõe na seção.

Conforme ver-se-á no terceiro capítulo, há pelo menos um conteúdo significativo, abrangentemente atualizado, recorrente e internamente congruente do registro em que se dão as relações entre trabalhador, tarefa e material e local de trabalho no abate industrial alternativas à da objetificação. A marcação de sexo-gênero – que nesse contexto é relacionada intimamente à marcação de animalidade, conforme demonstraremos –, nos interessará não apenas enquanto conteúdo disso que até então apontamos como registro alternativo das interações que tomamos por objeto, mas porque sugere, ao mesmo tempo e sem paradoxo, como dar conta da unidade dos registros que discriminamos.

Essa é uma hipótese que, na contramão de abordagens que compreendem o que seria a dominação ou a opressão (de sexo-gênero, entre outras) enquanto separável do que seria, mais propriamente, exploração (de classe), aproxima sexo-gênero e outras marcações de diferença e desigualdade da lógica do capital enquanto elementos não contingentes da mesma, inspirando-se, nisso, em teses como as que Segato (2003; 2004) e que Hartman (2002) avançam, quanto a que o capitalismo é um sistema de estratificação por excelência, bem como inspirando-se em certas reflexões de Kergoat (2010) – autora que entende que as práticas e relações sociais de classe, gênero e raça, entre outras, são, no seio de uma individualidade, de um grupo ou da totalidade social, consubstanciais e coextensivas (isto é, se co-produzem dinâmica e mutuamente, “imprimindo sua marca nas outras, ajustando-se às outras e construindo-se de maneira recíproca”) e que, portanto, elas não poderiam ser discriminadas em tipos senão analiticamente –; de Saffioti (1976; 1997; 2009) – autora que articula isso a uma ideia de poder mais próxima daquela com que Foucault opera, evitando a separação, advogada por Kergoat, entre o que ela chama de “relações sociais”, de um lado, e de “intersubjetividade”, de outro, e discordando da negação, da parte da outra autora, de que processos que ocorrem no nível da intersubjetividade tenham poder formativo sobre processos que ocorram no nível das relações sociais –; e de Butler (1998) – que, operando uma noção também foucaultiana de subjetividade segundo a qual esta é efeito instituído de ações anteriores e que o horizonte de sua ação põe as possibilidades de sua capacidade de agir, não sendo mera ou exclusivamente um campo neutro adiante de suas operações – tanto de suas operações possíveis, quanto de suas operações efetivadas –, poderia acrescentar uma imagem explícita mais proveitosa (analítica e politicamente)

à noção de “individualidade” que Kergoat parece operar, aparentemente acrítica.¹²

¹² Valeria notar ainda, quanto a isso, em primeiro lugar, que “afirmar que o sujeito é constituído não é dizer que ele é determinado; ao contrário, o caráter constituído do sujeito é a própria pré-condição de sua capacidade de agir. Afinal, o que permite uma reconfiguração significativa e consciente das relações culturais e políticas senão uma relação que pode ser virada contra si mesma, retrabalhada, resistida?” (BUTLER, 1998: 22). Em segundo lugar, muito embora eu tenha feito notar que ambas as autoras devem a sua herança foucaultiana as construções que destacamos, talvez valha mencionar que cheguei a conclusões análogas a partir de uma crítica pós-bourdiesiana, a qual apresento no capítulo conclusivo desta dissertação.

INDUSTRIALIZAÇÃO DO ABATE SOB A CHAVE DA OBJETIFICAÇÃO

O processo pelo qual se converte o animal em carcaça e, em sequência, a carcaça em carne, não é acompanhado em toda sua extensão e detalhe por aqueles que são dele partícipes.

Em obra etnográfica em que relata sua experiência enquanto trabalhador de um matadouro frigorífico de bovinos em Omaha, nos Estados Unidos, entre os meses de junho e dezembro de 2004, Pachirat (2011) anuncia ser da opinião de que

“um exame detido do cotidiano de abatedouros contemporâneos ilumina não só os modos como o abatedouro é manifestamente segregado da sociedade como um todo, mas – paradoxalmente e talvez de modo mais importante – como o trabalho de matar é escondido daqueles que participam diretamente dele [, i.e. dos trabalhadores].” (PACHIRAT, 2011: 8-9).

Essa dimensão de ocultamento que frequentemente se aponta no abate industrial seria caudatária da posição, entre os processos que o conformam, de elisões diversas. Tanto abordagens que se fazem a partir de recortes espaciotemporais relativamente mais restritos, como é o caso dessa a que acabamos de fazer referência, quanto abordagens que partem de uma atenção a uma diacronia e/ou a um espaço relativamente mais extensos, o sustentam.

Certamente deve haver ganhos explicativos em se associar o que nos apresentam ambas essas vertentes de narrativas. No que segue, apresentamos, com base na revisão da literatura historiográfica e etnográfica de ambos os tipos que nos foi acessível, uma versão disso – versão essa que, espera-se evidenciará não apenas o ponto a respeito das elisões na relação que se pode ter com os processos de abate, mas o interesse de nosso problema de pesquisa diante disso.

Principais elisões na experiência de meros consumidores de produtos do abate

A literatura indica que sobretudo a partir do século XVII, na Europa ocidental, já era possível reconhecer uma tendência a se retirar o abate animal do âmbito privado e doméstico e a confiá-lo a artesões especialistas (ELIAS, 1994: 128). Isso teria sido acompanhado da perda do costume de se apresentar à mesa, nas refeições, grandes pedaços de carne, membros inteiros de animais de grande e médio porte e mesmo animais de médio e pequeno porte perfeitamente inteiros (ELIAS, 1994: 101, 126, 128). Já no século seguinte certos padrões de cortes específicos, bem como a apresentação da

carne à mesa em postas, estariam popularizados em algumas regiões, embora em geral esses cortes não conhecessem divulgação para além desse âmbito regional (GASCAR, 1973: 46).¹³

Diante disso, somos levados a crer que o número de pessoas que, embora consumam carne ou subprodutos do abate, não participam diretamente de sua produção,¹⁴ teria se multiplicado. É importante levar em consideração, porém, que em um contexto predominantemente rural, mesmo onde se houvesse dado esse primeiro passo à especialização das tarefas do abate, a experiência do processo de produção da carne ainda teria grande chance de ser cotidiana e consideravelmente próxima daqueles que a consumiam.

Com a industrialização e a reconfiguração da urbanidade, tal quadro deve mudar. A princípio, a tendência crescente de se estabelecer matadouros em áreas urbanas apartaria os criadores de animais daqueles responsáveis pelo corte. Mais tarde, sobretudo em fins do século XIX, concretizar-se-ia, na Europa e nos Estados Unidos, um movimento gradual de substituição dos matadouros privados (ou sob concessão privada) – formato em que a maioria desses ofícios era organizada – por matadouros públicos¹⁵ – coisa que ocorre acompanhada de uma combinação de justificativas

¹³ Para o caso da França, por exemplo, o uso de classificações unificadas em nível nacional para cortes e para qualidades de carne só se tornaria expressivo entre os séculos XVIII e XIX (CLAFLIN, 2008: 42).

¹⁴ Falo, aqui, de produção num sentido restrito, posto que a aparto do consumo, que é, em realidade, parte sua.

¹⁵ Embora Prändl (1994: 9) e Picchi (2015: 32) registrem que houve certa prescrição para a realização dos sacrifícios em matadouros públicos de Augsburg (Alemanha), no séc. XIII, é no século XIX que se concentram os esforços por garantir isso. Na França, data de 1807 a edificação de um matadouro público em Paris e, em 1810, haver-se-ia decretado que todas as cidades grandes e médias do país deveriam também construir matadouros públicos (PICCHI, 2015: 33; PRÄNDL, *idem*). Rouen teria seu primeiro abatedouro público em 1830, Marselha, em 1848, e Lion, em 1858 (BRANTZ, 2008: 71). Tal informação a respeito do decreto de construção de abatedouros públicos em toda a França é secundada por Claflin (2008: 31) e por Lee (2008:50). Ambas essas autoras concordam, porém, que as obras do primeiro abatedouro de Paris teriam terminado em 1818 e, nisso, discordam de Prändl, como de Picchi. Segundo Brantz, o primeiro abatedouro público parisiense teria oferecido o precedente para as reformas de abatedouros que se fariam em boa parte da Europa à época. Bruxelas ganharia seu abatedouro público em 1840; Milão, em 1863; e Zurique, em 1868 (BRANTZ, 2008: 71). Prändl (*ibidem*) localizaria a primeira prescrição para a construção de matadouros públicos para os municípios da Áustria em 1850, e na Prússia, em 1868. Picchi concordaria com a primeira informação, não mencionando, porém, aquela determinação prussiana, mas sim uma do ano seguinte (1869), segundo a qual os açougues do território só deveriam funcionar com prévia autorização oficial (PICCHI, 2015: 33-34). Brantz estaria de acordo com isso, mas frisaria, quanto à Prússia, que a ratificação dessa lei não implicaria tanto em mudanças efetivas (BRANTZ, 2008: 77). O primeiro abatedouro público de Viena teria sido aberto em 1851, o de Frankfurt, em 1861, o de Munique, em 1865, e o de Hamburgo, em 1872; mas o número de abatedouros privados da região aumentara notavelmente, desde a ratificação daquela prescrição prussiana (BRANTZ, 2008: 71-72, 78). Berlim só teria seu primeiro abatedouro público nos moldes em que esse movimento europeu de reforma se fazia em 1881 – ou seja, tardiamente (BRANTZ, 2008: 72). Vale notar, porém, que desde o século XVIII Berlim contara com três estabelecimentos municipais de abate, os quais, para além de certamente terem sido construídos fora do padrão moderno, teriam se deteriorado e parado de funcionar até 1820 (BRANTZ, 2008: 73). Em 1890, a Alemanha já contaria com noventa e quatro abatedouros públicos; em Berlim localizava-se apenas um deles (BRANTZ, 2008: 85). Na Grã-Bretanha, a construção de abatedouros públicos seria facultada por lei em 1875, embora Glasglow já contasse com um

estéticas,¹⁶ morais,¹⁷ econômicas¹⁸ e governamentais¹⁹ com preocupações baseadas em noções particulares sobre higiene, em transtornos urbanos que os matadouros causavam (BOSI, 2014; BRANTZ, 2008: 71,76; DIAS, 2009: 5-23; FITZGERALD, 2010: 60; VIALLES, 1994: 19; LEE, 2008a: 6; LEE, 2008b: 50, 61; OTTER, 2008: 91-92, 94-95; RÉMY, 2009: 28; WATTS, 2008: 21-22, 26;) e ainda, embora de maneira bem menos frequentemente, com preocupações relacionadas ao bem estar animal (OTTER, 2008: 92).²⁰

Se antes o abate de animais, bem como a preparação e a venda da carne, eram apanágio de um único artesão – o açougueiro – e a matança se fazia em horário comercial, tipicamente perto de lojas de açougue situadas em lugares de grande circulação ou em regiões residenciais, fazendo-se, portanto, em pátios privados ou à rua (AGULHON, 1981: 95; LEE, 2008b: 47; WATTS, 2008: 14-17, 20-21) – o que garantia que o distanciamento entre os consumidores urbanos e a produção da carne ainda não fosse total –, os novos matadouros públicos, além de maiores, estavam, em geral, afastados dos centros das cidades, como dos centros rurais (DIAS, *idem*; LEE, 2008b:

abatedouro público desde 1744, bem como com legislação dura no sentido de dificultar o abate privado (PERREN, 2008: 130-131), e embora Edimburgo já contasse com um abatedouro público no modelo francês desde 1851, segundo Otter (2008: 102), ou desde 1852, segundo Perren (2008: 137). Os primeiros abatedouros públicos ingleses de tamanho considerável foram construídos em Deptford, em 1871, e Birkenhead, em 1878, ao lado de portos (*idem*). Em 1887, estima-se que houvesse vinte e sete estabelecimentos do tipo no país (*ibidem*). Em 1908, 135 (*ibid.*).

¹⁶Evitar a “visão imunda” do sangue do abate, seus sons desagradáveis ou o cheiro e a imagem dejetos seus que se acumulavam dentro e fora dos estabelecimentos (LEE, 2008: 53; OTTER, 2008: 94-95; PERREN, 2008: 128).

¹⁷Sustentava-se, por exemplo, que a violência contra humanos poderia ser normalizada ou promovida pela participação na matança animal, mesmo que a participação da pessoa em questão se reduzisse à de mera expectadora (LEE, 2008b: 50; MACLACHLAN, 2008: 109-110). Veja, por exemplo, o seguinte comentário, feito em tom de preocupação, por oficial de saúde pública britânico “[e]m alguns lugares se tornou quase um passatempo, para crianças pequenas de ambos os sexos, frequentar os abatedouros e testemunhar as agonias da morte das vítimas dos açougueiros.” (DARBYSHIRE, 1875 apud. OTTER, 2008: 91). Fazia-se também frequentemente referência à (suposta) concentração de atividades imorais na vizinhança dos estabelecimentos de abate (BRANTZ, 2008:72) ou à imoralidade ou o comportamento repreensível daqueles que trabalhavam nesse contexto. O seguinte comentário de um arquiteto de abatedouros nos é apresentado por Otter como exemplo da comum vilificação desses trabalhadores: “é um homem cheio de cerveja quem frequentemente realiza esse trabalho” (Stephen Ayling apud. OTTER, 2008: 92).

¹⁸Na periferia das cidades haveria, por exemplo, mais liberdade para a expansão dos abatedouros que serviam a uma população e a um consumo de carne que cresciam. Ver Watts (2008: 22) para dados sobre Paris, Brantz (2008:79,84) para dados sobre Berlim, especificamente, e sobre Prússia e Alemanha em geral. Ver Horowitz (2008: 172) para dados sobre Nova Iorque.

¹⁹Esse movimento envolveria também um esforço de centralização do abate que interessava na medida em que dificultava o abate clandestino, não inspecionado e não taxado de impostos (CLAFLIN, 2008: 42).

²⁰Em certo registro sanitário britânico sobre abatedouros privados consta a crítica, por exemplo, de que “muitos açougueiros não têm espaço para baias e, portanto, o gado e as ovelhas (...) são testemunhas da morte e seus companheiros” (SANITARY RECORD 1, 1874 apud. OTTER, 2008: 91-92). Também no Brasil oitocentista é possível reconhecer críticas ao abate nessas linhas. Dias nos apresenta os comentários indignados de um leitor do *Jornal do Commercio* carioca a esse respeito: “feridas [as rezas] com uma dúzia de golpes e ainda estrebuchando, erão promptamente arrastadas, e quem sabe se esfoladas ainda com vida!” (*Jornal do Commercio*, 1882, apud DIAS, 2009: 7).

50, 55; THOMAS, 1989: 213-228; VIALLES, 1994: 17, 27; WATTS, 2008: 26). Consequentemente, estavam mais afastados dos olhos, narizes e ouvidos da imensa maioria daqueles que eram (meros) consumidores de seus produtos – e tanto mais porque esse distanciamento frequentemente envolvia também uma maior separação entre local de abate e local de venda da carne (LEE, 2008b: 51-52; PILCHER, 2008: 216).

Indícios interessantes de como esse processo ocorreu e dos tipos de fatores que efetivamente contribuíram ou, ao contrário, que ameaçaram a consolidação dessa configuração do abate, podem ser recuperados se analisamos alguns de como foram abertos os primeiros matadouros públicos em certas regiões da Europa ocidental. No que segue, o apresento a respeito daquelas sobre as quais a historiografia especializada se debruçou mais frequentemente.

Na França, o afastamento do abate dos centros populacionais só poderia se realizar quando a poderosa guilda de açougueiros de Paris se visse relativamente enfraquecida, em fins da Revolução. Foi a esta época, também, que ganharia vulto a pressão popular pela garantia da qualidade sanitária da carne consumida (CLAFLIN, 2008: 32; LEE, 2008b: 47, 50). Duas ilustrações nos são de enorme valia para compreendermos em que linhas se daria, ali, esse processo. De um lado, os primeiros abatedouros municipais em Paris; de outro, o complexo de abate e mercado *La Villette*.

Embora cortassem a cidade, os cinco primeiros abatedouros municipais de Paris, erigidos no início do século XIX, foram planejados para serem construídos em locais de baixa densidade populacional (LEE, 2008b: 55) e, em seu *design*, pelo menos quatro deles seguiriam o projeto inicial de ser “removid[o]s de toda ambição de arquitetura (...) [,] ornamento (...) e monumentalidade” (LEE, 2008b:51), mantendo apenas como qualidades positivas marcantes “sua grande pureza e (...) [a] harmonia suas linhas” (LEE, 2008b: 56).

Quanto a *La Vilette*, planejada em 1860, aberta em 1867 e considerada o maior complexo de abate da Europa à época, ela ocupava cinquenta e quatro hectares fora, porém ao lado, das fortificações de Paris, e remanescia a uma cidade murada ela mesma (CLAFLIN, 2008b: 27-28). Claflin aponta o efeito, no ofício de açougueiro, desse duplo movimento mudança para um estatuto público e para uma localização distinta:

desde que abriram os primeiros abatedouros municipais em 1818 até o fim do século [concentrando as atividades do que antes eram 387 *boucheries* privadas (vide LEE, 2008b: 51)], os açougueiros de Paris se tornaram gradualmente mais especializados. A divisão primária criava dois ofícios diferentes: o açougueiro de varejo com uma loja

[açougueiro que não abatia] e o *chevillard* [açougueiro de atacado], que abatia. (CLAFLIN, 2008: 39).

Em *Les Halles Centrales*, onde havia vultoso comércio de carne dentro de Paris, havia regime de atacado, mas não abate. A carne vendida ali era abatida em *La Villette* ou em açougues das províncias (CLAFLIN, 2008: 253). Há que se notar, porém, que a centralização da atividade, a conferência de estatuto público, o afastamento dos centros não significou, no caso de *La Villette*, a adoção ou a implementação de métodos e técnicas muito distintas das que eram até então hegemonicamente empregadas para o abate de animais na França. A única diferença significativa introduzida entre o fim do séc. XVIII e início do XX na região e de que se tem notícia teria sido a de já não mais apresentar a carcaça eviscerada à compra com a pele ou com o couro intactos (CLAFLIN, 2008: 251). A refrigeração só passou a ser usada ocasionalmente em *La Villette* a partir do início dos anos 1930 (CLAFLIN, 2008: 252) e, mesmo no que tange à sua arquitetura, se de um lado diz-se do conjunto que ele seguia a arquitetura modernista francesa de vanguarda, próxima à do pavilhão central da Exposição Universal de 1867, “num padrão cuidadosamente geométrico” (CLAFLIN, 2008: 28) e com “largas ruas de pedra e árvores” (idem); diz-se, também, que ele não se distanciava de “uma aglomeração de *tueries particulières*” (CLAFLIN, 2008: 31) e que, em suas ruas, “animais, veículos, carne e esterco se mistura[ria]m todos” (MESNAGER, 1906 apud. CLAFLIN, 2008: 27). Em comparação com o modelo alemão de abatedouros de fins do séc. XIX, os abatedouros municipais, e mesmo *La Villette*, pareciam menos modernos (CLAFLIN, 2008: 31; LEE, 2008b: 65). O próprio apreço pela simetria verificável nesses projetos seria criticado enquanto obstáculo à modernização (LEE, 2008b: 62-64), coisa que indica que a referida concepção de modernidade estava, talvez, atrelada a uma economia arquitetural guiada por uma funcionalidade produtiva que envolvia não apenas maximização da produção, como certas noções sanitárias e estéticas.

Diz-se da França que ela manteria em alto grau o caráter artesanal de seu abate mesmo depois que os Estados Unidos, a Argentina e a Austrália haviam industrializado sua produção (CLAFLIN, 2008: 38; LEE, 2008b: 62). Isso é reputado, por um lado, ao fato de que os consumidores franceses preferiam a *viande fraîche* do abate artesanal à *viande morte*, resfriada, do abate industrial (CLAFLIN, 2008: 32). Por outro, isso é reputado à pressão que havia, da parte de seus açougueiros abatedores organizados, por manter os modos de fazer de seu ofício, afinal,

Um padrão de sociabilidade e um senso de comunidade entre os homens desse ofício sangrento constituíam as instituições da produção

e do comércio da carne, e seus hábitos e vidas eram intimamente interligados aos ritmos do abate artesanal e às tradições do mercado de carne. (CLAFLIN, 2008: 33).

À época em que os esforços por centralizar o abate em Paris estavam em alta, o que se verificava em Berlim era justamente o movimento contrário de dispersão (BRANTZ, 2008: 73). Tendo a estrutura dos abatedouros municipais da cidade se deteriorado em função sobretudo das dificuldades no escoamento de dejetos e também do desinteresse em sua manutenção por parte das autoridades públicas, os açougueiros tendiam a produzir a carne em suas lojas particulares (idem). Dado que ali – também nisso em contraste com o que ocorria em Paris –, não havia controle público do ofício, os açougueiros exerceram suas atividades com considerável grau de autonomia (ibidem). Foi assim até cerca dos anos 1860, quando o discurso científico a respeito da necessidade de minuciosa inspeção veterinária da carne em todas as suas etapas de produção ganhou vulto, graças à vulgarização da “descoberta” da conexão entre os surtos de triquinose pelos quais a região passava e a contaminação do alimento (BRANTZ, 2008: 75). Ao ver da maioria das autoridades científicas e públicas, esse tipo de inspeção não seria possível sem a concentração do abate e, embora em Berlim, como em Paris, outras questões socioeconômicas houvessem favorecido a obrigatoriedade do abate público em grandes estabelecimentos, tal questão médica e higiênica teve nisso um papel fundamental (BRANTZ, 2008: 75, 85). Açougueiros, sobretudo os abastados, se opunham, porém, à centralização da atividade num estabelecimento de caráter público (BRANTZ, 2008: 80-81).

Só em 1877, começar-se-ia a construção, em Lichtenberg – região pouco habitada e ligada à recém criada linha de trem circundava Berlim –, do complexo de mercado e abate que ficaria conhecido como *Central-Viehhof*, inspirado em achados de uma expedição oficial feita a pedido do governo, a abatedouros de diversas regiões da Europa (BRANTZ, 2008: 77). Seu mercado seria aberto em 1880, uma vez que seus currais e seus espaços de comércio já estavam prontos, e o abatedouro terminaria de ser erigido no ano seguinte (BRANTZ, 2008: 80). Espaços para a finalização de subprodutos seriam feitos e estariam funcionando até 1882 (idem). Já em 1881 emendar-se-ia, também, à lei de 1868, o decreto de que toda carne vendida na cidade – e não apenas aquela produzida na cidade – deveria provir de abate publicamente inspecionado, coisa que em muito diminuía a margem de manobra de açougueiros particulares contra esse movimento de concentração do abate em estabelecimentos públicos (BRANTZ, 2008:80-81).

Quanto à Grã-Bretanha, em 1874 foi instituída certa legislação sobre a

localização dos abatedouros, segundo a qual estes deviam guardar distância das ruas (OTTER, 2008: 101). Um ano depois, o seria também certa legislação que facultava a construção, pelos municípios, de abatedouros públicos (OTTER, 2008: 102). De todo modo, o abate e a inspeção de seus processos e produtos se mantiveram, ali, à época, em comparação com o resto da Europa e especialmente com a Alemanha, bastante atrelados a sua estrutura tradicional (PERREN, 2008: 146). A abertura de abatedouros públicos nos municípios coexistiria, por algum tempo, com uma profusão de estabelecimentos privados, muito embora se possa reconhecer a crescente pressão pelo controle público desses últimos, pela sua descaracterização e pela sua superação enquanto modelo de produção (OTTER, 2008: 101-102). Em 1890, por exemplo, novo ato de lei seria instituído, o qual permitiria fechar abatedouros tidos por imundos, antiquados e fora do padrão e, em paralelo, o foram também uma série de leis para padronizar o comércio de animais e de carne que favoreciam esse novo tipo de abate (idem).

De maneira similar ao que ocorreu nos outros casos sobre os quais nos debruçamos aqui, na Grã-Bretanha viriam sobretudo do sanitarismo as pressões pela substituição do abate privado pelo abate público. Ali, o abate público a se estabelecer seria fortemente inspirado tanto nos *abattoirs* franceses e quanto nas diretrizes técnicas e arquitetônicas alemãs – a) seria concentrado num grande estabelecimento; b) afastado dos centros urbanos, embora conectado a eles; c) planejado

(1) especialmente para a matança animal e

(2) para se adequar à condução higiênica dessas atividades – o que implicava uma separação mais aguda e um escoamento mais pronto do que seria considerado dejetos (e, portanto, uma maior oferta de água com melhor circulação, mais ralos, superfícies menos permeáveis, tendência a evitar os cantos dos recintos etc.), a inspeção dos animais e da carne ao longo do processo de produção, além de certa atenção e certo controle de temperatura e atmosfera (mais ventilação do ambiente, refrigeração da carne, luz elétrica) –, bem como para

(3) uma condução rápida e eficiente das atividades – o que implicava não só tendência à mecanização e à automação ou uso de arquitetura e técnicas que induzissem a condução tendencialmente unidirecional das tarefas, mas certa harmonização das atividades dos trabalhadores, estando incluso nisso seu supervisor (OTTER, 2008: 90, 95-97; PERREN, 2008: 127-128).

Segundo Perren (2008:128,130-131), se antes o sanitarismo tivera como foco das reformas do abate a relação deste com o exterior que o circundava, os inconvenientes que este trazia ao público geral, a partir da metade do século XIX e

sobretudo a partir do século XX, recebiam maior atenção e eram alvo de maior vontade de regramentos as suas atividades internas. Veremos as mais significativas entre essas alterações mais adiante neste capítulo.

Certo humanismo, da parte da elite vitoriana, transbordado para preocupações com a crueldade contra animais, também contribuiria significativamente para a tendência a abrir, manter e regar abatedouros públicos, contra abatedouros privados (MACLACHLAN, 2008: 107-108, 115; OTTER, 2008: 94-95). Acreditava-se, por exemplo, que nos últimos, porque cada trabalhador exercia uma diversidade de tarefas, estes não eram suficientemente treinados para conduzir, insensibilizar ou sangrar os animais com a rapidez e a precisão que diminuiriam seu sofrimento (MACLACHLAN, 2008: 114). O tamanho diminuto e a frequente ausência de separação entre os animais vivos e os animais que estavam sendo abatidos também seria um argumento usualmente levantado contra os matadouros públicos, seja porque o espetáculo visual ou olfativo da morte dos outros causaria dor diretamente aos animais, seja porque, agitados diante dele, seu manejo no abate seria dificultado e, assim, eles também sofreriam mais (idem).

Faziam pressão contrária a esse movimento, ainda, o alto comprometimento, inclusive da parte de autoridades governamentais, à época, com certa noção de liberdade de comércio que via com maus olhos intervenções estatais em ofícios livres e no comércio; a ausência de unidade de argumentos em favor do abate público da parte da comunidade médica e científica; os limites às transformações de métodos, instrumentos e instalações no abate *kosher*; o fato de que a intervenção no abate não ser uma prioridade imediata dos movimentos sanitaristas e o fato de que a implementação da legislação feita nesse sentido ter sido entregue, sobretudo antes de 1875, tão somente às autoridades locais; ajudaram a conter os avanços em favor do abate público naqueles moldes (OTTER, 2008: 103; PERREN, 127-129,132,148).

Desenhando-se, porém, a longo prazo, a tendência em favor desses – no caso de Londres, já na década de 1870, a demanda pelo abate privado estava significativamente reduzida (PERREN, 2008: 144) – tem-se, também no caso da Grã-Bretanha, que isso implica uma maior separação entre o abate e o açougue. Antes, no abate privado, a carne era vendida pelos próprios açougueiros que faziam o abate em mercados como o Newsgate de Londres – o maior do reino à época – ou em lojas adjacentes a seus abatedouros (OTTER, 2008: 90). Isso não é mais o caso nos abatedouros públicos. Otter (2008: 96) nota, inclusive, que uma materialização disso pode ser reconhecida na criação, em 1855, do Novo Mercado Metropolitano de Gado de

Islington e, em 1868, na criação do novo Mercado de carne – *dead meat*, no original – de Smithsfield.

Afora o que as ilustrações anteriores permitem compreender dos diversos fatores envolvidos no progressivo distanciamento espacial dos abatedouros com relação aos centros populacionais a que temos nos referido – e que divorciaria, de novo, principalmente meros consumidores (ou consumidores não-produtores) do processo de conversão de animais em carne –, há que se considerar, ainda, que esse processo foi significativamente sustentado por, e sustentador de, certo desenvolvimento de tecnologias de transporte (em especial, do transporte ferroviário) e de tecnologias de conservação da carne²¹, por um lado (DIAS, 2009: 27-32; FITZGERALD, 2010: 60, 62; GIEDION, 2013: 11-12, 25; RÉMY, 2009: 28); e, por outro, sustentado por, e sustentador de, trabalho barateado (BOSI, 2009: 574).²²

O mesmo padrão de localização valeria para os estabelecimentos industriais que viriam a se formar nos Estados Unidos a partir de meados século XIX, conforme já mencionamos.²³ Além de serem localizados em relativo afastamento de centros populacionais, outra característica do abate estadunidense seria a de que essa atividade se concentraria em grandes estabelecimentos graças à associação de fatores tais como o espetacular impulso no consumo interno e europeu de carne, as distancias singularmente longas entre zonas produtoras agropecuárias e zonas consumidoras no país, as

²¹ Primeiramente, se conservava carne por salga, por secagem, ou enlatando-a em salmoura. O método de uso de conservas em lata foi divulgado primeiro por Nicolas Appert, na França, em 1810 (NETO, 2009: 211). Posteriormente desenvolver-se-iam técnicas de congelamento (1851), de refrigeração em vagão (por C. H. Hammond, a cerca de 1874) – o que envolvia o uso, no transporte da carne, de gelo, salmoura e ventilação natural ou artificial – e, mais tarde, refrigeração por meio de compressores elétricos (CRONON, 1991: 233; DIAS, 2009: 27-32; PESAVENTO, 1980: 46, 131; PICCHI, 2015: 34-35; PILCHER, 2008: 221).

²² Nos Estados Unidos, destaca-se o trabalho imigrante no abate industrial (BOSI, 2009, *idem*; PACYGA, 2008: 156). No Brasil, embora houvesse magarefes livres que inclusive detinham algum prestígio por seu ofício, o trabalho em matadouros geralmente era realizado em parte por pessoas em situação de escravidão (BOSI, 2009: 573; DIAS 2009: 37). No processamento de carne em escala das charqueadas do sul, a mão-de-obra também mormente era escravizada (*idem*) ou remunerada mal e assistematicamente (JÚNIOR, 2002: 11; PESAVENTO, 1980: 35). No começo do século XX, ao se instalarem no país os primeiros frigoríficos de origem estadunidense, açougueiros especializados assumiriam, a princípio, as funções da matança (BOSI, 2009: 573). Isso caminharía, porém, para uma situação em que o trabalho na linha de produção dos frigoríficos fosse tido como uma ocupação que não exigia formação profissional específica – muito embora seja inegável que, como qualquer ocupação, as tarefas do abate exigem o domínio de saberes e fazeres específicos que formam os sujeitos nelas envolvidos; tanto que, mesmo autores que, como Pacyga, que descrevem o trabalho no abate industrial como “desqualificado” (*unskilled*), notam que a seleção de emprego ali envolve a escolha daqueles que pareçam “mais fortes e mais habilitados” (*skilled*) (PACYGA, 2008: 155-156). Dentro do frigorífico industrial, o trabalho seria – como veremos em detalhes mais adiante – progressivamente dividido e distribuído em etapas, permitindo que dele se ocupassem um grande número de trabalhadores em situação de baixa remuneração e de outras precariedades (BOSI, 2009: 575; FINKLER; CÊA, 2009; PACYGA, 2008: 155; PESAVENTO, 1980: 135).

²³ O complexo de abate e mercado da Chicago Union Stockyard & Trading Co., aberto em 1865, se localizava, por exemplo, a quatro milhas do centro da cidade, “distante o suficiente para evitar ser absorvido pelo crescimento urbano, pelo menos em um futuro imediato” (CRONON, 1991: 210)

tecnologias de produção que auxiliariam a formação de cartel por parte de poucas de suas empresas líderes em abate,²⁴ e a pressão governamental e sanitária por inspeção da produção – mais fácil em unidades de abate centralizadas (CRONON, 1991: 236; HOROWITZ, 2008: 171; PRÄNDL, 1994: 10).

Ali, a organização e as técnicas de produção da carne e de seus derivados, bem como seus modos de consumo, se transformariam significativamente. Esses novos modelos ganhariam ressonância internacional, sobretudo quando o país teve seu mercado interno saturado e quando os principais frigoríficos de Chicago passaram a exportar capitais para onde maior lucratividade fosse oferecida (CRONON, 1991: 255-256; DIAS, 2009: 13-14; PESAVENTO, 1980: 82).

No que tange ao consumo, vale mencionar que a carne congelada ou refrigerada e os embutidos ganham popularidade nesse contexto. Note que esse tipo de produto – como os enlatados e a salga antes deles – pode ser visto como algo que opera uma elisão da animalidade à qual a carne ainda pudesse ser associada, no que interfere na forma de sua apresentação e no seu tempo de degradação (CRONON, 1991: 248; DIAS, 2009: 27). O desenvolvimento ali, também à época, da técnica de apresentar ao consumidor final não mais a carcaça cortada em grandes pedaços, mas peças de carne – isto é, a carne em cortes consideravelmente menores (CRONON, 1991: 237; DIAS, 2009: 28), contribuiria, similarmente, para afastar a forma da carne da forma animal aos olhos de seu comprador – coisa que é tornada mais aguda pelo emprego eventual, não para todas essas peças de carne, mas para algumas delas, de nomes específicos que não fazem referência ao animal; coisa a que Vialles (1994: 127) chamaria de lógica sarcófaga do nomeação, em oposição a uma lógica zoofaga.

²⁴ No final do século XIX, grandes empresas privadas que produziam carne industrialmente nos Estados Unidos formariam cartel graças, em boa medida, a que mobilizaram então caríssimos vagões de trem refrigerados para transportar peças de carcaça a partir da década de 1870 (BOSI, 2014: 98; CRONON, 1991: 235-7; PACYGA, 2008: 155; PILCHER, 2008: 221). Essa era uma alternativa ao transporte do rebanho que diminuía em muito o seu tempo e, a longo prazo, seu custo, e isso contribuiria em muito para debilitar os negócios de pequenos abatedouros espalhados no país que não podiam pagar por tais vagões ou carros. Com isso, os grandes estabelecimentos de Chicago, Cincinnati, St. Louis e Kansas City formariam um cinturão da carne com capacidade de fornecimento nacional. Quando as mesmas empresas levaram, a partir de 1904, tal tecnologia de refrigeração para a Argentina, e a partir de 1911, para o Uruguai, derrubaram o antigo mercado da conserva por salga (BUILLET, 2005: 180; JÚNIOR, 2002: 16; PESAVENTO, 1980: 85).

Afora essa questão da refrigeração, há que se mencionar que o método industrial de abate altamente fragmentado adotado nos Estados Unidos, além de aumentar exponencialmente a produção da carne em si, permitia associar organicamente essa produção com a de diversos outros produtos animais (p.ex. graxa, botões, cola, fertilizante, embutidos etc.) enquanto subprodutos seus (JOHNSON, 2008: 206). Isso, junto às novas técnicas de conservação e transporte da carne e a expansão de mercado consumidor, é o que possibilitaria o “agigantamento” desta indústria (BOSI, 2009, p.575; PACYGA, 2008: 157). Se em Chicago, por exemplo, em 1860 ela envolvia 8.000 trabalhadores, em 1900 se estaria empregando 68.000 (BOSI, idem).

Vale mencionar que essa estratégia de corte para a venda influi inclusive no modo como se decidiria pelo destino de animais de abate no curso da produção: se, com o sanitarismo, cresceria a pressão pela rejeição da carne de animais adoecidos, a popularização do uso de postas de carne contribuiria para que partes do animal ganhassem, ao ver de produtores e consumidores, certa autonomia com relação ao animal inteiro, noção que permite ter como justificável o aproveitamento de partes consideradas não prejudicadas de animais que porventura estivessem adoecidos ou lesionados, por exemplo.²⁵

Há recursos, porém, que, em contraste com esses, põem elipses mais vultosas à perspectiva que possuem do processo de produção de carne sobretudo que aqueles que, sendo igualmente possíveis consumidores dela, têm uma relação em muito diferente com os processos aos quais temos nos referido que o resto de seus consumidores. Refiro-me aos que participam de seu processo de produção. As técnicas e os aspectos organizacionais nas atividades do abate fazem parte desses recursos de elisão de uma maneira especial para eles e, portanto, cumpre que nos debrucemos também sobre isso. É o que faremos nas sessões seguintes deste capítulo.

Principais elisões na experiência de partícipes da produção

Embora acredite que seja inexato dizer simplesmente, como Giedion (2013: 29) ou Vialles (1994: 49), que tarefas as quais são distinguidas mais nitidamente em etapas, no abate industrial de grande escala antes se interpenetravam. Parece mais adequado dizer que, no que tange aos trabalhadores do abate especificamente, o que era antes feito por um ou por poucos artesãos se reconfigura em algo a ser executado por uma dezena de homens ou mais.

Em tal processo está envolvida a criação de novas especificidades nas práticas que compõem o abate de um animal. Ciente disso, de todo modo, chamarei esse processo de *fragmentação*, simplesmente para, ao lado da literatura em que me apoio, frisar o diagnóstico de que estão envolvidos mais mediadores em algo que – embora não seja, de fato, perfeitamente o idêntico àquilo a que o comparamos (no caso, o abate

²⁵ Vide o seguinte trecho do Regulamento brasileiro de Inspeção Federal de Carnes e Derivados, de 1952: “quando a actinobacilose é discreta e limitada à língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios” (Cf. BRASIL, 1952, mantido, nisso, em suas alterações consultáveis em http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/DEC%2030.691-1952?OpenDocument. Acesso 29 fev. 2016).

industrial em relação ao abate artesanal), guarda alguma continuidade histórica (ou historiada) com ele. Esses mediadores, sob certa perspectiva, podem ser vistos como algo que não guarda a totalidade de um processo em que estão envolvidos – isto é, como algo que obstrui a percepção dessa totalidade. É nesse sentido que se os explorará neste capítulo.

Cabe mencionar, porém, que é possível – e provável, conforme esperamos demonstrar nos capítulos subsequentes – que, sob outra perspectiva, esses mediadores contribuam para garantir da reposição de certas relações ou de certos objetos que dependem da totalidade do abate – por exemplo, “morte” e “matança” enquanto partes do abate; ou a reiteração, em momentos e lugares diferentes do abate, das posições relacionais de animalidade e de sexo-gênero que valem para o abate entendido como um todo. Nesse sentido específico, são mediadores que não põem obstáculos à percepção do abate ou de sua reprodução em suas partes, mas sim novas possibilidades de perceber a totalidade e de refazê-la em suas partes.²⁶

A mecanização²⁷ das operações de abate, que escalou sobretudo em fins do século XIX, parece, porém, haver importado em muito para a fragmentação desse trabalho, talvez porque contribua para estreitar a noção (prática ou representacional) que cada trabalhador tem, não tanto do produto de seu trabalho particular, mas do produto final do abate como um todo; porque signifique a posição de mais mediadores que funcionam como barreiras ao – e não facilitadores do – contato físico, visual, auditivo e/ou olfativo com este (talvez seja mais preciso dizer, tomando de empréstico um vocabulário bourdieusiano, de uma atualização de disposição ética, hética e/ou eidética diante deste).²⁸ Novamente, como é o caso para mediadores de outro tipo, esse não é

²⁶ Devo agradecer imensamente à Profa. Dra. Mariana Chaguri por essa indicação que é fundamental para a construção do argumento desta dissertação.

²⁷ Por mecanização entendo aquilo que pode ser referido, de maneira apenas parcialmente exata, como a delegação de um programa de ação que seria desempenhado por um certo tipo de agente que não um objeto técnico, para um objeto técnico. Mormente, em realidade, trata-se de trazer à efetividade um certo trabalho (passível de ser traduzido num programa de ação) que, deixando de desempenhado por um objeto técnico, teria de ser desempenhado por agentes de outro tipo. Por objeto técnico, refiro-me a um agente que é mais durável e que executa de maneira mais exatamente reiterativa o programa de ação que aqueles com os quais está sendo comparado. Automação, por sua vez, seria a tendência a tornar essa delegação mais completa. Mecanização, aqui, aproxima-se dos conceitos latourianos de transcrição, inscrição ou codificação (LATOUR, 1992: 256) e, note, insistimos em que a tecnicidade é uma qualificação comparativa, relativa, não uma propriedade invariável (LAMARRE, 2013: 90). Agradeço ao Prof. Dr. Pedro Peixoto Ferreira pelas indicações a esse respeito.

²⁸ Respectivamente, tratar-se-ia de disposições relativas a princípios de avaliação que não necessariamente se organizam numa moral sistemática (*ethos*), de disposições relativas a esquemas de cognição não necessariamente reflexivamente conhecidos por aquele que opera de acordo com eles (*eidos*) e de disposições relativas à mobilização corporal (*hexis*) (BOURDIEU, 2003: 139). Essas três dimensões podem ser tidas, analiticamente, enquanto braços axiológicos, teóricos ou práticos das disposições para a ação – empiricamente, elas não seriam, porém, dissociáveis uma das outras.

um corolário necessário de toda e qualquer mecanização. Há indícios, porém, de que esse seja frequentemente o caso para o abate industrial. O menor repertório de saberes e práticas do trabalhador do abate onde há mecanização talvez possa ser exemplificado pelo seguinte trecho de minha primeira visita exploratória a um abatedouro:

perguntei se ele [, trabalhador do frigorífico na área de insensibilização,] achava o que faz pesado e ele enfatizou que, por um lado, o trabalho ali na área de insensibilização ficou muito mais leve e fácil com a implementação de certas tecnologias. Antes, ele disse, tinha-se de abrir manualmente a porteira pela qual o animal entra no boxe, atordoá-lo com a pistola e, então, abrir e fechar manualmente a porteira que permite que ele deslize pela rampa para a próxima etapa. Hoje, basta apertar botões para abrir essas portas. (Caderno de Campo, 17 e 18 de abril de 2014).

Isso poderia ser tido como algo que facultaria a percepção do processo do abate como um todo. O seguinte trecho da mesma visita, porém, talvez indique que, para um trabalhador que assume apenas uma certa posição no processo industrial contemporâneo, o processo de produção como um todo não está necessariamente claro:

Tentei (...) perguntar [ao funcionário que trabalhava na rampa que liga os currais à sala de abate] (...) se ele sabia me dizer o que acontecia no boxe de insensibilização [fase imediatamente seguinte àquela em que ele trabalha no processo de abate]. Muito corado e evitando meu olhar, ele disse que não. (idem)

Dou maiores detalhes sobre essas visitas em seção do capítulo seguinte desta dissertação, onde alguns dados sobre a posição fixa dos trabalhadores em seus postos de trabalho e a falta de comunicação oral ou visual adicionam verossimilhança a essa hipótese para a qual apresento, aqui, ilustrações muito fragmentárias. Por ora, comparemos esses trechos com a seguinte narrativa a respeito de uma carneada de São Paulo das Missões, no Rio Grande do Sul, em que a participação direta de todos os envolvidos em diversas fases do processo parece ser maior e em que os saberes parecem ser, comparativamente, muito mais amplamente partilhados:

Quando ele [o porco] mudava a rota desejada, Antonio o empurrava com o balaio. (...) Jonas tentava se posicionar da melhor forma para acertar a frente do animal. Ele fez algumas tentativas, o porco parecia um pouco inquieto. Até o momento em que o acertou. (...) O porco ficou por alguns minutos se debatendo bastante e gritando continuamente. (...) Aos poucos, a velocidade dos movimentos foi diminuindo, e então Jonas pediu-me a faca que eu segurava. Entreguei a ele, que se virou, agachou-se, desviou-se de uma possível patada, olhou, esperou alguns segundos, e enfiou a faca em linha diagonal, logo atrás da pata dianteira direita. O porco, então, continuou a gritar, e o sangue começou a jorrar do ferimento, que ficou com a largura da parte mais ampla da faca, a qual foi enfiada até o começo do cabo. (...) Os homens chegaram mais perto, e Antonio afirmou que Jonas havia furado “muito para trás”, muito longe do início da curvatura da paleta, e assim não teria acertado o lugar exato. (...) A gordura que se

concentrava ao redor da cabeça adquiriu uma tonalidade avermelhada, diferente daquela do resto do corpo, que estava branca. Explicaram-me que isso se devia ao fato de ele ter se debatido em demasiado, e também porque Jonas teve que dar mais de uma pancada com o machado para o porco tombar. (...) Logo após a morte do animal, a primeira providência é lavá-lo. Na casa de Antonio e Verônica, esta tarefa foi executada por Cláudia, que pegou um balde com água e uma esponja e lavou o porco. O sangue continuava a escorrer, então Jonas furou as patas traseiras em um determinado ponto, entre os ossos, a fim de pendurar o animal. Eles o puxaram até próximo aos ganchos e colocaram estes nos buracos de cada uma das patas. Raul e Jonas então puxaram a corda, e o porco ficou de cabeça para baixo, pendurado pelas patas. Estando o porco pendurado, Raul, Jonas e Cláudia pegaram facas, que eram afiadas constantemente, e começaram a retirar o couro do animal. (...) Quando chegaram mais próximos da cabeça, pediram que Diogo e eu segurássemos, cada um, uma corda nas patas, afastando-as. (...) A retirada da camada de gordura foi o próximo passo. Esta não saiu inteira como o couro, até porque é mais pesada e seria utilizada no feitiço do torresmo. Os pedaços iam sendo retirados e colocados em uma bacia de alumínio. Cláudia já estava junto à mesa e começava a cortar os pedaços em cubos. Ofereci-me para ajudar, e ela prontamente apontou-me uma faca. (...) Quando estava adquirindo mais facilidade, fui chamada por Raul para ver Jonas retirar as entranhas do porco. (...) (FROELICH, 2012: 60-66).

Veremos, no que segue, alguns dos exemplos de mecanização no contexto do abate. Certamente não logrei fazer um apanhado perfeitamente abrangente de todas as alterações ferramentícias, arquiteturas e técnicas do abate industrial até hoje. No entanto, tento apresentar algumas que parecem ter importado em muito para alteração de seus processos – até porque são as alterações que se pode encontrar mais frequentemente referidas (em geral, lateralmente) não só textos produzidos sob a chave das ciências humanas, mas também em textos que melhor se encaixariam na rubrica de manuais técnicos (nesse caso, em geral, direta e centralmente).

Objetificação por mecanização: técnica e instrumental de abate

Entre os momentos de mecanização mais significativas para as atividades do abate, pode-se citar a passagem, em 1830, da depilação ou raspagem manual (leia-se, raspagem com uso de faca) dos porcos (FIGURA 1) ao uso, para o mesmo fim, de um instrumento parecido com uma pinça (FIGURA 2) e, a partir de meados dos anos 1860, o desenvolvimento de máquina que depilaria cada porco ao todo, de uma só vez (GIEDION, 2013: 34-37). Esse instrumento combinaria uma faixa de couro ou borracha – que eriçaria os pelos – e um conjunto de lâminas de aço intercambiáveis.²⁹ Em 1864,

²⁹ Não encontramos uma ilustração dessa ferramenta.

desenvolver-se-ia um sistema que permitia depilar a carcaça do porco escaldado de uma só vez: trata-se de dois grandes círculos de cerca de noventa centímetros de diâmetro, um à frente do outro; o primeiro, composto de um disco de borracha com uma abertura central de cerca de trinta centímetros de diâmetro; o segundo, de duas fileiras de lâminas flexíveis de aço que convergem, deixando livre uma abertura de cerca de dez centímetros ao centro. O animal passaria dentro dos círculos, puxado por uma corrente presa a seu focinho (FIGURA 3). Passou-se a dispor, em fins da década de 1870, as lâminas em formato de funil dentro de uma série de rolos ou cilindros, posto que isto se adaptaria melhor aos formatos distintos das carcaças (FIGURA 4). No século XX, a depilação dos porcos passaria a ser feita também a cera: mergulham-se as carcaças em tanques de cera e se a retira delas com tecido (GIEDION, 2013: 34-37) (FIGURA 5). Hoje, porém, esse método é só raramente empregado, provavelmente por ser inadequado tanto em termos de eficácia, quanto de custo, a um abate em escala industrial.³⁰ Usa-se, em geral, máquinas que combinam a escaldagem e a raspagem numa sequência automática (FIGURA 6; FIGURA 7).

Similarmente, 1870 assistiria ao abandono da esfolia bovina (i.e. a retirada do couro) quase estritamente manual, com o auxílio de facas (FIGURA 8). Combinar-se-ia cortes a faca ao redor do pescoço e das extremidades das patas com a descolagem do couro do corpo do animal por meio de um sistema de gancho e corda, associado a uma alavanca (GIEDION, 2013: 34). Com o boi já abatido preso ao solo, prendia-se o gancho associado à corda às extremidades do couro que seria retirado e acionava-se a alavanca (FIGURA 9). Muitos aperfeiçoamentos disso foram tentados na década seguinte, mas a finalização manual da tarefa por faca não se tornaria obsoleta (GIEDION, 2013: 34). Hoje, o mesmo acontece, conquanto mais frequentemente o couro seja puxado do animal enquanto ele está suspenso (FIGURA 10) e isso se dê de maneira quase completamente automatizada (FIGURA 11), inclusive no que tange ao funcionamento da faca (FIGURA 12).

Houve substituição, também à época, da cisão da coluna vertebral do animal por meio de serra e machado (FIGURA 13), pela cisão por meio de um sistema que combina o deslize da carcaça num plano inclinado e a ação duma serra circular ao fim do caminho (GIEDION, 2013: 33).³¹ Hoje, usa-se sobretudo a serragem elétrica (FIGURA 14) ou a combinação disso com a posição do serrador numa plataforma

³⁰ Não encontramos registros de justificativa para a queda em desuso dessa técnica na bibliografia que revisamos. Agradecemos imensamente ao Prof. Dr. Pedro Eduardo de Felício por nos apontar uma resposta à questão em comunicação pessoal.

³¹ Não encontramos uma ilustração dessa técnica.

móvel, se eleva e se rebaixa (FIGURA 15).

Quanto aos procedimentos que garantem a insensibilização ou o atordoamento do animal – isto é, que o tornam menos responsivo a estímulos ou inconsciente durante o abate –, até o fim do século XIX animais de grande porte eram imobilizados para facilitar sua sangria por golpe de marreta no crânio, na maior parte dos casos (DAY, 2008: 184; KARCZEWSKI, 2001: 66; OTTER, 2008: 92; MACLACHLAN, 2008: 112, 117). Menos frequentemente, usava-se o método de romper a espinha dorsal do animal por meio de punhalada na nuca (MACLACHLAN, 2008: 112, 115). Pequenos animais eram geralmente, à época, sangrados sem insensibilização prévia (OTTER, 2008: 92).

Na insensibilização por golpe de marreta, o animal era, em geral, trazido à sala de abate e parcialmente imobilizado a princípio com a ajuda de uma corda amarrada em seu pescoço ou de seus chifres (MACLACHLAN, 2008: 112). O cabo da corda, enfiado através de um anel preso ao chão ou à parede, era puxado para expor a fronte do animal à marretada (idem). Desferido o golpe, usualmente inseria-se, em seguida, um bastão no buraco do crânio aberto no animal e se o agitava, para destruir seu tecido cerebral e para garantir sua insensibilização (ibidem).

Métodos alternativos de atordoamento por uso de guilhotina, dinamite ou por explosão pulmonar via injeção de ar foram patenteados no início do século XIX, mas nunca foram usados amplamente (MACLACHLAN, 2008: 117). Métodos que utilizam eletricidade e dióxido de carbono foram patenteados respectivamente em 1863 e 1866, mas só passaram a ser usados em massa para o abate de porcos e, sobretudo, a partir dos anos 1950 (idem). Para a insensibilização de grandes animais, especialmente a de bois, as maneiras alternativas mais significativas a serem desenvolvidas tinham ligação evidente com a insensibilização por golpe de marreta. Na década de 1870, foram emblemáticas disso as máscaras de abate (ibidem). A primeira e mais famosa delas seria patenteada em 1872 por um açougueiro de *La Villette* (FIGURA 16) (ibid). Ela seria pensada tendo em vistas diminuir a margem de erro na insensibilização, bem como diminuir o número de golpes necessários para derrubar um mesmo animal (KARCZEWSKI, idem). A máscara assegurava que o dardo preso a ela, quando atingido por uma marreta, perfuraria o crânio do animal na posição correta (FIGURA 17) (ibidem). Seu uso perturbava e excitava demasiadamente os animais, além de ser difícil, porque requeria que ela fosse reajustada para caber em cada animal singular em que seria utilizada (KARCZEWSKI, ibid.; MACLACHLAN, 2008: 118). Há relatos, também, de casos em que seu dardo não penetrara o crânio do animal, casos em que

penetrara, mas não pudera ser facilmente retirado, e casos em que quebrara ou em que entortara após o golpe (MACLACHLAN, 2008: 120). Em consequência, esse método nunca foi de uso muito divulgado (KARCZEWSKI, *ibid.*; MACLACHLAN, *idem*).

Acompanhando o que a máscara acrescenta à probabilidade de um golpe certo, de um lado, e os aperfeiçoamentos que a indústria de armas de fogo lograria, à mesma época, para diminuir o tempo de recarga de suas pistolas, de outro, pistolas de dardo livre no abate conheceriam, na década de 1890, amplo uso para a insensibilização de grandes animais (FIGURA 18) (KARCZEWSKI, 2001: 67; MACLACHLAN, *ibidem*). Com pistolas desse tipo não mais se depende da aplicação de muita força diretamente pelo operador humano para a insensibilização do animal – isto é, da aplicação de força maior do que a necessária para sustentar a pistola, mirar e apertar seu gatilho.

Há diminuição de gastos e de riscos de acidentes ou de contaminações com o desenvolvimento, entre 1901 e 1904, da primeira pistola de insensibilização por dardo cativo (FIGURA 19) (KARCZEWSKI, *idem*; MACLACHLAN, *ibid.*). A princípio, o dardo era propelido, como nas pistolas de dardo livre antecedentes, a pólvora, e é apenas na década de 1970 que a tecnologia de propulsão por compressão de ar, hoje a mais frequentemente empregada no abate industrial, seria aplicada a esses instrumentos (FIGURA 20), garantindo um menor custo de operação (KARCZEWSKI, 2001: 67, 69).

A partir de 2003, os instrumentos insensibilizadores usados em plantas que abatem diferentes tipos de animal, ou animais de pesos diferentes, poderiam incorporar um acumulador interno que permite a propulsão do dardo apenas quando houvesse a pressão correta (FIGURA 21) (KARCZEWSKI, 2001: 69-70). As inovações mais recentes para essas máquinas em geral dizem respeito, igualmente, a fazer delas instrumentos mais polivalentes – isto é, aplicáveis a tipos diversos animais de abate (KARCZEWSKI, 2001: 71).

Note que as ferramentas aqui mencionadas, comparadas na ordem histórica da divulgação de seu emprego, sugerem que um menor leque de saberes e fazeres é necessário, da parte de seu operador imediato, para garantir a realização de uma tarefa – tanto mais porque, em geral, não são usadas em concomitância a. ou de maneira alternada com, seus equivalentes anteriores, mas eventualmente os suplantam.

Objetificação técnica e/ou arquitetônica, envolvendo ou não novo instrumental de abate

A polivalência para tamanhos diferentes e mesmo para espécies diferentes de animais tem sido apontada como uma das tendências não só das ferramentas mais recentemente desenvolvidas para o abate, mas também para locais de abate que vem sendo projetados (VIALLES, 1994: 50, 111-112). A fragmentação das tarefas do abate tem, frequentemente, uma vazão técnica ou organizacional com forte ressonância arquitetônica cujo exame é imprescindível para que compreendamos sua implicação na economia das práticas de abate.

A respeito disso, uma das primeiras tendências que importa notar é a de que o abate, até o século XIX, era realizado geralmente em construções que não eram expressa ou especialmente devotadas a isso³² e segundo um sistema individual de instalação fixa, no qual todos os trabalhos de abate se realizavam em um mesmo lugar (FIGURA 22) (PRÄNDL, 1994: 9).³³

Esse método impunha obstáculos, porém, à agilidade da cadeia de abate e impedia certa separação de suas atividades tida como conveniente do ponto de vista higiênico (PRÄNDL, 1994: 9-10). O sistema de abate individual de instalação fixa é um regime que se mantém, hoje, geralmente apenas em pequenos estabelecimentos com sacrifícios individualizados e nos sacrifícios sanitários em abatedouros maiores (PRÄNDL, 1994: 52).

Por volta de 1870, a técnica de abater grandes animais em solo passou a ser substituída, paulatinamente, pela técnica de levá-los vivos até a sangria (CRONON, 1991: 228; GIEDION, 2013: 26, 32). Nesses casos, feita a insensibilização, içá-se o animal, por meio de um sistema simples de polia e de cordas ou correntes – cordas ou correntes essas que lhes são amarradas ou postas com o auxílio de guinchos nas patas traseiras, e que estariam ligadas à polia, de um lado, e a ganchos, de outro, ganchos os quais, por sua vez, são conectados a um trilho aéreo (GIEDION, *idem*; PRÄNDL, 1994: 9). Com o animal ainda suspenso, passa-se, então, para a sangria, que é feita pela incisão de faca em seu pescoço. Esse conjunto de alterações contribuiu para a separação da captura do animal e sua degola como momentos distintos do abate (GIEDION, 2013:

³² Na França, por exemplo, à época se abatia os animais comumente em instalações identificadas como *tueries* [bancas de matança], *boucheries* [açougues], *écorcheres* [bancas de escouramento], *équarri-soirs* [lugares de corte e esartejamento] e *marchés des viandes* [mercados de carnes] e que eram geralmente adaptadas a partir de espaços originalmente concebidos para fins residenciais (LEE, 2008b: 47;48). Na Grã-Bretanha, o abate privado era similarmente realizado em pequenos estabelecimentos cuja arquitetura em geral não era planejada para suas atividades em especial, mas em galpões, em antigos lavadouros ou mesmo nas residências dos próprios açougueiros, às vezes sem que houvesse qualquer tentativa que distinção espacial para as atividades de abate (OTTER, 2008: 90-91; PERREN, 2008: 128).

³³ Isso valia para todas as espécies de animais comumente abatidos, exceto para suínos, posto que era necessário deslocá-los até o lugar onde ocorreria sua escaldagem após a sua sangria e antes de sua evisceração (PICCHI, 2015: 34)

32), bem como para a separação entre insensibilização e sangria. Com isso, o distanciamento relativo do trabalhador com relação à sua tarefa e ao animal envolvido nela, seria favorecido.

A sangria e a insensibilização de grandes animais, operações cruciais do cenário da morte – exceto para os casos de matança ritual *kosher* ou *halal*, em que a insensibilização não ocorre (VIALLES, 1994: 33) – não são inteiramente mecanizadas. Alguns autores dizem, inclusive, que não poderiam ser (GIEDION, 2013: 39). A fragmentação desse conjunto de tarefas por via espacial, portanto, teria um efeito particularmente interessante nesse caso. A insensibilização é necessariamente anterior à sangria e deve haver um intervalo de não mais que um minuto entre uma e outra operação. Divididas assim, enquanto etapas, mesmo quando essas atividades não são levadas a cabo por mais de uma pessoa, põe-se uma dificuldade em precisar o momento da morte do animal. Quem insensibiliza o animal, o deixa inconsciente, de modo que este chega "como morto" ao sangrador (VIALLES, 1994: 45). Sendo a sangria indolor (ou supostamente indolor) não seria, diz Vialles, verdadeiramente uma matança (idem). Para além disso, em certos modos de insensibilização – tais como o que se faz por pistola de dardo cativo – ainda que o animal, após certo tempo, possa vir a recobrar a consciência, diz-se que o ferimento causado durante a insensibilização não sara – o que o levaria, portanto, de todo modo à morte, conquanto de maneira mais lenta. Essa questão a respeito do momento da morte é, no entanto, muito mais complexa do que há de fato espaço para desenvolver aqui. Há uma controvérsia evidente entre o saber científico e veterinário (êmico e ético) sobre o momento da morte do animal ser a sangria e o saber êmico de trabalhadores da linha de matança que aponta, por vezes, não sempre, a insensibilização como o momento da morte.³⁴ De todo modo, o ponto que

³⁴ Vide os seguintes trechos de meu caderno de campo: “[C]omo Christian fizera graduação em veterinária e trabalhara um tempo em frigoríficos, aproveitei para tocar, na conversa, em alguns temas ligados ao abate que ainda estão pouco claros para mim. Falei de minha dificuldade de encontrar, na literatura que tenho conseguido, um ponto comum para a designação do momento de sua morte. Fala-se ora de perda significativa de sangue, ora de parada cardíaca, ora de anoxia (falta de oxigênio no cérebro) e, ainda que todos esses eventos estejam conectados na narrativa científica da morte, preciso investigar se há, por detrás dessas profusão de critérios a respeito do momento que a marca, um critério chave que ainda não conheço (um ponto mais além desses eventos ou mais aquém; ou, ainda, um evento maior de que esses muitos eventos são momentos) ou se há mesmo controvérsias insólidas a esse respeito. Formulei muito explicitamente essa dúvida a Christian e ele me disse que, de fato, era essa uma questão difícil, não soube de dizer onde poderia encontrar resposta a ela, mas arriscou um outro critério: a falência múltipla dos órgãos. Ele me explicou, depois, que órgãos deixam de funcionar em tempos diferentes, posto que alguns demandam mais oxigênio para funcionar que outros e, nisso, falem antes. Os primeiros a parar seriam o coração e o cérebro – imagino que isso esteja ligado às controvérsias que há, para o caso de humanos, sobre se o critério final da morte deve ser a morte cerebral ou a parada cardíaca. Sobre a insensibilização, Christian disse também que, embora o boi possa retomar a consciência – ou parecer retomar a consciência – se não for sangrado de imediato, não se considera esse um processo reversível, posto que não haveria a possibilidade de reconstrução ou manejo dos danos ao crânio do animal.

desejo frisar é o de que a natureza da relação da pessoa que realiza essas tarefas com o material trabalhado pode assim, mais facilmente, adquirir contornos impessoais.

Outra mudança técnica que importou em muito para o espaço do abate foi o uso, também a partir de meados do século XIX, a princípio no abate suíno estadunidense, de uma grande roda horizontal da qual os animais pendiam e que podia ser girada pelos trabalhadores que, distribuídos em sua volta, realizavam as tarefas de limpeza e evisceração (CRONON, 1991: 228). Note que a suspensão e um princípio de linha de montagem estão, nisso, envolvidos. Posteriormente, associar-se-ia ao uso da engenhoca o uso de trilhos aéreos que carregassem os animais ao longo de cada etapa do processo de abate (CRONON, idem, PRÄNDL, idem), bem como a preferência por realizar as operações de matança em espaços de arquitetura verticalizada, para que os animais e as carcaças pudessem se mover pela linha de matança com a ação da gravidade (CRONON, ibidem).

Dias (2009: 54) notaria, na esteira de Vialles, que a suspensão também pode ser vista como algo que contribui para o distanciamento com relação ao animal e para sua marcação como objeto. Suspenso, este jamais voltará a tocar o chão e, assim, estaria, ao que tudo indica, definitivamente transformado em carcaça (VIALLES, 1994: 37, 44). Além dessa questão que envolve a suspensão, há nesses modelos de operação uma agudização da serialidade do processo – algo que também é apontado frequentemente como tendo efeito similar de objetificação. Veremos mais a respeito disso no que segue.

É também a partir de meados do século XIX que a injunção de esconder o abate que parece ter informado as tendências de localização das plantas em relação a agregados populacionais se traduziria fortemente na arquitetura interior do abatedouro (LEE, 2008b: 51). As separações espaciais interiores passaram, então, a tender a corresponder com a desmontagem do animal (LEE, 2008b: 52). Até 1930, visando à

Deixado no estado em que fica após a insensibilização, sua morte seria, de todo modo, certa. Ele agonizaria até a morte.” (Caderno de Campo, 17 e 18 de abril de 2014); “Conversando em seguida com Reinaldo, insensibilizador da planta de abate para a qual Christian e eu nos dirigíamos enquanto travávamos a interlocução anterior, essa controvérsia a respeito da morte reaparece, conquanto mais obliquamente. De um lado, “Reinaldo falou (...) de um episódio recente em que um boi, mal atordoadado, se levantou antes que se pudesse acorrenta-lo e correu pela sala de abate. “O boi chegou lá vivo”, ele disse.”. Disso se depreenderia que o animal deveria, a seu ver, morrer na insensibilização. Na tentativa de aprofundar esse tema, perguntei a Reinaldo o que acontecia ali naquela parte do abate em que ele trabalhava. Ele me disse que o que acontecia ali era o atordoamento, “de que o boi sai praticamente morto [ou seja, não morto, ou ao menos não completamente] e que termina de morrer lá, na sangria.” (idem) Ainda para desenvolver o tema, perguntei porque o boi cai no box de insensibilização. Percebi que algo na pergunta o incomodou. Ele disse, então, “ué, por causa da pancada” (idem). Acredito a pergunta provavelmente soou para ele idiota. Decidi, então, suspender as perguntas sobre esse tópico. Encontramos no trabalho de Pachirat uma atribuição êmica especial da morte do animal à operação levada a cabo pelo insensibilizador (PACHIRAT, 2011: 150-153). Revisitaremos esse ponto e desenvolveremos as implicações desse achado de Pachirat no capítulo seguinte.

eficácia produtiva e à adequação a certa concepção de higiene, consolidar-se-ia o seguinte encadeamento de operações de matança: insensibilização; sangria; corte da cabeça, das patas traseiras e dianteiras e pré-retirada do couro; retirada completa couro; evisceração e lavagem das vísceras; cisão da carcaça e lavagem da carcaça (PRÄNDL, 1994: 53-54). Cada uma delas se desenrolaria num espaço próprio, o que, a um só tempo evidencia e ajuda a produzir sua singularidade enquanto fases do abate ou enquanto tarefas separadas (PRÄNDL, 1994: 54).

Chama-se tal figuração do abate de sistema polifásico (FIGURA 23). Para além de contribuir para a compartimentação das atividades, esse sistema acentua o caráter tendencialmente direcional das atividades ali levadas a cabo – no que tange aos animais, quase inteiramente unidirecional³⁵ – e, nisso, é evidente seu contraste com o sistema de instalação única, típico do abate privado que predominara antes do século XIX (OTTER, 2008: 96-97).³⁶

Posteriormente, tendeu-se a delegar de maneira mais aguda cada uma das supracitadas operações a funcionários singulares (PRÄNDL, *idem*). Tudo ocorre conforme aquela sequência geral distinguida no sistema polifásico, sendo que a retirada dos órgãos internos é feita em subfases que são distintas, mas que também se seguem umas às outras (PRÄNDL, *ibidem*).

Hoje, usa-se sobretudo o que se chama de sistema de abate em linha contínua (FIGURA 24). Neste, feita a insensibilização, o animal é elevado à sangria e a propulsão das carcaças ao longo da linha de desmontagem é ininterrupta; se encadeia tão imediatamente quanto possível as operações do abate horizontal ou verticalmente e, com isso, se suprime os espaços abertos ociosos entre esses ambientes (PRÄNDL, 1994: 11-15, 54-55). Para que esse fluxo possa se fazer sem muitas dificuldades, contribui enormemente a introdução, na linha de desmontagem, da esteira transportadora (ou esteira móvel), em 1904, por Henry Ford (DIAS, 2009: 24; FOER, 2009: 104). Ela fora inspirada nas esteiras rolantes, nórias e os ganchos circulantes já

³⁵ “Esse sistema aberto de enclausuramento, em que ao animal é permitida mobilidade limitada, evolui para um sistema de completa clausura à medida em que eles progridem do embarcadouro ao curral e ao abatedouro” (JOHNSON, 2008: 211).

³⁶ Ver, por exemplo, o que diz Lee do plano de abatedouro modelo de modernização de Lion, fim do século XX: “(...) ao curso do corpo do complexo, as setas de Garnier indicavam uma única direção por uma série de corredores de mão única que recusavam a possibilidade de retornar. (...) Garnier tinha adotado essa estratégia depois de estudar abatedouros estrangeiros, que o levaram a concluir que as versões mais eficazes insistiam em que a circulação de ‘condutores de animais e produtos [carne, couro, sebo]’ acontecesse de uma maneira metódica ao curso de caminhos unidirecionais. Por meio de seu controle absoluto de corpos passivos movidos pelo espaço, desmontados numa trajetória linear e expulsos como bens, o plano de Garnier aperfeiçoou um modo de ordem arquitetural centrada no movimento” (LEE, 2008b: 67). Para que esse tipo de direcionalidade do espaço seja possível, cabe notar, como o fez Otter, que a importância de “[t]elefones, ventiladores e luz elétrica para garantir a distribuição necessária de informação” (OTTER, 2008: 96).

usados nessa indústria anteriormente (DIAS, *idem*). Além de impulsionar a já mencionada tendência a minorar o controle que o trabalhador tem do tempo de execução de sua tarefa, a serialização em que a esteira implica³⁷ exacerbaria, por si só, a indistinção do que é repetido – novamente, tanto no que diz respeito à forma da tarefa, quanto do seu conteúdo (MÉCHIN, 1991; RÉMY, 2009: 24).

O seguinte trecho do trabalho de Pachirat ilustra bem esse ponto:

Numa frequência de uma vaca, boi ou novilho abatido a cada doze segundos de um dia de trabalho de nove horas, a realidade de que o trabalho de um abatedouro se centra em matar evapora em um borrão rotinizado, quase alucinatório. Ao fim do dia, cerca do figado número 2.394 ou da pata número 9.576, dificilmente importa o que está sendo cortado, tosquiado, partido, retalhado, pendurado ou lavado: tudo o que importa é que o dia está, mais uma vez, finalmente chegando a um fim, oferecendo uma breve trégua da totalidade urrante e vibrante que vem envolver não penas as facas, ganchos e máquinas que matam, rasgam e laceram em pedaços o gado, mas também braços, pernas e mãos humanas que operam esses dispositivos”(PACHIRAT, 2011: 138).

Outros trechos registrados pelo autor também permitem entrever a serialização e a unidirecionalidade ligadas a algo nas linhas de uma relação de objetificação, se bem que *a contrario*. Trata-se de narrativas a respeito do que acontece quando há uma interrupção nela:

aquelas três criaturas enormes, meio despidas de seu couro, cabeças balançando para a frente e para trás em uníssono, com línguas pendentes e olhos indiferentes, são só um dos muitos espetáculos criados pelas paradas da produção; fotografias instantâneas não planejadas que convidam a atenção do esmagador movimento perpétuo da sala de matança industrializada para a estética fantasticamente grotesca do que é escondido à plena vista, passando a uma velocidade média de vinte e cinco mil carcaças a cada dia de trabalho (PACHIRAT, 2011: 213)

os trabalhadores da linha celebram as paradas na produção. Se elas se estendem para além de cinco minutos, os trabalhadores deixam suas estações e se congregam em pequenos grupos ao redor da sala de matança, sentando-se em escadas e se escorando em pilares. Do zumbido da conversa, da risada e dos sorrisos emerge um senso palpável de não só do alívio físico que segue o adiamento de movimentos corporais repetitivos e desconfortáveis, mas também de vitória moral (...)(PACHIRAT, 2011: 211);

Este último trecho permite entrever que a serialização, além de contribuir para que haja maior fluidez na linha de abate ou um contato, do trabalhador, com mais animais ou com mais carne num registro de velocidade maior, colabora também para o entrave à circulação, ou ao menos à comunicação visual e auditiva, daqueles que

³⁷ “Uma vez que o abate começasse, o fluxo de carcaças parecia infinito” (PACYGA, 2008: 156).

realizam tarefas nos currais, na matança (Cf. LOBATO, 2004: 98; DIAS, 2009: 20) ou nas demais seções da planta de abate (Cf. ARAÚJO, 2003: 90; DIAS, idem).³⁸ Há que se notar, porém, que tudo isso é efeito, da operação da serialização unidirecional empiricamente associada à fragmentação organizacional e/ou espacial do trabalho. Sob certa perspectiva, caso a serialização e a unidirecionalidade às quais nos referimos operassem em um contexto de trabalho não fragmentado (ou, pelo menos, não intensamente fragmentado), elas poderiam funcionar como fatores que favorecessem a compreensão, da parte dos trabalhadores, do processo de abate como um todo, bem como da contribuição de sua tarefa particular para o produto final (afinal, poderiam estar, por exemplo, em condições de observar senão todo o processo, um recorte maior dele). Associadas empiricamente, porém, fragmentação, serialização e unidirecionalidade, estas tendem, ao que nossos exemplos indicam, a transformar o controle espacial, temporal, corporal e cognitivo do trabalhador sobre a tarefa tende a se dar no sentido de distanciá-lo dela, de seus pares e de seu objeto.

O abate no Brasil

O crescimento da população nos países altamente industrializados e urbanos da Europa e dos Estados Unidos, bem como o crescimento do consumo médio de produtos animais entre essa população,³⁹ criaria, ali, uma demanda tal por carne que

³⁸ Embora isso seja, enquanto tendência, algo que vale para todos os ambientes em que o processo de abate se desenrola, é bem verdade que, como aponta Pachirat, frequentemente “a zona limpa da sala de abate [, i.e. a parte depois da esfolação,] é (...) muito mais diferenciada que a zona suja” (PACHIRAT, 2011: 71-72).” Embora a distância física entre um trabalhador e outro costume ser maior na zona suja e na sala de matança como um todo, em comparação com o que é o caso na zona limpa e os demais espaços em que se desenrola o resto da manipulação da carne (últimos cortes, embalagem, resfriamento etc.), é nesses últimos que “a atmosfera parece [mais] sóbria” (PACHIRAT, 2011: 41) e em que os “trabalhadores labutam [mais] quietos, sem conversação ou contato visual” (idem). Nos primeiros, a atmosfera tende a ser “mais tempestuosa. Músicas, gritos e assovios frequentemente irrompem, e conversações entre trabalhadores em posições próximas na linha é comum.” (PACHIRAT, 2011: 41) Isso tem conexão com o fato de que a matéria de trabalho nos últimos espaços é, já, mais homogênea, o que permite um espaço “mais disciplinado, burocratizado e previsível” (PACHIRAT, 2001: 40). Nos primeiros, em contraste, “o animal que é arrebanhado para fora do caminhão e para dentro da sequência produtiva da sala de matança (...) chega em formas e tamanhos variados, cada um distinto, cada um único. Alguns relutam quando instados a mover-se na rampa em direção ao boxe de insensibilização, alguns entram em colapso por exaustão ou doença, alguns têm chifres que são especialmente difíceis de se cortar, alguns estão grávidos e prestes a dar à luz, alguns são largos de maneira incomum e alguns são inesperadamente pequenos. A sala de matança tem de fazer concessões a essa unicidade, a essa irregularidade regular” (idem).

³⁹ Sobre a Europa, Neto mencionará que “estudiosos indicam que houve uma mudança significativa da alimentação desse continente a contar do século XIX, quando à tradicional ingestão de cereais foi adicionado o consumo de proteínas e glicídios de origem animal. Com variações de país para país (Inglaterra, França, Itália, Alemanha, entre outros), tal modificação assinalava, em linhas gerais, a supremacia da carne bovina sobre as demais, graças, ao barateamento desse produto (entre outras coisas, graças a popularização de diferentes “cortes” e dos miúdos) e uma modificação profunda sobre a visão de animais até então considerados comestíveis (baleias, golfinhos, gaivota, cisne, entre outros)” (NETO, 2009: 209). Sobre os EUA, Horowitz reúne indícios de que o consumo de carne, sobretudo de carne

seus próprios rebanhos não eram capazes de suprir (MEDRADO, 2013: 50, 85-86; NETO, 2009: 209; PESAVENTO, 1980: 46, 79, 82). Isso revelaria o interesse em se dar impulso à pecuária voltada à exportação nas ex-colônias do ultramar. Envolvê-las nesse comércio já era possível e rentável graças a que o transporte dos produtos entre esses prospectos fornecedores e compradores já poderia ser feito por meio de grandes navios a vapor (e, mais tarde, navios movidos combustíveis fósseis), bem como graças a que o gado já podia ser transportado por ferrovias ao curso das longas distâncias entre locais de criação e de abate nos países fornecedores (NETO, *idem*).

Entre o fim do século XIX e o início do XX, capitalistas ingleses, alemães, belgas e americanos fundariam uma série de frigoríficos na Austrália, na Nova Zelândia, na Argentina e no Uruguai, para além daqueles que já haviam, antes, fundado no Canadá (NETO, 2009: 212; PESAVENTO, 1980: 81). O estabelecimento de empresas desse tipo no Brasil se daria um pouco mais tarde – diz-se que, em grande medida, em função do enorme peso do gado zebuino na conformação dos rebanhos nacionais – gado esse que, embora mais resistente, tem um tempo de engorda prolongado e oferece carne mais dura que aquela a que compradores europeus e norte americanos estavam acostumados (NETO, 2009: 213; PICCHI, 2015: 37).

A deflagração da Primeira Guerra Mundial teria, nesse caso, especial importância, dado que, para além acentuar ainda mais as importações europeias de carne, permitiu que não só a carne verde,⁴⁰ mas também que as conservas de carne mais fibrosa e outros subprodutos do abate, se popularizassem (DIAS, 2009: 35; NETO, *idem*; PESAVENTO, 1980: 79, 89). A ocorrência, à época, de febre aftosa nos países platinos, o encarecimento de sua mão-de-obra na região e o fato de que o governo brasileiro, bem como uma parcela da elite rural, era, então, altamente favorável a uma modernização da produção e do comércio da carne por essas vias contribuiriam, ainda, para uma melhor inserção do Brasil nesse mercado, (NETO, 2009: *ibidem*; PESAVENTO, 1980: 95).

Antes disso, a produção brasileira de carne satisfazia seu mercado interno com a criação doméstico-familiar de animais (mormente para consumo também doméstico e familiar) e com um regime de criação de gado para o comércio que era mormente extensivo, sem grandes alterações dos recursos naturais disponíveis, com manadas em semi-soltura, diferenciadas pela marca da *ferra* ou pelo aboio a que

bovina, cresceria no país ao longo de todo o século XX, apresentando uma tendência à queda apenas nos anos da Grande Depressão da década de 1930 – tendência essa mais que contraposta ao vertiginoso aumento do consumo a partir de 1950 entre a população de todos os níveis socioeconômicos (HOROWITZ, 2006: 14-16).

⁴⁰ i.e., “Carne fresca, não congelada, processada ou salgada”(DIAS, 2009: 8).

respondessem – regime que recebe, da literatura, frequentemente o nome de pastorialista (ARRAES, 2012: 104, 120, 124; BUILLET, 2005: 177-179; MEDRADO, 2013: 25, 81-82; NETO, 2009: 45; SILVA et al, 2012: 39).

Na zona pastoril que compreendia o Nordeste, o norte de Minas Gerais e parte de Goiás, bem como na zona que abrangia o sul de Minas, essa economia seria acessória ao mercado de exportação do açúcar e, posteriormente, aos mercados de exportação da mineração e do café (FIGURA 25) (NETO, 2009: 43-44; PRADO JÚNIOR, 2000: 189-215). Já na zona pastoril formada pelo sul de São Paulo e pela região que se estende deste até as fronteiras com os países latinos, o gado serviria não só para o abastecimento local, mas também para o de países vizinhos e, à época do auge da mineração, serviria ainda para a provisão dos mercados de Minas Gerais (MEDRADO, 2013: 7-8; NETO, 2009: 44). A importância da pecuária na economia dessa região era, portanto, mais evidente. Fora ali, mais precisamente no Rio Grande do Sul, que se concentrara, do século XVII ao XIX, a produção mais expressiva de carne do país (DIAS, 2009: 36). Sua pecuária ascenderia nacionalmente sobretudo ao fim do séc. XVIII não apenas em função da efervescência dos mercados consumidores ligados à mineração no Oeste, mas também porque a pecuária nordestina, possível concorrente nesse quadro, decaía em função das grandes secas de 1777-1778 e de 1790-1793 (ARRAES, 2012: 135).

Apesar disso, não seria essa última zona pastoril o locus privilegiado da industrialização da pecuária no Brasil ou onde seus primeiros frigoríficos se instalariam (MEDRADO, 2013: 161-162). Com a decadência da atividade mineradora no Sudeste e no Centro-Oeste haveria, ali, uma mudança de foco econômico para a pecuária extensiva, produção que serviria às demandas do mercado de suas próprias zonas criadoras e vilas, bem como, a partir início do século XIX, à Corte estabelecida no Rio de Janeiro (MEDRADO, 2013: 80-81; NETO, 2009: 46, 51; SILVA et al, 2012: 36, 39). Ao longo dos séculos XIX e XX, a riqueza cafeeira do eixo Rio-São Paulo e a urbanização, o enorme inchaço populacional e o aparelhamento em transporte que a acompanharam, permitiriam a ampliação da atividade (DIAS, 2009: 10, 16-17; NETO, 46, 222-223, 229; PESAVENTO, 1980: 89, 95). Tal efervescência social e econômica do Sudeste, diante do fato de que a atividade ganadeira do Sul sofria, à época, estagnação produtiva, forte concorrência do charque uruguaiano e argentino e os efeitos da Revolução Federalista (1893-95), contribuiria para que se desse ali o foco dos investimentos na abertura de frigoríficos (DIAS, 2009: 36; PESAVENTO, 1980: 29-38).

Em sua maioria estabelecimentos de capital estrangeiro⁴¹ e fortemente inspirados no modelo de Chicago,⁴² esses frigoríficos, além de mais produtivos que os galpões de abate doméstico,⁴³ que as charqueadas ou oficinas de carne-seca,⁴⁴ e que os açougues privados ou matadouros municipais⁴⁵ com que o país contava até então, eram mais adequados aos requisitos do saber medico-sanitarista então preponderante e já disseminado entre leigos, não obstante a princípio ainda se pudesse encontrar, neles, certos materiais e técnicas tradicionais (NETO, 2009: 46, 229; PESAVENTO, 1980: 35).⁴⁶

A partir do século XX, o Brasil – como o Canadá, a Austrália, a Nova Zelândia e boa parte da Europa e da América Latina – seguiria as linhas gerais da experiência do abate nos Estados Unidos no que tange à indústria da carne (BUILLET, 2005: 177, 180; DIAS, 2009: 9-13, 31). Estes últimos tinham, então, estrutura financeira mais sólida mais que seus concorrentes Europeus beligerantes para investir internacionalmente nesse ramo (PESAVENTO, 1980: 48). Os abatedouros industriais então instalados no país seriam, portanto, localizados em relativa distância das agregações humanas – perto o suficiente de alguma área de criação e de alguma cidade de grande porte, de modo a facilitar o transporte de sua matéria-primas e de seus produtos, mas longe o suficiente de aglomerações humanas para não causar incômodos contra os quais já se podia reconhecer pressão da parte da população desde o século anterior, em casos referentes a matadouros municipais (DIAS, 2009: 6-7, 10; NETO,

⁴¹ As empresas frigoríficas estrangeiras, sobretudo as de capital estadunidense, dominaram o setor de abate e o comércio de carne no país até a década de 1960 (DIAS, 2009: 5, 34; MEDRADO, 2013: 189; NETO, 2009: 236).

⁴² Por exemplo, o frigorífico da Companhia Frigorífica e Pastoril de Barretos, inaugurado em 1913 – o primeiro do Brasil –, foi construído com base na planta de um frigorífico de Chicago – coisa que, segundo Neto (2009: 226, 241) ficaria evidente caso se observe a descrição de sua linha de esgotos e canos de água, bem como a proximidade do estabelecimento em relação aos rebanhos (NETO, 2009: 241).

⁴³ Segundo Arraes, embora algumas câmaras sertanejas do século XVIII dependessem das atividades de seus açougues públicos para obter capital de giro, o montante desse costumava ser pequeno, “*porque além de terem pouca gente as Villas, o que tem gado se o mata para a sua família*” (PEREIRA, 1708 apud. ARRAES, 2012: 129). Pesavento (1983 apud. DIAS 2009: 37) também mostra que, no séc. XIX, a matança de animais realizada por um grupo familiar em sua própria casa era comum.

⁴⁴ Estas, “toscos edifícios em sua essência” (ARRAES, 2012: 130), visavam basicamente à produção de carne salgada, de couros e de banha, e que garantiam muito bem que o produto pudesse resistir e vender as distâncias existentes entre as zonas criatórias e os mercados consumidores (NETO, 2009: 210).

⁴⁵ Estes estavam associados ao fornecimento de carnes verdes em mercados locais, de feiras ou portos, podendo seus serviços ser realizados por cada marchante que atuasse na praça, desde que pagasse uma taxa, ou por um terceiro, a quem o seu uso fosse concedido pelo poder público. (MEDRADO, 2013: 95-96; NETO, 2009: 210)

⁴⁶ Embora certamente o advento de frigoríficos significasse o emprego de novas tecnologias, matérias e ideários – “aço, construções planejadas, roldanas e preocupação com a higiene, motor elétrico e sistema de refrigeração” (NETO, 2009: 219) – no Frigorífico de Barretos, por exemplo, usou-se muito a madeira como lenha para alimentar a caldearia e como tábua para edificações. Esse abatedouro contava, também, com inúmeros varais destinados a secagem da carne-seca e cartolas para abrigar gordura, como as charqueadas (NETO, 2009: 246).

2009: 229; PICCHI, 2015: 55, 57). Favorecer-se-ia, entre eles, as grandes instalações privadas (FILHO; FILHO, 1998: 18; PILCHER, 2008: 218),⁴⁷ com alta divisão do trabalho e construídas de modo planejado – em realidade, planejado, porém contando frequentemente com adjacências posteriores de acordo com a necessidade (PACYGA, 2008: 156; PILCHER, 2008: 220-221). No caso dos abatedouros de grandes animais com capacidade de produção grande ou média (abate de acima de 300 cabeças de gado por dia, por exemplo), prefere-se o modelo americano vertical, em que o prédio principal conta com dois pavimentos, localizando-se a sala de matança no piso superior (PICCHI, 2015: 58). Alternativas a isso são o modelos de cascata ou de degraus, se o terreno o favorecer, e o modelo celular europeu, em que todas as operações acontecem em um mesmo piso (PICCHI, *idem*). Grande atenção seria prestada, como é de se esperar, a seus serviços de esgoto, de água, de eletricidade e de ventilação (JÚNIOR, 2002: 18; PICCHI, 2015: 57); e os trajetos e atividades de coisas e pessoas (humanas e não humanas) por ele seriam fortemente direcionais (OTTER, 2008: 105). Preferencialmente, esses estabelecimentos deveriam contar com aparelhagem moderna, refrigeração⁴⁸ e com as linhas de produção acessórias necessárias para aproveitar o máximo de subprodutos do abate. Esses estabelecimentos deveriam, ademais, ser inspecionados oficialmente⁴⁹ (DIAS, 2009: 6, 19, 40, 52, 54; JÚNIOR, *idem*).

Vejamos o contraste entre relatos de como funcionavam, de um lado, uma charqueada no início do século XIX e um matadouro municipal carioca de fins do mesmo século e, de outro, um frigorífico brasileiro contemporâneo em acordo com

⁴⁷ Vale mencionar, porém, que embora as menos de 20 firmas líderes no abate brasileiro de suínos e de aves sejam de grande capacidade, a maioria das empresas que concorrem nesse mercado é bastante pequena, apresenta diferentes padrões tecnológicos e organizacionais, bem como condições inferiores de controle sanitário (FILHO; FILHO, 1998: 25). A heterogeneidade dos abatedouros bovinos no que tange a esses quesitos é, no Brasil, ainda maior (FILHO; FILHO, 1998: 17). As indústrias ligadas ao segmento de exportação apresentam elevado nível tecnológico e, até a década de 1980, foram líderes do setor as grandes empresas – no momento, essa posição é dividida entre grandes e médias (FILHO; FILHO, 1998: 18). Dias (2009: 41, 43) nos mostra que os regulamentos de inspeção veterinária obrigatória para abatedouros aprovados no Brasil refletem em muito a regulação sanitária dos países importadores de nossa carne e fazem exigências de estrutura e equipamentos que punham e põem dificuldades para os pequenos matadouros nacionais.

⁴⁸ Embora ainda haja matadouros não-frigoríficos e fábricas de conserva legais no Brasil, a grande maioria dos abatedouros vende, desde a última década do século XX, preferencialmente carne resfriada (PICCHI, 2015: 41)

⁴⁹ Em 1915 – ou seja, dois anos após a inauguração do primeiro frigorífico brasileiro – o Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio lançaria o primeiro regulamento do país para essa atividade, o qual criava o Serviço de Inspeção de Fábricas de Produtos Animais (PICCHI, 2015: 38). Hoje, parte do abate é regulado, pelo governo federal, por meio do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Outra parte, composta pelos os abatedouros de prefeitura ou de particulares que produzem carne a ser distribuída apenas dentro do estado em que ele localiza, é regulada pelos serviços sanitários estaduais e municipais (PICCHI, 2015: 39-40, 43, 53).

regras federais.⁵⁰ Esse contraste pode ser bastante informativo das continuidades e das rupturas mais patentes no processo de industrialização do abate brasileiro.

A charqueada fora o modo de produção de carne predominante no Brasil desde o século XVIII até meados da década de 1850 (DIAS, 2009: 51). Nesse intervalo, a tecnologia nela empregada não teria se alterado em muito (PESAVENTO, 1980: 32-35). Sua técnica de desidratação por secagem ao ar livre encontra paralelos na época pré-colonial, no *charqui* de lhama dos quíchuas (JÚNIOR, 2002: 4). A secagem por sal, técnica também usada nesse caso, encontra registros na Europa que remontam ao século IV a.C., para a conservação da carne suína, e certamente era aplicada ao peixe pelos colonizadores portugueses que aportaram no Brasil (idem). Encontramos correlatos do charque brasileiro nas carnes bovinas dessecadas e de salga forte que são o *charqui* ou *tasajo* cubano, o *tasajo*, *charqui* ou *cecina* venezuelano, e na carne porcina do *cerdo* ou *chochino salpreso*, também da Venezuela (JÚNIOR, 2002: 6).

Contamos com o seguinte relato de Herbert Smith a respeito de uma charqueada de Pelotas, em 1822. Há registros de que a primeira charqueada dessa região teria sido fundada em 1779 ou 1780 por José Pinto Martins, português que antes já charqueava no Ceará (JÚNIOR, 2002: 10):⁵¹

Imediatamente levam-nas [, os xarqueadores, às boiadas,] para uma das xarqueadas junto ao rio, onde as prendem algumas vezes por muitas horas, em cercados que chamam de *mangueiras*. Estas se adelgaçam em ponta numa das extremidades, onde communicam com um curral menor chamado *mangueira de matança*, capaz de conter trinta cabeças de gado juntas, afocinhando em ambas as extremidades, fortemente cercado, com um pavimento de pedras lisas ou chaprões inclinados para a extremidade oposta à entrada; por fóra da cerca, e rodeando-a, há um passeio de taboões para os trabalhadores. A matança em geral é de manhã. Cheia de gado a mangueira da matança, fecham-n'a, e atira-se um laço ao chifre ou à cabeça do animal; este laço, passado por um moitão, é preso a uma junta de bois ou cavallos, os quaes são tangidos imediatamente do curral, arrastando o animal laçado, pelo declive escorregadio até em baixo: aqui fica

⁵⁰ A existência de frigoríficos brasileiros em acordo com o estado da arte científico e tecnológico internacional e o endosso governamental desses não deve eludir, porém, que conhecidamente haja de fato, até hoje, abatedouros clandestinos – sobretudo de bovinos –, a maioria em condições oficialmente consideradas inteiramente inadequadas (FILHO; FILHO, 1998: 15, 25) e, portanto, provavelmente muito distintas do que apresentaremos aqui como modelo.

⁵¹ Júnior (2002: 51) nota que, embora hoje as seguintes denominações se apliquem a produtos relativamente distintos, há uma certa confusão entre como elas se aplicam aos produtos cárneos salgados e dessecados de cada região do país, a qual talvez sugira seu parentesco. Haveria, segundo ele, o jabá amazônico, a carne-do-sertão, a carne-de-sol ou carne-de-vento do Nordeste do país, a carne-seca do Centro e o charque do Sul. Veja-se, porém, o seguinte trecho de Arraes, em que carne-seca e carne-de-sol são, ao contrário, equalizadas: “Chamada de carne – seca, carne de sol ou carne do sertão os músculos dos animais abatidos passavam por um processo de salga, em seguida eram postos em varais de madeira localizados nos terreiros das fazendas. Ali recebiam ventilação adequada e luz solar para a sua desidratação, este processo servia (como serve até hoje em alguns lugares) para a conservação da carne” (ARRAES, 2012: 128).

diretamente debaixo da mão do desnucador, que levanta um punhal comprido e muito afiado e embebe-o no pescoço do animal, geralmente entre o atlas e os ossos occipitais.

Este golpe não mata instantaneamente, porém priva de toda a sensibilidade; o animal cai em um carro de plataforma, que é contínuo com o soalho da mangueira; levanta-se uma porta, tira-se rapidamente o carro, descarregam-n'o e põem-n'o de novo no lugar, a tempo de receber outro animal que, entretantes, foi laçado.

A operação inteira leva cerca de um minuto, e muitas vezes n'um só estabelecimento no mesmo dia matam-se 600 e 700 cabeças de gado. A carcaça, puchada do carro por um homem a cavalo, está agora no grande edifício em que são executadas as operações restantes, quasi sempre por escravos. Esfola-se rapidamente o couro, tomando cuidado, ao abrir o pescoço, de enterrar uma faca no coração que ainda bate. Acabada a esfolação, tira-se, limpamente, a carne dos ossos em oito pedaços, que são lançados em estacas horizontais; dous trabalhadores hábeis cortam-n'a e retalham-n'a então de maneira que cada pedaço fica reduzido a espessura uniforme de cerca de quinze milímetros. Para esta operação emprega-se um verbo especial – xarquear – e d'elle derivam os substantivos xarque, xarqueada, xarqueador.

Esfregado bem o sal na carne, empilham-na em camadas, primeiro sal, segundo carne, depois nova camada de sal e assim por diante; as pilhas chegam à altura de muitos metros, com o duplo efeito de impregnar a carne de matéria salina e de escorrer os líquidos contidos n'ella, pela própria pressão: este efeito augmenta-se reempilhando no dia seguinte, de modo que as camadas de cima, tiradas primeiro, formam a base da nova rima; e são comprimidas por sua vez. (...) Passados um dia ou dois, si o tempo está sufficientemente limpo, desempilham a carne e penduram-na em páus ao ar livre, para secar, tomando cuidado de à noite puxal-a para uma ponta da vara e cobril-a de lona. Para a sécca preferem tempo um tanto ennuviado e ventoso; si intervem chuva, empilha-se de novo a carne e para o fim da safra, quando as chuvas são grossas e frequentes, conservam-na empilhada até chegar o tempo secco de Setembro e Outubro: d'esta maneira conserva-se muitos mezes sem estragar-se (SMITH, 1922: 138-140).

No charque brasileiro usou-se, também, a salga úmida, introduzida no Rio Grande do Sul por influência platina (JÚNIOR, idem). Onde o acesso a sal era difícil, havia, além da simples secagem ao sol, a alternativa do uso de cinzas de madeira e do fogo, para a conserva, como no caso dos indígenas Terena do Mato Grosso (JÚNIOR, 2002: 11).

A matança em abatedouro municipal fora, por sua vez, o modo principal de fornecer carne verde ao comércio no Brasil até o século XX – já o apontamos. Embora, como também já foi mencionado, desde o século XIX houvesse alguma preocupação de construí-los em lugares de pouca circulação humana cotidiana e longe de residências, geralmente a matança nesses estabelecimentos era pública e o acesso a ela era facilitado a quem quisesse assistir (DIAS, 2009: 11). Os trabalhos do abate se faziam, ali, em grande medida sobre o piso da sala de matança e uma enorme carga de despojos era deixada em seus arredores ou desviada para córregos vizinhos, sem as preocupações

com poluição ambiental, com higiene ou com estética que marcariam o modelo de matança que os suplantaria (DIAS, 2009: 51-52). Vejamos o seguinte relato breve, veiculado no *Jornal do Commercio*, sobre o modo o processo de abate conforme acontecia ali:

Os magarefes armados de um estilete com cabo à proporção que vão sendo introduzidas as rezes pela mangueira que se bifurca para um e outro lado, collocados de cima da muralha vão ferindo no nó vital as rezes alli encurraladas, mas nem sempre estes golpes são certos a ponto de ser preciso repetir duas e mais vezes semelhante operação. (...) Cahem então uma por uma as rezes sobre uma carreta que rolando sobre um trilho é puchada para o grande saguão com rampas lateraes de pedra em declive. Alli estendidas as rezes neste declive são sangradas, immediatamente suspensas aos guindastes, onde os magarefes as esfolião e esquartejão, conduzindo-as em quartos para o tendal (*Jornal do Commercio*, 1881 apud. DIAS, 2009: 6)

A partir de meados do século XX houve grande pressão para que esses modos alternativos de matança se reformulassem e se aproximassem do modelo internacional de matadouros frigoríficos (JÚNIOR, 2002: 18). Em um frigorífico brasileiro contemporâneo que esteja de acordo com as normas de inspeção federal, a divisão do trabalho é bem mais intensa, assim como parece que o é o controle do modo de proceder com os equipamentos, da arquitetura do matadouro, e da separação entre produto vendável e despojo e entre limpo e sujo. Visitando um manual recente (PICCHI, 2015) que veicula em detalhe não apenas as normas técnicas exigidas de um frigorífico pela legislação do país, mas também o processo de trabalho para a produção de carne bovina, deparamo-nos com as seguintes informações a respeito de um processo análogo ao que descrevemos anteriormente (pode-se comparar a descrição, ainda, com o fluxograma apresentado da FIGURA 26 ou pelo modelo oferecido pela FIGURA 27) .

Deve haver, nesses estabelecimentos, currais na área externa da planta, afastados da sala de matança e das dependências sociais e dependência destinadas a outras produções (p.ex. charque, embutidos) (PICCHI, 2015: 61-62). Tais currais posicionados de modo a que os ventos predominantes soprem para o lado oposto àquele em que se localizam estas últimas, e de que estejam próximos do desembarque dos caminhões boiadeiros (geralmente terceirizados) que tenham trazido os animais de abate desde seu local de criação ou, menos frequentemente, desde a estação ferroviária à qual um trem os transportou ou ao porto ao qual uma barça os transportou (PICCHI, 2015: 61-62, 103, 107, 116). Também de maneira menos frequente e em geral quando a distância a se percorrer é pequena ou a estrutura viária é deficiente faz-se o deslocamento do rebanho em marcha a pé (PICCHI, 2015: 107-108). A via de entrada

dos animais no frigorífico deve ser, de todo modo, diferente da via de entrada e de saída do pessoal de outros veículos da indústria (PICCHI, 2015: 116).

Da área de desembarque – onde deve haver uma rampa com altura apropriada e piso antiderrapante para os animais –, estes são levadas aos “depósitos de chegada” ou, quando houver pessoal credenciado para recebê-los e inspecioná-los, diretamente aos currais de chegada e de seleção, onde são separados em lotes de acordo com seu proprietário, sua procedência e seu sexo (PICCHI, 2015: 62, 114, 117, 120).⁵² Costuma haver, nessa área, para avaliar e documentar a condição corporal de cada animal e para desloca-los, um funcionário do frigorífico encarregado do setor de currais, bem como auxiliares seus (PICCHI, 2015: 114). É aí, também, que um inspetor federal separa os animais a serem abatidos das fêmeas em gestação acima de seis meses e dos animais suspeitos de portarem moléstias infecto contagiosas ou lesões graves (PICCHI, 2015: 117). Esses últimos são enviados, por um corredor térreo que conecta todos os currais, aos currais intermediários de observação – edificações facilmente identificáveis em vermelho – ou são enviados, a depender da gravidade de sua moléstia ou de sua lesão, ao matadouro sanitário compacto para uma matança de emergência – matadouro esse que deve se localizar nas proximidades do curral de observação e do desembarcadouro, que deve ter janelas teladas, portas com cortinas de ar e bloqueio sanitário, e que deve ter comunicação fácil e independente com o curral de observação e com o departamento de necropsia da planta (PICCHI, 2015: 70, 117, 119, 121). As fêmeas gestantes em causa podem ser removidas do matadouro desde então e permanecer resguardadas até dez dias depois de seu parto (PICCHI, 2015: 117).

O departamento de necropsia deve estar ao lado do matadouro sanitário, bem como do forno crematório (PICCHI, 2015: 71-72). Ele deve, ademais, ser desenhado de modo a que a união entre o piso e a parede seja arredondada e de modo que haja uma antessala com vestiário e lavatório (PICCHI, 2015: 71). O uniforme e o instrumental usados nessa seção pelo veterinário e por seus auxiliares são exclusivos para tanto, não devendo ser usados fora dessas dependências (PICCHI, 71, 122). O animal necropsiado, após ser cremado no mencionado forno, é transportado em um recipiente hermético para fora do abatedouro (PICCHI, 2015: 72). Os caminhões que porventura hajam feito o transporte dos animais para o abate devem ser, antes de deixar a planta, “sistematicamente limpos e desinfetados” (PICCHI, 2015: 118). Há, similarmente, extenso e detalhado regramento quanto ao escoamento de dejetos, a oferta

⁵² Há diretrizes extensas sobre os materiais e as dimensões para a construção desses currais, diretrizes essas que não cabe mencionar detalhadamente aqui, mas que podem ser consultadas em Picchi (2015: 62-70, 118).

e distribuição de água, a limpeza, a imprenetrabilidade das superfícies, a iluminação e a ventilação de todas as dependências do abatedouro⁵³.

Encerrada a inspeção *ante mortem* dos animais, os que entre esses estão em condições normais são conduzidos aos currais de matança (PICCHI, 2015: 62, 67, 119). Acima do já mencionado corredor que interliga os currais, deve haver uma passarela, a qual é usada pelos inspetores e por pessoas que auxiliem a condução do gado em seu trajeto de curral ao outro e, por fim, para o abate (FIGURA 28) (PICCHI, 2015: 69-70).

Os animais permanecem nos currais de matança em descansos, em dieta hídrica e em jejum por no mínimo seis horas (PICCHI, 2015: 115, 119). Meia hora antes do início do abate, esses animais são novamente inspecionados (PICCHI, 2015: 120).

Em contínuo com o corredor central dos currais, há uma rampa que dá acesso para a sala de abate. Ela é de no mínimo cinquenta metros e suas paredes devem ter dois metros de altura (PICCHI, 2015: 73, 75-76). Acompanha essa rampa, lateralmente, uma passarela para o pessoal que fará a condução do animal com ou sem o auxílio de varas (varas essas, elétricas ou não-elétricas) (FIGURA 29) (PICCHI, *idem*). A rampa conta, ainda, em certos intervalos, com comportas do tipo guilhotina, que evitam aglomerações dos animais, e também com chuveiros de banho por aspersão, que removem parcialmente detritos do corpo deles (PICCHI, 2015: 74). Na sua parte final, a rampa se afunila de modo a permitir a passagem de apenas um animal para o boxe de atordoamento (FIGURA 30) (PICCHI, 2015: 75). A esse afunilamento se chama, comumente, seringa (PICCHI, *idem*). Antes de entrar na seringa, os animais ficam postados por alguns minutos na rampa, para se secar do banho de aspersão (PICCHI, 2015: 126).

A sala de matança deve ter uma altura mínima de sete metros e uma área de oito metros quadrados multiplicados pelo número de animais abatidos por hora no estabelecimento (PICCHI, 2015: 76). Ela pode ser disposta em forma de L (o segmento longo correspondendo à “zona suja” e o pequeno, à “zona limpa”), em forma retangular ou em forma quadrada (PICCHI, *idem*). Em seu interior, o local de atordoamento e a praia de vômito devem estar em desnível com o piso, por questões de segurança e, de modo similar ao que vimos para o matadouro sanitário, a junção entre seu piso e sua parede deve ser arredondada (PICCHI, 2015: 77, 79).

⁵³ Não os reproduzo em detalhe aqui, no entanto, posto que, acredito, dificultaria a leitura e a análise de uma exposição já extensa, sem maiores ganhos para meu argumento.

A primeira operação realizada na sala de abate é, no caso de grandes animais, a contenção do animal no boxe de atordoamento, geralmente uma estrutura com fundo falso e duas comportas, uma comunicada à seringa por onde o animal entra, a outra lateral, para que o animal, uma vez atordoado, possa deslizar para a praia de vômito (ver, novamente, Figura 30) (PICCHI, 2015: 79-80, 83). O método de atordoamento de animais de grande porte mais frequentemente utilizado é o da concussão cerebral por golpe de pistola pneumática de dardo cativo (PICCHI, 2015: 130). Nele, um operador é responsável por determinar remotamente a abertura ou o fechamento das portas do boxe de atordoamento e por golpear o animal, geralmente, posicionando corretamente a pistola em sua frente e pressionando o gatilho ou um botão (PICCHI, 2015: 80-81). Se bem atordoado, o animal deve “entrar rapidamente em colapso, interrompe[ndo] o ritmo respiratório, se torna[ndo] rígido, com a cabeça estendida e o olhar fixo” (PICCHI, 2015: 130). A isso se segue, cerca de 20 segundos depois, uma fase de movimentação involuntária, em que o animal coiceia com os membros posteriores (PICCHI, *idem*). Passada essa fase, ele gradativamente relaxa (PICCHI, 2015: 130-131).

A praia de vômito é uma área com extensão similar à do boxe de atordoamento e que se liga a ele por uma grade de tubos metálicos articulada, inclinada cerca de quarenta graus, que impede que o animal caia bruscamente e que toque o solo (FIGURA 31) (PICCHI, 2015: 83-84, 147). A trilhagem aérea que conduz os animais abatidos ao longo da sala de matança tem uma de suas extremidades ali e é ali que um operador enlaça uma das patas traseiras do animal com uma corrente para que um guincho o suspenda e, feito isso, para que primeiro a ação da gravidade e, em seguida, uma nória mecanizada, o conduzam ao longo de um pequeno trecho até a calha de sangria e além (FIGURA 32) (PICCHI, 2015: 84, 147). É comum que o animal, atordoado, com esfíncteres relaxados e suspenso, regurgite ou elimine fezes e urina a essa altura do processo de abate (PICCHI, 2015: 147). Nesse caso, um operador deve limpá-lo a mangueira, sem molhar sua pele em demasia, porém, posto que isso dificultaria a higiene de processos seguintes (PICCHI, *idem*).

A calha (ou canaleta) de sangria é um cocho coletor com dois lados separados – um deles, menor, coleta resquícios de vômito; o outro coleta o sangue que é comercializado *in natura* ou que, indo para a graxaria, é cozido por digestor e se tornará farinha de sangue (PICCHI, 2015: 84-85, 98, 156). Essa calha tem cantos internos arredondados, extensão de modo que, de acordo com a velocidade do abate, o animal permaneça sobre ele de 4 a 6 minutos, e altura mínima de 5,25 a 5,50 metros, para que a

mandíbula do animal possa ser, por apoio em sua borda ou graças ao apoio da região crural do animal numa barra fixa, bem posicionada com relação aos coletores da calha (FIGURA 33; FIGURA 34) (PICCHI, 2015: 84-86, 156-157). Ao seu lado, um magarefe deve, valendo-se de uma faca reta de 15 a 18 centímetros de comprimento, abrir sagitalmente a barbela do animal e, com outra faca do mesmo tipo, fazer a divulsão e a secção dos grandes vasos do pescoço dele, bem como das suas artérias carótidas e das suas veias jugulares (PICCHI, 2015: 155). Enquanto uma das facas é usada, a outra é mergulhada num esterilizador (PICCHI, *idem*).

Em geral, durante ou imediatamente depois da sangria estimula-se eletricamente o animal por meio da posição de seu corpo em contato com uma barra eletrificada, com a posição de uma presilha em seu focinho ou de um eletrodo em sua narina, sobretudo para aumentar a maciez de sua carne e auxiliar na sangria (PICCHI, 2015: 86-87, 157, 162). Ao fim do processo, o animal deve eliminar cerca de metade do seu volume total de sangue (PICCHI, 2015: 149). Como a carcaça continua a gotejar sangue ao longo de seu percurso na sala de abate, rebaixa-se o piso nesse trajeto em dez centímetros de profundidade, um metro de largura e acompanhando a extensão da trilhagem (PICCHI, 2015: 90). A essa estrutura, que conta com uma série de ralos, se chama canaleta de respingos (PICCHI, *idem*).

Após a passagem pela calha de sangria, um operador deve fazer a descorna do animal, isto é, o corte de seus chifres a serra elétrica ou a tesoura pneumática (FIGURA 35) (PICCHI, 2015: 163-164). Cortados, os chifres são enviados para escaldagem e trituração na graxaria da planta de abate (PICCHI, 2015: 164). Em geral, outros operadores fazem, em seguida a isso, a abertura total da barbela do animal e o corte de suas orelhas (PICCHI, *idem*).

A esfolia propriamente dita começa depois disso – embora as duas operações precedentes frequentemente sejam vistas como parte dela. Um operador (o garreador) faz, a princípio, a desarticulação parcial, com uma tesoura pneumática, da pata traseira livre do animal e a liberação, com uma faca reta, da pele da virilha do quarto do animal, do mesmo lado da pata então desarticulada (PICCHI, 2015: 164-165). Feito isso, um virilheiro e um quarteiro – operadores com facas de lâminas curvas ou equipamentos de ar comprimido – terminam a esfolia dos quartos posteriores (PICCHI, 2015: 164). A retirada do vergalho nos machos pode ser feita a essa altura do processo ou durante a toalete (i.e. a preparação final das meias-carcaças, conforme veremos adiante) (PICCHI, *idem*). Nas fêmeas, retira-se, então, as glândulas mamárias, e se as envia para inspeção (PICCHI, *ibidem*).

No garrão (tendão de Aquiles) da pata do animal que não está presa à corrente que o suspende, coloca-se uma carretilha e se o apoia sobre a trilhagem manualmente, com ajuda de guincho elétrico ou de pistão pneumático (PICCHI, *ibidem*). Essa operação é conhecida como primeiro transpasse (FIGURA 36) (PICCHI, *ibid.*). Libera-se, então, a corrente presa na outra pata e, geralmente num sistema de trilhagem simples e com a ação da gravidade, essa corrente retorna à área de atordoamento (PICCHI, *ibid.*).

Em seguida, retira-se parcialmente a pata e o couro do quarto traseiro do segundo lado do animal de modo similar a como se faz anteriormente com o primeiro (PICCHI, 2015: 164-165). Feito isso, acopla-se, novamente como ocorreu no caso da primeira pata, uma segunda carretilha ao garrão e se a associa ao trilho aéreo (PICCHI, 2015: 165). A essa operação se chama segundo transpasse (PICCHI, *idem*).

As patas dianteiras e traseiras, depois de esfoladas, são totalmente desarticuladas do corpo do animal e postas sobre uma mesa própria para a inspeção e, feita a inspeção, elas são levadas por tubos para a escaldagem, remoção das unhas, pelos e tendões, e conversão em subprodutos comestíveis e não comestíveis (PICCHI, 2015: 165-166).

Em sequência a isso, magarefes devem separar a pele da região abdominal do animal (matambre), das axilas, da cauda e da cabeça, além de realizar a divulsão do períneo e atar a bexiga e o reto com cordal e saco plástico (FIGURA 37) (PICCHI, 2015: 166). Parte dos magarefes que realizam essas atividades da esfolagem se posta sobre uma plataforma metálica suspensa, provida de lavatórios para os braços e de esterilizadores de facas (PICCHI, 2015: 91). Costuma-se usar, nessas operações, facas comuns retas ou pneumáticas, a princípio e, ao fim, uma máquina que termina a esfolagem por tração (matambreira ou rolo) (PICCHI, 2015: 92, 167-168). O couro solto do animal segue por condutores tubulares até o setor onde se faz, nele, aparos, e se o descarna e lava (PICCHI, 2015: 93, 168). As gorduras retidas nesse processo são encaminhadas à graxaria (PICCHI, 2015: 169).

Feita a esfolagem, passa-se à evisceração. Um pré-requisito para isso, porém, é fazer a divulsão e a atadura do esôfago do animal (PICCHI, 2015: 170). Usa-se, para isso, um instrumento conhecido como “saca-rolhas” e que consiste numa fio não-flexível de aço com noventa centímetros de comprimento e extremidade em forma de espiral (FIGURA 38) (PICCHI, *idem*). Um operador deve enfiar esse instrumento no tubo esofágico do animal, prendê-lo nos primeiros anéis da traqueia, e projetando-o em direção ao rúmen, soltar o esôfago de suas aderências (PICCHI, *ibidem*). Feito isso, ata-

se o esôfago do animal com cordel plástico ou grampo afixado junto à glote (PICCHI, *ibid.*).

Desarticula-se, então, a cabeça do animal, usando uma faca reta entre seus côndilos occipais e a primeira vértebra cervical (PICCHI, 2015: 93, 171). Feito isso, pode-se desarticular a língua, mantendo-a, assim como à glote, unida à cabeça (PICCHI, *idem*). Essas são, então, lavadas e encaminhadas para a inspeção sanitária, que pode acontecer sobre a mesa da evisceração, ou com cabeça e língua dependuradas na nória que se movimenta paralelamente a essa mesa, simultaneamente com a carcaça (PICCHI, 2015: 93-94). Examinadas, a cabeça e a língua são transportadas (por monta carga ou por descendedor do tipo “tobogã”) para a desossa em um setor fora da sala de matança (PICCHI, 2015: 94).

Em seguida à desarticulação da cabeça e da língua, ainda como preparo para a evisceração, a ampola retal de todas as reses e a vulva das fêmeas devem ser, durante a esfolagem, liberadas (PICCHI, 2015: 172).

Serra-se, por fim, longitudinalmente os ossos do esterno do animal e passa-se, então, à evisceração (PICCHI, 2015: 94). Os órgãos retirados nessa etapa são postos sobre uma mesa formada por duas bandejas – uma bandeja maior, que recebe os órgãos pélvicos e abdominais (exceto rins), retirados primeiro, e uma bandeja menor, que recebe o fígado e os órgãos torácicos (PICCHI, 2015: 94-95, 173). No caso de fêmeas grávidas, retira-se primeiro seu útero e se o põe sobre uma mesa em separado, conquanto esta seja próxima da mesa de evisceração (PICCHI, 2015: 173). Antes de retirar o estômago e os intestinos, faz-se uma laqueadura junto ao duodeno e outra entre o estômago e o esôfago (PICCHI, 2015: 95, 173). Essas vísceras são, então, inspecionadas (PICCHI, 2015: 95). Caso se constate lesões nelas, elas são encaminhadas ao Departamento de Inspeção Federal (DIF), junto com a cabeça e a língua e, se rejeitadas, passam então à graxaria para se transformarem em farinha de carne e de ossos, ou sebo industrial (PICCHI, 174). Caso sejam liberadas para consumo, serão conduzidas, por tubos, para a seção de miúdos, para a bucharia e para a triparia (PICCHI, 2015: 95).

As carcaças são, então, divididas longitudinalmente, ao longo da coluna vertebral, por meio de serra elétrica ou pneumática, esterilizada a cada nova carcaça à qual se aplica e operada por um funcionário em uma plataforma móvel do tipo pantográfica (PICCHI, *idem*). Após essa serragem, estando as carcaças presas aos trilhos que podem, então, ficar a uma altura de três metros e meio, a medula espinal e o

tecido nervoso são aspirados, os rins são inspecionados em uma linha e os principais glândulos linfáticos e o diafragma em outra (PICCHI, 2015: 95, 176).

Retira-se das carcaças, então, os rins, a rabada, a gordura perirenal, a pélvica e a inguinal, o diafragma, os músculos região da sangria, o ligamento nugal e a medula espinal (PICCHI, *idem*). A esse processo de retirada chama-se toalete (PICCHI, 2015: 96, 127). Caso se identifique alguma lesão nas meias carcaças a essa altura do processo, elas são enviadas diretamente ao DIF e, inspecionadas (PICCHI, 2015: 176-177). Feito isso, elas são liberadas para retornar à linha de produção ou permanecem na câmara de sequestro, sendo posteriormente resfriadas, desossadas e, se possível, parcialmente aproveitadas (PICCHI, 2015: 177).

Os subprodutos comestíveis retirados da carcaça na toalete são separados daqueles que irão para o setor que recebe e tritura todos os resíduos descartados no abate, os quais são, então, cozidos na graxaria ou em suas adjacências para fabricar farinha de carne ou de ossos e sebo industrial (PICCHI, 2015: 96, 99). Esses resíduos descartados são postos numa calha comum que acompanha a extensão da área de toalete (PICCHI, *idem*).

Na linha de produção, as meias carcaças são, por fim, carimbadas pela inspeção, são postas em um apêndice da sala de matança próximo da câmara de resfriamento, e são pesadas e lavadas, no sentido de cima para baixo, com água potável, quente e devidamente clorada, por duchas operadas por trabalhadores ou automaticamente, ao longo de um túnel contínuo de lavagem de oito a dez metros de comprimento (PICCHI, 2015: 96, 178-179). É opcional a asperção das carcaças com produtos sanificantes para reduzir as chances de contaminações depois da lavagem (PICCHI, 2015: 180). As carcaças circulam, então, por uma antecâmara com desumidificadores antes de serem introduzidas na câmara de resfriamento, para evitar oscilações de temperatura nessa última (PICCHI, *idem*).

Pode-se acrescentar ao que o manual de Picchi descreve, ainda, que quando há, no frigorífico, a operação de cortes e desossa das carcaças resfriadas para comercialização ou para processamento de produtos derivados, este é feito em sala à parte da sala de matança, em geral manualmente e com auxílio de facas (FIGURA 39) (PACHECO; YAMANAKA, 2008: 37). Os ossos e as partes não comestíveis do animal são enviados às graxarias (*idem*). As carcaças, os cortes e as vísceras comestíveis, por sua vez, após embaladas, são estocadas em frio, enquanto aguardam sua expedição (FIGURA 40) (PACHECO; YAMANAKA, 2008: 38).

Creio que esteja evidente que a representação da matança em um frigorífico moderno é comparativamente mais detalhada, coisa que, sob a perspectiva de certos autores, tem o efeito (talvez anti-intuitivo) de deslocar ou de tornar oblíqua a autoria percebida dos atos realizados nesse contexto ou que torna oblíqua a percepção de cada processo como parte de um processo maior (JOHNSON, 2008: 209). Essa seria mais uma faceta da já mencionada fragmentação desses saberes e práticas.

Já desenvolvemos, anteriormente, de maneira breve, como a fragmentação pode funcionar como meio de elisão nesse contexto. Há que se notar ainda, porém, que a hierarquização das tarefas, outra marca do abate industrial contemporâneo, pode ser vista como tendo efeitos similares.

Tomemos, por exemplo, a relação entre supervisores da linha de matança e trabalhadores da sala de abate. De um lado, um supervisor não necessariamente encontra em si uma fonte do interesse em que as atividades de matança ocorram como devem ocorrer, ou mesmo precisa reconhecer sua posição no abate como sendo uma posição de contato e participação com as tarefas, com os materiais ou com as ferramentas da matança. Pachirat ilustra bem isso ao desenvolver uma interessante reflexão a respeito de como o detalhe, a extensão, a padronização e a quantificação das informações a serem registradas em formulários especificamente por esses trabalhadores contribui para produzir, neles, uma “compartmentalização experimental [ou experiencial]” (PACHIRAT, 2011: 232) que facilita a dissociação do que este faz em relação do abate como um processo completo, como um conjunto de tarefas de que participa. Vide, por exemplo, o que diz de certa parte do trabalho de controle de qualidade do qual participou, o controle de manejo animal:

o resultado do controle [de manejo animal] é transformar um confronto físico com a matança de criaturas vivas em um processo técnico com medições precisas de quando o processo conta como humanitário e ético [i.e. moralmente aceitável] e de quando ele não conta. O inspetor está olhando diretamente para os animais; ele ou ela está ouvindo as vozes deles, mas eles são ouvidos e vistos apenas como critério em processos técnicos, como insumo de dados.(PACHIRAT, 2011: 228-229).

De outro lado, o desempenho das atividades por trabalhadores supervisionados pode encontrar facilmente seu motivo psicológico no constrangimento que a tarefa desempenhada pelo supervisor provoca, como diz certo trabalhador entrevistado por Vialles em seu trabalho de campo em frigoríficos de Ádour, na França, na década de 1970: “[a matança] é supervisionada, a gente não faz como quer” (VIALLES, 1994: 78).

A atenção para esse tipo de hierarquia na relação de trabalho, que pode ser entendida como um tipo específico de fragmentação, é interessante não só enquanto mais um recurso que facilita a objetificação no abate, mas também especificamente porque mostra que, não só seu ocultamento, mas também a visão dos processos do abate e o contato com eles podem reforçar, em lugar de subverter, a distância e o encobrimento, caso sejam mobilizados dentro de certos moldes, ao contrário do que se poderia talvez esperar (PACHIRAT, 2011: 240). Nisso – isto é, no que a hierarquização pode envolver uma elisão mesmo diante da intensificação do contato –, ela se aproxima da serialização e, ao lado desta, se distingue dos outros modos de fragmentação. Todas elas se aproximam, porém, no que podem ser tidas como modulações que contribuem para que a agência de pessoas humanas que se torne oblíqua no processo de abate – e não só para isso: também como modulações que contribuiriam para que se faça invisível o que, no animal, resiste à matança ou, ao contrário a facilita, revelando, nisso, sua agência.

REAÇÕES À OBJETIFICAÇÃO

“o açougueiro⁵⁴ não mata, ele trabalha; mas, na verdade, ele mata e é nisso que está todo o mistério” (LEGENDRE, 1978: 856).

Muito da literatura sobre o abate industrial aponta que o registro comportamental objetivante seria o que ali domina – refiro-me, aqui, tanto à literatura comumente classificada como científica, parte da qual revisamos no capítulo precedente, quanto à literatura não científica, – por exemplo em obras ficcionais de Brecht (2009), Duhamel (2003), Montalban (1998), Sinclair (2005) e Wayne (1982). Há também, no entanto, entre essa mesma literatura, vozes dissonantes no que tange a essa avaliação.

Esse é o caso da obra etnográfica recente de Rémy (2009). Tendo feito pesquisa junto a um pequeno abatedouro industrial da região do Massif Central, na França, a autora, embora sustente que em alguma medida “a industrialização da produção de carne transformou os matadores [artesãos] em trabalhadores de fábrica” (RÉMY, 2009: 77), mostra que havia, naquele ambiente, “uma série de diversões (...) [face] às definições interpostas pelo dispositivo [industrial e que] (...) [n]o abate, há como que uma resistência interna à banalização” (idem).

O trabalho realizado ali não seria, para seus funcionários, “uma atividade como as outras” (ibidem), sobretudo graças à matança. Esta organizaria, em seu contexto de pesquisa, uma divisão entre tipos de trabalho e entre trabalhadores – matadores, de um lado, e não-matadores, de outro –,⁵⁵ bem como diferenças entre suas posições e seus trajetos na planta de abate⁵⁶ e diferenças entre suas tendências de

⁵⁴Legendre se refere aqui ao ofício de açougueiro à época em que este comumente acumulava também a incumbência da manutenção de animais.

⁵⁵ Embora nenhum de seus interlocutores tenha se apresentado a ela explicitamente como matador [*tuer*] – à exceção, talvez, de um interlocutor seu de nome Cracotte, que lhe teria dito diria, em dada ocasião: “eu, eu mato” (RÉMY, 2009: 38) –, não-matadores [*non-tuers*], eles mesmos, tendiam a explicitar frequentemente que não eram matadores (RÉMY, 2009:44). A autora faz referência, também, a uma eventual subdivisão dos matadores que entre “verdadeiros matadores”, que matam quase sempre, “matadores ocasionais”, que matam de tempos em tempos, e “matadores não-matadores” (RÉMY, 2009: 45).

⁵⁶ Matadores teriam locais de entrada na planta diferentes dos locais de entrada para não-matadores, para aqueles que não trabalham na planta regularmente e para visitantes (RÉMY, 2009: 42). Não-matadores quase nunca iriam à “zona suja” do lugar do abate propriamente dito, ou mesmo à sala de matança, e eram constrangidos com olhares caso voltassem a atenção para a matança (RÉMY, 2009: 43, 45, 54). Nas pausas para o café, os dois grupos não se misturavam e esse costumava ser o caso também nas refeições maiores, embora aí houvesse maior promiscuidade (coisa que Rémy atribuiu a um ganho de prestígio momentâneo, da parte dos matadores, pelo fato de que todos no recinto se alimentam, nessa ocasião, da carne que é tida como sendo provida, em certa medida especial por eles) (RÉMY, 2009: 43, 45, 48, 53). Certamente a obediência a esses regramentos não era, nesse caso, absoluta e Rémy mostra muito cuidadosamente, em sua obra, o agenciamento desses tanto no sentido de sua confirmação, quanto no sentido de seu desvirtuamento (Cf., por exemplo, RÉMY, 2009: 48, 50-51).

comportamento no que tange não apenas à interação com os animais de abate em particular, mas à sua índole em geral.

A respeito desse último ponto, ela mostraria que seus interlocutores que eram tidos por “verdadeiros matadores” – em geral insensibilizadores, sangradores ou trabalhadores que assumem regularmente essas e ainda, ocasionalmente, outras funções na linha de matança –, não costumavam exibir qualquer reticência face à matança e se mostravam, segundo a avaliação da autora, violentos no corpo a corpo com os animais (RÉMY, 2009: 63). Eles exprimiam muito frequentemente o que ela escolheria chamar “subjetivação negativa” no que tange a eles. A veiculação de um discurso a respeito da má-vontade ou da periculosidade dos animais antes ou durante seu abate, bem como a manifestação de frustração para com eles ou desgosto ao, por exemplo, gritar-lhes, desferir golpes contra eles ou executar de certa maneira agressiva o seu manejo, comporia o conjunto descritivo desse tipo de relação (RÉMY, 2009: 56-59, 63).

Para além de atualizar essa relação de subjetivação negativa face aos animais, “verdadeiros matadores” teriam, com eles, também muito frequentemente, um envolvimento que Rémy chama de “objetivante” (RÉMY, 2009: 29, 54, 57-58, 60, 63, 69-70). Isso se manifestaria, por exemplo, quando trabalhadores faziam referência a animais como se não fossem ativos, sensíveis e/ou conscientes – como quando, por exemplo, os chama de “carne” (RÉMY, 2009: 59). É o que escolhemos chamar, nessa dissertação, de “objetificação” (Cf. pp. 15-16). Esse tipo de relação com os animais de abate também era comum entre os “matadores não matadores”, que trabalham cotidianamente muito perto dos “verdadeiros matadores” e que, no caso do abatedouro em que a autora pesquisa, eram os trabalhadores que conduziam os animais pelos currais de alimentação, os penduravam no trilho de elevação etc. Em caso de resistência da parte do animal, eles também ocasionalmente veiculavam certa subjetivação negativa deles (RÉMY, 2009: 69-70).

Rémy registra, ainda, episódios mais raros nos quais se adota uma “subjetivação positiva” dos animais (RÉMY, 2009: 67). Certo funcionário, por exemplo, jamais era brutal com os animais e por vezes dirigia-se a eles com linguagem afetuosa (RÉMY, 2009: 67, 69). Vale notar que o comportamento desse interlocutor pareceu a Rémy estar, ali, aos olhos dos demais matadores do abatedouro em que pesquisava à ocasião, no limite da maior impertinência. Isso a levaria a sugerir que as inclinações à subjetivação negativa e à objetificação seriam os enquadramentos dominantes da situação, sendo a subjetivação positiva, em contraste, um enquadramento meramente alternativo, marginal, mobilizado menos frequentemente e quando há uma ruptura nos

dispositivos que acionam os enquadramentos primários (RÉMY, 2009: 67, 69). A regularidade notável aqui é a de que aqueles que, naquele abatedouro, não matam ou que matam menos, teriam mais probabilidade de se tornar portadores de enquadramentos concorrentes que correspondem à “subjetivação positiva do animal” (RÉMY, 2009: 69).

A respeito dessa relação entre trabalhadores e animais na etnografia de Rémy, é interessante notar, ainda, quatro questões que introduzem certos pontos interessantes para o argumento central que construímos a partir desta pesquisa. Em primeiro lugar, a autora reconhece que a tendência, por parte de certos trabalhadores, de mobilizar a subjetivação negativa, a subjetivação positiva ou a objetificação frequentemente transborda para além de sua relação com os animais e informa sua relação com colegas ou mesmo com o trabalho em si.⁵⁷ Isso sugeriria que haja alguma fluidez no que tange a marcação de animalidade e de humanidade nesse contexto. Ela aponta, porém, casos em que há também uma evidente incongruência entre as atitudes com relação aos animais e as atitudes com relação aos trabalhos.⁵⁸

É interessante se fazer notar, ainda, a percepção, por parte da autora, de que a subjetivação negativa, em particular, seria mobilizada mormente em momentos de tensão, durante o corpo a corpo da matança, quando o animal resiste às investidas dos trabalhadores (RÉMY, 2009: 57-58). Isso não apenas em razão do perigo a que a luta da criatura lhes exporia, mas também, o que é bastante significativo e um ponto ao qual voltaremos ainda, como indício de um incômodo com sua “recusa em morrer” (RÉMY, 2009: 60). A agência da parte do animal, na medida em que se faça ou não sentir, ao que tudo indica, tem, então, um efeito significativo para o enquadramento que será mobilizado nesse caso.

Um terceiro ponto potencialmente interessante para nossos propósitos, conforme creio que ficará evidente mais adiante, e que sem dúvidas é elucidativo das oscilações entre engajamento e desengajamento cognitivo e emocional com relação à matança naquele contexto são as diferenças significativas que Rémy nota que há no

⁵⁷ Vide, por exemplo, os seguintes trechos, sobre subjetivação negativa: “Roland aparece (...) como o indivíduo mais violento do abatedouro, com os animais, mas também com os homens.” (RÉMY, 2009:48); “os ‘verdadeiros matadores’ são por vezes brutais não somente com os animais, mas também com os homens e seu ambiente. Resulta da violência do abatedouro uma impressão de contágio: como se o confronto da matança se insinuasse na gama de envolvimento dos matadores” (RÉMY, 2009:66); “Eu [Rémy]: ‘Kiké está irritado com Olivier esta manhã!’ Gisèle: ‘Ah sim, mas você sabe que o Kiké fica assim frequentemente, ele se irrita, não se pode saber. É quase uma crise de nervos, o que ele tem. Nem te conto!’ Em razão do código implícito, ninguém fará explicitamente referência ao acesso de Kiké à categoria de matador para ‘explicar’ a anomalia” (RÉMY, 2009:71).

⁵⁸ Por exemplo: “No corpo a corpo com o animal, ele se mostra violento. Com os humanos, em contraste, ele [Patrice,] faz tudo diferente, ele é a vida e a alma do grupo: conta inúmeras piadas, canta e imita frequentemente os animais. (RÉMY, 2009: 63).

tratamento dos animais de corte de acordo com seu “tipo” – e não exatamente, insisto, de acordo com sua “espécie”, embora seja este o termo usado pela autora.⁵⁹

O porco, por exemplo, seria quase sempre resistente ao manejo humano e maquínico durante o abate e seria bastante expressivo corporal e vocalmente nisso. É um tipo de animal que, por isso, se não põe dificuldades ao fluxo do abate, ao menos faz sentir sua agência muito frequentemente no curso dele. No seu caso de estudo, Rémy sugere que isso emprestaria à situação um caráter tenso. Em resposta à resistência do porco, os homens costumariam ser mais rápidos e mais violentos no trato com ele, e frequentemente se mostrariam apreensivos na ocasião de sua matança (RÉMY, 2009: 61).

Já as ovelhas, em contraste, geralmente seriam tão dóceis ao manejo que podiam estar presentes no interior da sala de matança durante o abate de outras, em fila (RÉMY, 2009: 60). Esse tipo de animal sequer era insensibilizado, pois reagia pouco à matança, não se debate e não berra (RÉMY, 2009: 60-61).

O cavalo, por sua vez, era, no abate, mais que outros tipos de animais, objeto de subjetivação positiva e, sem paradoxo, também de subjetivação negativa exacerbada (RÉMY, 2009: 69) – isso talvez graças a sua imagem de animal de companhia ou ao fato de ser menos frequentemente abatido. Eu acrescentaria, talvez graças, também, a ecos da interdição cristã tardia quanto a comer sua carne ou a estratégias de distinção ligadas a valores nobiliárquicos e militares do medievo (LETEUX, 2013: 6-8). Vialles apontaria, similarmente, que uma distinção entre os animais de abate era patente nos abatedouros da região de Adour.

Essa distinção era evidenciada nas particularidades da mobilização, por parte dos trabalhadores, da expressão “fazer um animal” – *faire une bête* –, que denota a realização bem sucedida de todas as operações de abate, ou a capacidade de fazê-lo (VIALLES, 1994: 57). A expressão não é usada para qualquer tipo de abate. Não se diz, por exemplo, a respeito do abate de porcos e ovelhas, que se “faz um animal” (idem). A expressão vale especificamente para o abate de bovinos, adultos ou não (ibidem). Abate-se boi, vaca ou bezerro, portanto, e é animal de abate por excelência boi, vaca ou bezerro. Quem detém o conhecimento altamente valorizado de “fazer um animal” não

⁵⁹ A opção pelo termo “tipo” se faz se função de que, a julgar pelos exemplos apresentados pela autora a respeito dessa questão, certamente não se trata, da parte dos agentes envolvidos nessas relações, de uma discriminação com base em critérios de classificação guiados pelos ditames de um saber científico biológico que justifique que mobilizemos essa categoria ética “espécie”, mais prenhe de qualificações necessariamente atreladas a ela que a categoria de “tipo”. “Tipo” envolve simplesmente a organização de relações de semelhança e diferença.

necessariamente sabe abater outros animais e frequentemente não teria qualquer vontade de fazê-lo (ibid.).

Um último ponto que julgo nos ser de especial interesse diz respeito ao fato de que Rémy nota – como o fizera Gascar (1973) antes dela, em ensaio sobre as transformações no ofício do açougue na França –, que frequentemente a matança é correlacionada a uma ideia de combate. Matadores – e sobretudo “verdadeiros matadores” – gozariam ali, graças a isso, de um misto especial de prestígio e de estigma, revelando com isso o fato de que a distribuição da carga técnica da matança que temos frisado envolve também, portanto, uma distribuição de carga moral.

Certa atribuição diferencial da carga técnica da matança parecida com o que essa autora aponta aparece também no trabalho de Pachirat (2011). Ele reconhece, por exemplo, na associação entre, de um lado,

(1) separação física e administrativa do local de manejo dos animais e dos primeiros manejos da carne; diferença de horários, de regimes de inspeção e supervisão, bem como de vestimenta; e, de outro,

(2) a “brutalmente honesta” (PACHIRAT, 2011: 39) nomeação corrente e oficial⁶⁰ desse local enquanto *sala de matança*

“Uma tentativa de criar distância entre os *internos* que tiram vidas e os *externos*, tanto os societários quanto os de dentro do abatedouro mesmo” (PACHIRAT, 2011: 39, 66).⁶¹ Nisso, pode-se reconhecer uma distribuição próxima àquela apontada por Rémy, daqueles que matam e não matam – ou, no mínimo, dos que “matam mais” ou “matam menos”. No contexto específico de estudo de Pachirat, essa distribuição

⁶⁰O que acontece a despeito de que “a indústria da carne e os manuais em ciência animal treinam seus graduados para se referir à matança [*slaughter*] como ‘colheita’ [*harvest*] e à sala de matança como ‘departamento de colheita’” (PACHIRAT, 2011: 39).

⁶¹ Pachirat nos conta, ainda, que, naquele abatedouro, “nenhuma rota direta conecta a sala de matança à área administrativa” (PACHIRAT, 2011: 38) e que “a sala de matança e a área administrativa estão tão longe fisicamente quanto possível, sem ser separadas em duas construções diferentes” (idem). Esse isolamento seria refletido burocrativamente, posto que “enquanto o pessoal administrativo supervisiona o departamento de fabricação [onde acontecem os últimos cortes e a embalagem], os administradores da sala de matança ficam em escritórios na sala de matança” (PACHIRAT, 2011: 38-39). Quanto à indumentária, “na fabricação, os trabalhadores usam batas brancas idênticas” (PACHIRAT, 2011: 40) ao passo que “trabalhadores da sala de matança usam suas próprias roupas, tipicamente camisetas” (PACHIRAT, 2011: 41). Dentro da sala de matança, “trabalhadores da zona suja usam capacetes cinza e os da zona limpa, brancos (PACHIRAT, 2011: 63). “Além da distinção entre capacetes brancos e cinzas, alguns trabalhadores da produção usam capacetes azuis e outros, capacetes laranja. Estes são, respectivamente, trabalhadores da dentição [, que inspecionam a idade dos animais pela dentição,] e trabalhadores do saneamento [, que limpam a sala de matança ao curso das operações do dia].” (PACHIRAT, 2011: 81) “(...) há também uma distinção entre diferentes tipos de trabalhadores que não participam da produção. Supervisores da matança usam capacetes vermelhos; seus assistentes, conhecidos como encarregados [*utility men*], usam capacetes amarelos; e trabalhadores do controle de qualidade usam capacetes verdes. Em contrastes com os trabalhadores da produção, que usam suas próprias roupas no trabalho, esses trabalhadores recebem uniformes e serviço de limpeza de uniformes.” (PACHIRAT, 2011: 82).

concentraria a matança, ainda, de maneira especial sobre a figura do insensibilizador, conforme mencionamos brevemente em nota ao capítulo anterior. O seguinte comentário de seu colega de trabalho contribuiu para que o autor concluísse por isso:

Quando eu conto a Tyler [, trabalhador da refrigeração,] que eu atirei em três animais com a pistola de insensibilização no dia anterior, ele me pede para parar. “Cara, isso vai te deixar com problema [it will mess you up]. Insensibilizadores têm de ver a cada três meses um psicólogo ou um psiquiatra ou o que quer que eles se chamem.” “Mesmo? Por que?” “Porque, cara, isso é matar,” ele diz, “essa merda vai te foder de verdade” (PACHIRAT, 2011: 152-153).

Ao lado dessa fala, Pachirat levou em consideração outros comentários que, embora sejam relativamente mais oblíquos a respeito da questão da autoria da matança que o anteriormente exposto, mostram que essa distribuição técnica da matança é também uma distribuição moral e que o animal é, naquele contexto, também considerado em termos que ao menos aparentemente seriam incompatíveis com o registro da objetificação.⁶²

Talvez possamos reconhecer mais uma indicação em favor do mesmo ponto na própria vontade de ocultamento manifesta nos esforços continuados por garantir certa localização geográfica desses estabelecimentos, bem como por garantir certa

⁶² Um desses trechos é o seguinte, em que Fernando, trabalhador que faz o manejo dos animais na rampa de abate, pergunta ao autor porque ele havia, mais cedo no mesmo dia, pedido a outro colega para treinar com a pistola de insensibilização: “Por que você estava lá fazendo aquilo? Você quer ser um insensibilizador?” Quando eu digo que talvez, ele responde, “Não, você não quer fazer isso. Eu não quero fazer isso. Ninguém quer fazer isso. Você vai ter pesadelos” (PACHIRAT, 2011: 150-151). Pachirat registraria também casos de mais inequívoca sensibilização para com os animais da parte de trabalhadores. Houve certo episódio em que uma vaca fora tratada com incomum brutalidade ao cair na rampa de abate e em que um de seus colegas expressaria seu desgosto: “Cara, não é certo fazer o gado passar por cima dessa vaca desse jeito. Eu não vou fazer parte disso. Eu não vou ficar aqui olhando isso” (PACHIRAT, 2011: 155). Ele mencionaria, ainda, que Jill, trabalhadora do controle de qualidade, deixava de fazer corretamente a inspeção nas rampas e para o boxe de insensibilização. Quando lhe perguntou a respeito disso, sua resposta seria: ‘Ninguém olha esses formulários de qualquer modo e nós temos de registrar o que é aceitável seja isso o que efetivamente acontece ou não. Além disso, *me deixa triste ir lá fora e vê-los ser mortos*.’ (PACHIRAT, 2011: 228, grifo meu). Há casos, ainda, em que o trato dos animais oscila entre algo próximo da objetificação e algo sugere que se está levando em consideração que o animal é sujeito de sofrimento, conquanto se o faça num sentido de aumentar a brutalidade no seu tratamento: “Certa vez, quando a linha se move muito devagar para o gosto de Fernando, ele corre em minha direção pela passarela da seringa, tira condutor de plástico de minha mão e enfia nela o condutor elétrico. ‘Seu maricas desgraçado [motherfucking pussy]’, ele grita. ‘Faça seu trabalho e use o [condutor] melhor!’. ‘Por que?’, eu grito em retorno. ‘Qual é o sentido de dar choques neles. Eles vão andar na linha de qualquer jeito.’ ‘O sentido é dor e tortura,’ Fernando replica, rindo. ‘Agora faça a merda [motherfucking] do seu trabalho e mantenha a linha contínua.’ Do outro lado da rampa, Gilberto olha para mim e dá de ombros antes de enfiar o condutor elétrico no ânus de um animal, fazendo com que ele coiceie e depois arremeta para a frente contra um animal diante dele. ‘Porque você tem de fazer isso’ eu grito para ele. Ele dá de ombros de novo, sorri, e continua trabalhando. Furioso, eu repito a pergunta. ‘Tudo bem,’ ele finalmente grita de volta; ‘você quer saber porque eu uso isso?’ Ele empurra a ponta do condutor elétrico através da rampa em minha direção. “Eu uso isso porque eu gosto de ter meu trabalho e se a gente não mantiver essas vacas se movendo pra lá, eles vão nos chamar no escritório e nós vamos ser demitidos. É por isso” (PACHIRAT, 2011: 148).” Há que se notar que há casos em que a objetificação verbal é mais evidente, como quando um de seus colegas, referindo-se a um dos bois, diz: “eu vou pegar um cabo e empurrar esse bife pelo caminho”(PACHIRAT, 2011: 155).

organização das atividades que acontecem nesse âmbito e dos corpos que circulam ali – esforços esses sobre os quais também nos debruçamos no capítulo anterior. Ao mesmo tempo em que se trata de algo que, ao que tudo indica, contribui para a efetivação de um registro objetificante, isso sugere, sem paradoxo, que a objetificação não dá conta de tudo o que importa na configuração do abate industrial, que algo lhe escapa. A dubiedade quanto a isso é o que, creio, está por trás de opiniões divergentes quanto a seus efeitos: por um lado, esses esforços de ocultamento são o que leva certos autores a dizer do abate industrial, por exemplo, que ele é “um anti-monumento formado para negar a memória” (LEE, 2008b: 70); por outro, a mesma característica é apontada como aquilo o que é responsável pela monumentalidade específica desses espaços (BRANTZ, 2008: 81).

Similarmente, a vontade de regramento expressa nas extensas legislações estatais, municipais ou distritais do abate industrial – que são em grande medida, mas não inteiramente, éticas (i.e. não êmicas) – talvez indique que essa atividade não seja necessariamente banalizada sequer entre aqueles que participam menos imediatamente dela ou que as relações que se estabelecem em seu âmbito não são necessariamente compreendidas sob uma chave interpretativa de negação à simbiose, à identificação, ao pertencimento, à autoria à responsabilidade, bem como à posição ou ao reconhecimento do estatuto de agente ou de sujeito sensível e/ou consciente. Por um lado, é certo que o regramento pode ser reconhecido enquanto mais um dos mecanismos que induzem a objetificação, pois, na medida em que a atenção dos trabalhadores é voltada para a adequação a certos padrões (normais) de execução, pode-se entender, sob certa perspectiva, que o leque de possibilidades abertas pelos programas técnicos, arquiteturais, prático-simbólicos de ação se feche em alguma medida. Sustentei isso no capítulo anterior, me pondo, nisso, em acordo com Pachirat (2001: 228-229), embora o autor o desenvolva apenas especificamente no que isso diz respeito ao trabalho de supervisão (ver página 57 deste documento). Vialles dirá algo similar, referindo-se ao trabalho de abate em geral, mas à normatização sanitária deste, especificamente:

O pensamento [dos trabalhadores do abate] é assim dirigido para os métodos usados para garantir o que está sendo feito, para os padrões que devem ser mantidos, e isso preenche, às vezes com efeito ambíguo, os vácuos deixados pelo modo como o trabalho foi fragmentado. De todo modo, todos os manuais que lidam com o treinamento de matadores se preocupam consistentemente em reforçar, a cada oportunidade, um tipo de super-eu higienicamente consciente, *de modo a armar pensamento para avaliar essa a relação (e preencher o espaço) entre o real resistente e o ideal esterilizado, contendo assim qualquer possível deslize de sentido*” (VIALLES, 1994: 52, grifo meu).

Meu ponto é o de que, se isso é o que um regramento descritivamente tende a fazer, uma tensão contínua de aprofundamento da regulação pode ser tida como algo que denuncia aquilo mesmo que ela nega ou pretenderia negar: que houve ou que há também tensão em torno do abate, tensão essa que é justamente aquilo que ela visa a resolver. Suspenso o julgamento a respeito dessa especulação, porém, e posta ela aparte, a análise de temas de alguns regramentos desse tipo dá, de todo modo, sustentação a meu ponto de que há reações significativas à objetificação do abate industrial.

Dias (2009), em sua dissertação de mestrado sobre a construção simbólica do “animal de açougue” no Brasil, nos mostra, por exemplo, que constava desde 1934 na legislação do país, mais especificamente no Regulamento de Inspeção Federal de Carnes e Derivados, a referência a um “sofrimento” animal e que se pode entrever, na análise desse tipo de dispositivo, que historicamente houve certa discussão quanto às *formas* de abate e quanto à *duração* dessas operações por trás da qual há também essa ideia, para além de também inegáveis preocupações com segurança dos trabalhadores e com maximização dos lucros (DIAS, 2009: 45, 50, 61). De acordo com o decreto de 1934, todos os “animais de açougue” – bovídeos, eqüídeos, suínos, aves coelhos, ovinos e caprinos – deviam ser abatidos “mediante prévia anestesia” (Art. 65 do Decreto n° 24.550/34 apud DIAS, 2009: 50) e ser imediatamente sangrados. Em 1952, a obrigatoriedade da anestesia (dessa vez, já então referida como “insensibilização”) só se manteria para bovídeos e eqüídeos; mas isso se reverteria quando, a partir de 1997, se estabeleceu que o “abate humanitário” deveria ser aplicado em todo o país, a aplicação da insensibilização voltaria a se expandir para todos os tipos de animais abatidos (DIAS, 2009: 55, 59, 67). De acordo com a padronização dos modos de abate humanitário definida em 2000 pela Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, essa atenção à sensibilidade animal com vistas, como consta em seu próprio texto, à “proteção”, se expandiria para detalhes no manejo deles ao longo de a sua estadia no abatedouro até o fim da sangria (DIAS, 2009: 58). Se por um lado isso parece envolver uma subjetivação maior do animal, cabe notar, porém, que por outro, na medida em que o abate humanitário envolve frequentemente uma maior automação dos processos de matança, ele diminui o contato humano e animal e pode, nisso, contribuir para a objetificação êmica (DIAS, 2009: 63).

O que será exposto no que segue, neste capítulo, é que minhas incursões a plantas de abate no estado de São Paulo entre os anos de 2014 e 2015 produziram informações que, a meu ver, indicam que vigem, nesses contextos, relações

significativas que fogem aos moldes da objetificação, informações essas que, nisso, se aproximam das sugestões apontadas pela literatura etnográfica sobre o abate industrial – tanto as já mencionadas nesta seção, quanto as que adiante apresentarei.

Visitas exploratórias e entrevistas

A partir de dados de acesso público produzidos do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) junto aos estabelecimentos cadastrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), é possível ter uma imagem aproximada de que espécies animais são abatidas mais frequentemente no país, bem como dos estados que concentram essa produção.⁶³ A primeira questão que me pareceu notável para que o recorte do objeto empírico dessa pesquisa é a de que, à época (2013) o número de aves (5.156.524.585), suínos (33.730.050) e bovinos (26.741.268) abatidos em todo o território em muito excede o número de ovinos (129.051), equídeos (14.394), leporídeos (14.354), bubalinos (11.046), caprinos (8.181), javalis (2.368), avestruzes (968), pacas (54), catetos (40), queixadas (12), capivaras (6), cutias (6) e outras espécies (114.224) discriminadas pela base de dados do Sistema de Informações Gerenciais do SIF (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2015a). Essa disparidade se mantém nos anos de 2014 e 2015.

Dado que o abate industrial de aves é, conhecidamente, o tipo de abate que permite o maior grau de automação de seus processos (DIAS, 2009: 64), e dado que a interação imediata entre trabalhadores e entre trabalhador e animal, ou trabalhador e material de trabalho, em muito interessa a nossos propósitos, dei preferência a enfocar, na pesquisa, a abatedouros suínos e bovinos.⁶⁴

A opção por selecionar abatedouros no estado de São Paulo em 2015 se fez para garantir a exequibilidade de uma pesquisa que deveria ser feita em relativa concomitância com o curso de mestrado em Sociologia na Universidade Estadual de Campinas. A princípio, trabalhar-se-ia, com duas plantas de abate e, se houvesse

⁶³ A inspeção de produtos de origem animal no país não é exclusividade do Ministério da Agricultura, posto que os Estados e Municípios têm legislações específicas quanto à matéria. Os dados a respeito do abate nesse último caso não estão organizados de modo a seu acesso ser facilitado, porém.

⁶⁴ Posteriormente, ao entrar em contato com o trabalho de Pachirat, viria a notar a semelhança entre esse meus procedimentos e escolhas de pesquisa e os informaram. Ele apontaria: “uma vez que eu tinha me decidido quanto ao abate industrial como campo de pesquisa, eu comecei por descartar os abatedouros de frango, porque a uniformidade física das galinhas permite um processo automatizado em que humanos estão em grande medida ausentes. (...) Meu próximo passo foi compilar dados do Serviço de Segurança e Inspeção do USDA, que publica um diretório de todos os abatedouros federalmente inspecionados nos Estados Unidos. (...) Usando esses dados, mapeei sua localização geográfica”(PACHIRAT, 2011: 281).

ocasião, incluir-se-ia outras unidades. Houve alterações nisso, conforme notar-se-á adiante. De todo modo, ainda que a opção por investigar abatedouros industriais em São Paulo carregue certa arbitrariedade, se pensarmos em termos de representatividade da realidade do abate industrial no Brasil, não parece haver severas inadequações nessa escolha. De acordo com os dados do SIF, este estado possuía, em 2013, uma das maiores estruturas frigoríficas do país – era o quarto maior abatedor de aves; o quinto abatedor de suínos; o quarto abatedor de bovinos; e manteve essas posições em 2015) (idem). Apenas no que diz respeito a frigoríficos sob inspeção federal, o estado de São Paulo conta com trinta abatedouros de bovinos, dezenove de suínos e trinta e três de aves, além de três de ovinos, dois de avestruzes, dois de caprinos. É possível ter acesso à razão social, ao endereço e à capacidade de abate de cada uma dessas plantas a partir da Relação de Estabelecimentos oferecido pela mesma base de dados (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2015b).

Enquanto mapeava, com base nas informações da Relação de Estabelecimentos que a mesma base de dados nos eferece, os matadouros frigoríficos de de suínos e de bovinos localizados a no máximo 300 km de Campinas e buscava seus telefones via internet, tive a oportunidade de visitar, no dia 16 de abril de 2014, um primeiro abatedouro frigorífico não selecionado de acordo com esse critério de proximidade. Tratava-se de uma planta localizada na cidade de Barretos, em São Paulo, com capacidade de abate de 40 a 80 cabeças de gabo por hora e que emprega cerca de 2.000 funcionários. Este é um abatedouro de produção voltada para a exportação e, portanto, segue as diretrizes do SIF mencionadas ao fim do capítulo anterior.

Minha visita fora então arranjada graças ao contato formal que estabeleci com um docente da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas. Tendo solicitado uma reunião com ele, posto que verifiquei que ministrava matéria sobre a produção de carne, e tendo ele aceito, expliquei-lhe, então, os propósitos de minha pesquisa. Dias depois, ele permitiria que eu acompanhasse três de seus estudantes de pós-graduação em uma visita a um abatedouro.

Nos dividimos em dois carros para fazer a viagem de Campinas a Barretos. Dado que o estudante com o qual fiz a viagem era veterinário de formação e já trabalhara em abatedouros, aproveitei para entrevistá-lo brevemente. Ao entrarmos no frigorífico, após algum tempo de espera na recepção, fomos recebidos por um zootécnico que era funcionário daquela planta e amigo pessoal do professor que nos encaminhara para lá. Fomos levados, por ele, a um vestiário onde trocaríamos nossas roupas por calça e jaleco de algodão brancos, galocha de plástico branca, touca de

cabelo verde, capacete branco e máscara de boca e de nariz branca. Estando todos vestidos, eu e o zootécnico deixaríamos os estudantes numa sala do frigorífico onde se faz a parte final da desossa e dos cortes, bem como a embalagem – sala essa que é próxima das câmaras de resfriamento. Ali, eles fariam coleta de amostras para conduzir suas pesquisas. Nosso guia me perguntaria, então, em que parte da planta eu gostaria de ficar e eu pediria para ele que me deixasse onde fosse possível, aproveitando, porém, para sugerir que preferiria ficar onde os funcionários tivessem contato mais direto com os animais vivos. Ele me encaminharia, então, até os currais. No caminho, ele me perguntaria sobre minha pesquisa e eu aproveitaria para travar, com ele, uma interlocução informal que me rendeu informações interessantes, conforme exponho neste capítulo, em seções a seguir.

Ao chegamos nos currais, calculando que seria mais difícil para mim entrar nas partes fechadas da planta de abate sem sua ajuda, pedi a ele que me levasse para ver a insensibilização. Ele o fez e, ali, conversei, primeiro, com um dos funcionários que encaminhava os bois para a seringa; depois, com o insensibilizador; em seguida, com um dos funcionários que também auxiliava o deslocamento dos bois pela rampa entre os currais e o boxe de atordoamento – a interlocução foi, em todos os casos, travada enquanto trabalhavam.

Minha imagem genérica de pesquisadora e minha conexão com um funcionário que provavelmente tem boa relação com a administração do abatedouro e que seria visto, pelos trabalhadores do chão de fábrica, como um superior; a divisão da atenção desses trabalhadores entre o trabalho que realizavam e às minhas perguntas; bem como a barulhenta paisagem sonora do abatedouro, foram condições dessa interação quer não podem ser desconsideradas.

Pude observar, a partir da visão do boxe de atordoamento, também os trabalhos na praia de vômito, e, a partir da rampa de abate, os trabalhos no curral, mas sem interação verbal como aqueles que os realizavam. Tive, ademais, um brevíssimo encontro com um supervisor da linha de matança, o qual consistiu meramente em uma bronca por eu estar perto demais da mureta que acompanha a rampa em que os transitam animais, um pedido para que eu me retirasse do local no horário de almoço e algumas perguntas sobre o que eu estava fazendo ali.

Antes do almoço, me aventurei, sozinha, pela área aberta planta e entrei num dos prédios separados dela, onde havia o setor de recursos humanos. Interagi, ali, brevemente com alguns dos trabalhadores dessa seção, posto que lhes perguntei o que eu deveria fazer para obter autorização para realizar minha pesquisa ali. Fui

desencorajada, porém saí de lá com um endereço email para o qual deveria enviar minha proposta – coisa que fiz e para qual, no entanto, não obtive resposta até o presente momento. Em seguida, me reencontrei com meus colegas de viagem e com o zootécnico que nos recebera para almoçar na mesma sala em que os deixara. Antes, numa antessala, lavei as mãos e as botas, posto que as normas sanitárias o exigem. Circulei brevemente pela sala e me comuniquei, também apenas muito rapidamente, com um dos funcionários que realizava cortes em grandes peças em carne que vinham diretamente da sala de abate por trilho aérea, passando uma pequena porteira com cortina de tiras de plástico. Saímos dessa sala para almoçar – higienizando, antes, mãos e botas novamente. Comemos no refeitório para funcionários que trabalham na zona limpa do abate (havia outro para os que trabalham na zona suja).

Após o almoço, entramos todos do grupo para uma breve visita à sala de matança. Mãos e botas novamente lavadas, dentro da sala percebi que ela estava disposta em formato de L, com um espaço diminuto para a praia de vômito, para a sangria e para a esfola. Nosso passeio, ali, envolveu muitos dribles incertos de carcaças enormes que se movimentavam com rapidez graças à trilhagem automática e com espaços muito pequenos entre elas. Não pude falar com nenhum dos trabalhadores dessa seção, mas pude observá-los brevemente. Findo o passei no inteiror da sala de matança, tive de acompanhar os demais estudantes enquanto esses resolviam questões relacionadas a suas pesquisas nos escritórios do pessoal administrativo da planta e, em seguida, deixamos o frigorífico. O registro de minhas impressões dessa visita foi feito entre os dias 17 e 18 de abril.

Minha segunda visita a um frigorífico aconteceria no dia 17 de outubro de 2014, em uma planta de abate de bovinos e suínos de Piracicaba, de inspeção federal e com capacidade de abate 20 a 40 cabeças de gado por hora e 200 a 400 suínos por dia. O número médio de funcionários que ela emprega não nos foi fornecido; pode-se, porém, supor, em função de sua capacidade de abate, que seja um número um pouco menor do que o de funcionários do primeiro abatedouro visitado. Eu selecionara esta planta especificamente com base no mapeamento anteriormente mencionado. Vale citar, porém, que antes de me decidir por este, obtive os telefones e tentei agendar visitas formalmente com todos os estabelecimentos que obedeciam a nosso critério de espécie de abate e proximidade. Não obtive sucesso, porém. Alguns telefonemas não foram atendidos, outros resultaram em negativas diretas ou na disponibilização de um email para contato que, em realidade, provaria não servir a este fim. Diante disso, eu tentaria uma estratégia de entrada distinta: me apresentaria pessoalmente enquanto pesquisadora

à sua administração, sem intermediários. Chegando à porta planta de abate escolhida ao meio dia e trinta, falei com seu segurança, explicando minhas intenções. Ele me diria que estavam todos os funcionários em horário de almoço e que, portanto, eu deveria retornar ali às 13h30min para ser atendida. Procurei, então, por um bar próximo, na esperança de descobrir se este seria um possível lugar onde encontrar trabalhadores do frigorífico fora de seu horário de expediente. Após algum tempo de espera vi, caminhando pela rua, trabalhadores com macacões e, ao notar que o nome do frigorífico estava estampado na lateral de suas roupas, me aproximei deles e os acompanhei em parte do trajeto de volta ao abatedouro, fazendo-lhes algumas perguntas. Às 13h30min retornei ao portão do abatedouro e o segurança, então, repetiu, ao telefone, as informações sobre mim que lhe passei e sobre minha pesquisa. A funcionária com que conversava lhe pediria para me repassar que eu ligasse e marcasse um horário para voltar outro dia. Liguei pelo meu celular imediatamente para o número que o segurança me passara três ou quatro vezes, sem sucesso. Pedi ao segurança, então, que me desse um número pelo qual eu pudesse falar com a pessoa que sugerira que eu marcasse a visita por ligação. Ele o fez com alguma relutância. Minha ligação foi transferida, então, a um veterinário do abatedouro e eu pude conversar com ele sobre as minhas intenções. Ele disse, porém, que eu devia marcar um horário e pediu que eu enviasse para ele um email com tudo o que lhe dissera. Ele encaminharia este a seus superiores. Novamente, embora haja enviado o email mais tarde aquele dia, não obtive resposta. Ciente de que provavelmente não conseguiria entrar na planta de abate aquele dia, sentei-me em um ponto de ônibus ao lado do frigorífico e esperei pelo horário de saída dos funcionários. Consegui, graças a isso, conversar brevemente com alguns deles, e mesmo entrevitá-los, se bem que em um ambiente prenhe de constrangimentos usuais – o visível e às vezes verbalizado receio das consequências que isso poderia ter para seu emprego – e inusuais – tais como a presença atenta de outras pessoas, em sua grande maioria colegas de trabalho, e a determinação do tempo de entrevista pela chega ou não dos ônibus esperados. Pude tomar nota, porém, o telefone de algumas delas, para realizar possíveis entrevistas. O registro de minhas atividades desse dia seria feito dia 24 de outubro de 2014.

Minhas terceira e quarta visitas a um frigorífico ocorreram graças a que uma amiga de minha família fora contratada para verificar se um abatedouro de bovinos de

uma pequena cidade do interior paulista.⁶⁵ estava acordante com as normas de preservação ambiental. É, portanto, uma via de entrada estabelecida de maneira menos formal e envolvendo laços pessoais afetivos com os intermediários impossíveis de ser replicados. Tendo essa pessoa solicitado, junto ao dono do abatedouro, que ele me recebesse e tendo ele aceitado o pedido, ela me passaria o contato da veterinária inspetora do local. Comuniquei-me com esta por email ao longo de um mês até marcarmos uma data para minha ida. O frigorífico opera com capacidade de abate de 60 cabeças de gabo por dia (isto é, cerca de 7 bois por hora) e emprega 40 funcionários.

A primeira de minhas visitas a essa planta de abate seria feita dia 03 de julho de 2015. Chegando a ela, um portão automático seria aberto para que eu parasse meu carro em seu interior sem que eu precisasse me identificar antes. Um pouco desconcertada com essa facilidade de acesso que em muito contrastava com a minha experiência anterior com frigoríficos, eu me dirigiria até a recepção do abatedouro. Ao pórtico da pequena edificação em que constava o letreiro que anunciava a recepção, um dos três homens que ali se encontravam me deteria com um “pois não?”. Expliquei a ele que esperava pela veterinária ou pelo dono do abatedouro, e ele me diria que nenhum dos dois havia ainda chegado, e pediria que eu esperasse em um dos bancos do mesmo pórtico. Em meu tempo de espera, converso com esse funcionário que é tanto recepcionista quanto segurança da planta; e, a certa altura, observo que trabalham ali uma funcionaria encarregada da limpeza e uma secretaria. Ao chegarem a veterinária inspetora e o dono do estabelecimento, nos dirigimos à sala da primeira, que fica na mesma edificação, para que eu explicasse a ambos a minha pesquisa. Nessa ocasião, o dono do frigorífico me interromperia algumas vezes para falar de seu estabelecimento e de seu trabalho. Ele mencionaria inclusive que “a última pessoa que manda num abatedouro é o dono, exceto quando dá problema” e que, por isso, a entrada de pessoas “não-contratas, não previstas,” – como eu – “é difícil” (Cadernos de Campo, 12, 13 e 14 de julho de 2015).

Concluí a minha apresentação, a veterinária se ofereceria para me mostrar o abate. Vestimos as roupas brancas adequadas para entrar no frigorífico e entramos na sala de abate. Fizemos, também, o passeio pela sala de uma maneira que não é recomendada pelos manuais sanitários, passando primeiro pela zona suja e depois para a zona limpa. Ali, como aconteceu em minha primeira visita a uma sala matança, não pude conversar com os trabalhadores, mas pude observá-los em ação por alguns

⁶⁵ Omitimos seu nome a pedido de nossos interlocutores. Dado que há apenas esse frigorífico na cidade, a exposição do nome desta significaria, inevitavelmente, indicar exatamente de que estabelecimento tratamos.

momentos. Esta sala de matança era, como a anterior, disposta em “L”, mas diferentemente do que era o caso naquela, o transporte dos animais pelos trilhos aéreos era, ali, feito manualmente pelos trabalhadores; o couro retirado das carcaças era escoado da sala de abate por um pequeno elevador, em lugar de o ser, como comumente é o caso, por um tubo descendente; e as mesas de evisceração eram postas não em contínuo com a linha das carcaças, mas em perpendicular a ela, após a área de serragem. Falamos apenas brevemente com um supervisor e com uma trabalhadora da linha de matança, os quais eu mais tarde naquele dia entrevistaria a sós na sala da veterinária inspetora. Terminamos a visita indo a salas contíguas à de matança – a sala de embalagem e a câmara resfriadora, em que se podia entrar por dentro da sala de matança; e ainda salas vazias, nas quais só era possível entrar saindo da sala de matança, e em que, no futuro, funcionaria a bucharia. Não fomos aos currais, posto que ao fim de minha visita a matança do dia já havia terminado. De volta à sala da inspetora veterinária, a entrevistei. O registros de todas essas interlocuções e observações foi feito entre os dias 12, 13 e 14 de julho.

No dia 20 de outubro de 2015, tive a oportunidade de retornar a esse frigorífico para realizar entrevistas. Na ocasião, entrevistei o dono do estabelecimento em sua própria sala, e, na sala da veterinária inspetora, a funcionária da limpeza que havia visto em minha visita anterior, e que recentemente assumira também um trabalho na bucharia do estabelecimento, assim como a responsabilidade por certas tarefas administrativas. Ambas essas salas ficam na edificação em que se encontra a recepção, e minha circulação na planta dessa vez se resumiu a esse espaço. Os registros dessas entrevistas e de minha interação com os interlocutores ao longo delas foi registrado no dia 24 de outubro.

A dificuldade em obter acesso às plantas de abate, associada a uma maior facilidade relativa de acesso a um estabelecimento de menor capacidade, é um dos pontos que determinou a presente configuração da empiria sobre a qual pude me debruçar – e, talvez valha mencionar, é uma dificuldade ecoada em outros trabalhos que envolvem esse tipo de objeto.⁶⁶ Não obstante a presente pesquisa peque por não

⁶⁶ Vide, por exemplo, o que dizem Finkler e Cêa sobre o que determinou alterações no desenho de sua pesquisa junto a frigoríficos de aves no Paraná: “a proposta inicial do projeto de pesquisa, que incluía a visita a três frigoríficos da região oeste e a realização de entrevistas com os profissionais responsáveis pelo processo de seleção e contratação de trabalhadores, acabou frustrada. Após contatos telefônicos e envio do roteiro de entrevista explicitando os objetivos da pesquisa, foram obtidas respostas negativas por parte das três empresas. A partir disso, os procedimentos metodológicos foram redefinidos. Optou-se, então, pela realização das entrevistas com outros sujeitos, conhecedores e envolvidos, direta ou indiretamente, com o processo de seleção de trabalhadores para a empresa situada no município de Toledo. Foi realizada uma entrevista grupal com 18 trabalhadores recentemente contratados pela referida

envolver uma familiaridade com os contextos sobre a qual se debruça que só um relação durável com o campo pode dar meios de se obter, creio que, face às regularidades que nos permite entrever que aparentemente há entre as três indústrias de abate a que nos referimos, bem como certas indicações da literatura etnográfica sobre contextos próximos a esses em muitos aspectos, esse trabalho pode oferecer recomendações que podem ser investigadas em um regime de maior intimidade e/ou extensão futuramente.

Rupturas de elisões de posição e de trajeto no abate objetificado

Muito embora a maior parte dos trabalhadores dos abatedouros que visitei saia de seu expediente em suas roupas comuns e sem carregar qualquer traço que os distingua inequivocamente como empregados desse tipo específico de indústria, há momentos em que marcas do trabalho no abate irrompem para além dos muros físicos e simbólicos que usualmente as detêm. Apesar de que em geral pareça ser verdade “para manter o acordo com (...) [a] lógica de separação que organiza o lugar do abate em relação ao que lhe é externo, abatedores idealmente não devem carregar qualquer traço de seu trabalho para além das paredes de abatedouro” (Ayling, 1875 apud. OTTER, 2008: 105), experimentei momentos que me pareceram dizer respeito a uma suspensão dessa lógica nas imediações das plantas desse tipo que visitei.

Em minha segunda visita a um frigorífico, enquanto ainda me punha sentada em um bar nas proximidades do abatedouro à espera do horário de saída dos trabalhadores, “notei que, de vez em quando, pessoas fardadas com macacões azuis ou brancos atravessavam a rua. (...) [V]i o nome do frigorífico estampado na lateral de suas calças (...)” (Caderno de Campo, 24 de outubro de 2014). Como eu mesma e, ao que pude perceber, alguns outros clientes ao meu redor, houvéssemos desviado o olhar para os homens uniformizados quando estes passavam, arrisco-me a dizer que é possível que aqueles outros frequentadores do bar hajam, como eu, experimentado uma sensação

empresa, que realizavam o curso de “Higienização Aplicada ao Manipulador de Alimentos”, ministrado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) daquele município. A responsável pelo curso também prestou informações à pesquisa. Um trabalhador que está há quase 9 anos na empresa, e que se encontra afastado por problemas de saúde (lesões por esforços repetitivos), também concedeu uma entrevista. Outro entrevistado foi um membro do Sindicato dos Trabalhadores das Indústrias de Alimentos. Esses sujeitos constituíram a amostra utilizada na investigação e as informações prestadas serviram de conteúdo para as conclusões fundamentais do estudo.” (FINKLER; CEA, 2009: 5). Stull e Broadway (2004) também pediram formalmente acesso à sala de matança, mas tiveram seu acesso negado. Isso também determinaria a estratégia de acesso de Pachirat: “julgando que a estratégia de acesso formal teria alta probabilidade de falhar e de se provar inadequada mesmo que bem sucedida, e decidido contra me valer exclusivamente de acesso remoto por meio de entrevistas com trabalhadores, eu decidi tentar ganhar acesso como um empregado ” (PACHIRAT, 2011: 282-283). Dado que assumir um emprego numa planta de abate é algo incompatível com os requisitos de apoio à pesquisa de minhas agência de fomento (a princípio, CNPQ, posteriormente, FAPESP), essa opção não foi considerada para a presente pesquisa.

de estranheza próxima daquela que um interlocutor de Neli (2006) descreve a respeito das aglomerações de trabalhadores de frigorífico, conquanto o autor se refira a um episódio que ocorre em área *interna*:

O pessoal do frigorífico, tanto de aves como de suínos, usa uniforme branco, e é muita gente, então sai 1000 pessoas no mesmo horário, e esse pessoal vai pro refeitório (...). Você vê 1000 pessoas tudo de branco, tudo de toquinha, só o rosto de fora é uma visão assustadora mesmo (G. F. apud. NELI, 2006: 67).

É certo que não se tratava de uma grande aglomeração de pessoas uniformizadas, mas sendo os trajes dos funcionários dos frigoríficos em tudo incomuns se comparados com o padrão dos demais que compunham nossa paisagem urbana imediata, especialmente num dia de intenso calor como era, então, o caso, creio que essa diferença haja sido suficiente para dar conta do que chamou nossa atenção.

Similarmente, há interdições à entrada de pessoas ou de objetos no espaço do abatedouro que são, eventualmente, transgredidas. Em minha primeira visita a um abatedouro, enquanto eu conversava com o insensibilizador de animais e ele realizava seu trabalho, este saca de dentro de seu uniforme a todo momento um celular. O porte desses aparelhos no curso do trabalho e, sobretudo, seu manuseio ou seu uso, são proibidos. A rapidez e a tensão com que meu interlocutor manuseava o celular, para logo o guardar, denuncia a relativa liberdade e a relativa constrição que havia quanto a isso naquele ambiente.

Também a já mencionada tendência, dentro de um abatedouro, a direcionar posições e trajetos – coisa que certamente vale para os trabalhadores, mas que é especialmente aguda para o caso dos animais – parece ser em alguma medida violada, ainda que também de uma maneira parcial, nos seguintes eventos de minha terceira visita a uma planta de abate. Em primeiro lugar, houve a situação em que depois de

Vesti[r]mos calça, blusa, galocha, touca e jaleco brancos oferecidos pelo estabelecimento (...)[,] caminhamos até a maior edificação da planta, alguns metros afastada daquela em que estávamos. Na antessala onde deveríamos higienizar nossas galochas e mãos, os lavadouros não estavam funcionando. Pude notar a tensão contida de minha guia diante disso. Não obstante não podermos nos higienizar conforme manda o regulamento, entramos na sala de abate (Caderno de Campo, 12, 13 e 14 de julho de 2015).

Um segundo momento dessa visita que pode ilustrar de maneira interessante um ponto análogo diz respeito a quando

[A]ndando [eu] um pouco pela varanda [do prédio administrativo] e, de lá, olhando para o interior da primeira sala, noto, à parede, uma cabeça de gado (não sei se real e empalhada ou se esculpida em gesso) e, abaixo dela, a logomarca do frigorífico (idem).

Certamente os blocos administrativos de uma sala de abate costumam estar em uma relação de exterioridade com os lugares de circulação dos animais. Com aquele signo, isso é em alguma medida flexibilizado – embora, é certo, seja também em alguma medida mantido, posto que se trata, não de um animal vivo e inteiro, mas de um fragmento que talvez não tenha guardado qualquer relação de presença com um animal daquele tipo. Quanto ao primeiro evento, trata-se evidentemente de uma transgressão com relação a regras éticas e êmicas de circulação de pessoas ou, mais especificamente, da sujeira, transgressão essa que talvez se possa ter como relativa também diante do (aparente) embaraço com que minha interlocutora lidou com a situação.

No caso ocorrido em minha segunda visita, o primeiro que mencionamos mencionado, julgo que se trata também de uma ruptura parcial, posto que, muito embora a presença do signo do abate na roupa dos trabalhadores de fato haja chegado à rua, ao exterior da planta, não só a (possível) estranheza da cena denuncia a infrequência com que (provavelmente) ocorre, mas também não se trata de uma imagem completa do abate. De todo modo, pode-se dizer que haja, nesses pequenos deslocamentos de expectativas e na visibilidade fugidia de signos do abate onde antes estes eram de um todo invisíveis, uma reação ao que da objetificação do abate nega sua associação com o que lhe é externo.

O trabalhador é subjetivado no que percebe que seu trabalho no abate lhe transforma os afetos

É interessante notar, também, que se por um lado a negação de uma relação de exterioridade e de interioridade com o abate pode figurar como uma ruptura com a objetificação, como vimos na seção anterior, por outro, e sem paradoxo, a tematização de um “antes e depois” e de um “dentro e fora” do abate que confirmam essa elisão também o podem ser.

A referência a uma realidade interna do abatedouro distinta de uma realidade externa pode ser um recurso êmico que serve, por exemplo, à comunicação da noção de que as afecções de um trabalhador mudam quando este familiariza com o abate.

Na primeira visita que fiz, entrei contato um insensibilizador de bois, enquanto ele trabalhava. Em determinada altura de nossa conversa, “[o]lhando para os bois,” ele me diria que

as pessoas lhe perguntam se ele consegue dormir à noite. Ele riu só e disse que ‘claro’, que aquilo não o afetava em nada. Perguntei se sempre foi tranquilo assim. Ele ficou um pouco mais sério e disse que não, que no começo não era assim tranquilo para ele. (Caderno de campo, SP, 17 e 18 de abril de 2014).

Em minha terceira visita perguntei, em entrevista a uma veterinária responsável técnica pela inspeção da carne, como foi seu primeiro dia [de trabalho] num abatedouro, ao que ela respondeu, de pronto: “péssimo”, riu e depois se explicou:

“o que me deixava triste era ver o boi esperando na mangueira. Se eu entrasse e ele já estivesse lá dentro, isso era tranquilo. Minha maior dificuldade foi fazer a inspeção dos animais vivos. Ver eles olhando para você”; e prossegue: “um mês depois eu já estava acostumada. Hoje já natural” (Caderno de Campo, SP, 12, 13 e 14 de julho de 2015).

No mesmo abatedouro, em minha visita seguinte, o dono do estabelecimento diria algo próximo do que disseram esses trabalhadores, quando, em entrevista, perguntei a ele a respeito de sua relação com os animais.

Ele se retraiu. Hesitei, mas tentei seguir nessa linha, perguntando ele se incomodava com a morte etc. Ele ficou muito sério e disse que não, que no começo tinha algo como receio ou dó, mas que hoje isso não o incomoda. Perguntei se ele via diferença em matar boi ou porco ou frango e ele disse que não (Caderno de Campo, 24 de outubro de 2015).

Algo semelhante aparece no trabalho de Pachirat.⁶⁷

O trabalhador é subjetivado no que se põe, ele mesmo, em relação de autoria com o produto do abate

A dissociação entre trabalhador e tarefa, uma constante em contextos de abate industrial, não é exacerbada apenas pela fragmentação do trabalho por

⁶⁷ A especificidade do trabalho nesse contexto e a sensação temporalmente organizada desta é, por um lado, expressamente tematizada por uma de suas interlocutoras, e, por outro, tematizada em um comentário do próprio autor sobre as vertentes corpóreas e cognitivas dessa sensação. De um lado, ele nos conta que Michelle, gerente do setor de recursos humanos, logo após sua contratação lhe perguntaria: “Você já trabalhou numa planta de abate antes?” (PACHIRAT, 2011: 98). Tendo ele lhe respondido negativamente, balançando a cabeça, ela continuaria: “Você vai ter uma grande surpresa. (...) É diferente. É realmente diferente.”(idem). De outro, ele mesmo, por vezes menciona as mudanças em termos de percepção que experimenta nesse trabalho. Ele nos conta, por exemplo, que “enquanto os dias na linha dos fígados se alongam em semanas ou meses, meu corpo [isto é, o de Pachirat,] se adapta a um repertório de sensações táteis. Adicionalmente à sensação dos fígados quentes e dos panos frios e molhados, há a estranheza, que se torna familiaridade, em se ter a face e o pescoço como as únicas partes do corpo expostas” (PACHIRAT, 2011: 121); ou que “movendo-os [, aos fígados,] eu[, Pachirat,] rapidamente descubro que tenho de empregar a quantidade de pressão exata quando levando o fígado do ganche para limpá-lo. Com pressão a menos, o fígado escorrega. Com pressão demais, ele começa a se destruir. A maior parte deles sai com facilidade, mas ocasionalmente um se prende a algo e eu tenho de lutar para tirá-lo do gancho. Quando isso acontece, Javier vem e o remove antes que possa ser levado para longe do alcance. (...) Depois de algumas semanas desse trabalho e de dezenas de centenas de fígados, vou conseguir discernir imediatamente pelas vibrações sutis de cada fígado se ele foi empalado com sucesso” (PACHIRAT, 2011: 120).

mecanização, pela arquitetura do espaço de trabalho ou pela organização horizontal ou vertical (hierárquica) das tarefas, mas também por incontáveis outros dispositivos ideacionais e materiais operantes nos mais diversos contextos de vida do trabalhador. Nos contextos de abate industrial sobre os quais me debrucei em minhas visitas, pude notar, porém, que ocasionalmente certa relação de autoria (causalidade) era reclamada por alguns trabalhadores no que tange a atividades, seus produtos e efeitos. Insisto em que a infrequência e a relativa contingência disso, porém, não seja perdida de vista quando se o considera. Em sua inusualidade, bem como em sua relação com o que desenvolverei mais adiante a respeito do sexo-gênero e da animalidade, essa manifestação ganha outras dimensões de que a simples asserção da conexão causal com processos do abate não esgota.

Em certa ocasião de minha quarta visita exploratória, uma de minhas interlocutoras, a veterinária e inspetora do abatedouro, usaria as seguintes expressões “hoje *a gente* mata até umas nove [horas]; *matamos* de acordo com a venda e a compra” (Caderno de Campo, SP, 12, 13 e 14 de julho de 2015). Acredito que mesmo que essa extensão da autoria da matança não haja ultrapassado o coletivismo em direção a uma egotização, como ocorre em casos similares registrados nos trabalhos de Rémy⁶⁸ e de Pachirat,⁶⁹ ela não seja desconsiderável e indique que há ocasiões de forte filiação expressa pelos trabalhadores às atividades do abatedouro.

Algo similar é expresso pelo supervisor que entrevistei naquele mesmo dia. Ele faria inúmeras referências aos movimentos e às decisões da empresa em que trabalha como movimentos e decisões de um “nós”, o que provavelmente indica alguma relação de simbiose entre ele e a empresa:

Tendo esta planta da empresa fechado, ele me diz que eles [“nós”] teriam por acaso voltado para o prédio antigo em que [ele mesmo] trabalhara em Laranjal, porém apenas por 30 dias, posto que a tentativa de fazer funcionar um frigorífico lá não dera certo. Ficaram [“nós ficamos”] dois meses parados (...) e então, em 2007, eles [“nós”] teriam vindo para a presente planta.”(idem)

⁶⁸ Robert, funcionário do abatedouro pesquisado pela a autora e que não trabalhava na linha de matança, certa feita lhe diz, a respeito de uma leva de animais que havia sido abatida aquele dia: ‘eu matei’. Ele diz ‘eu’ quando certamente sequer esteve na presença imediata do animal, ela nota. “[O] ‘eles’ [que efetivamente matam, sob certa perspectiva] não se torna [sequer] um ‘nós’, mas um ‘eu’ redutor: o matador é um ‘eu’.” (RÉMY, 2009:40).

⁶⁹ No trabalho de Pachirat, temos um exemplo similar que, no entanto, é mais complexo, posto que indica tanto uma delegação da matança, quanto uma assunção de sua autoria. Refiro-me a certa interlocução do autor com uma colega do controle de qualidade do abatedouro pesquisado. Enquanto conversavam sobre os planos que Pachirat fazia de assumir o trabalho insensibilizador quando pudesse, ela olha para ele surpresa e pergunta “Você quer ser insensibilizador?” Sua voz, ele nos conta, soa incrédula. Ela continua: “Eu já me sinto culpada o suficiente como está” (PACHIRAT, 2011: 151).

Subjetivação do animal pela manifestação de que se reconhece que este age e se percebe objeto de ação

Leve um homem e um boi ao matadouro. O que berrar mais na hora do perigo é o homem, nem que seja o boi. (Neto, 1984)

Na mesma linha das já mencionadas indicações de Rémy quanto à vigência de enquadramentos não-objetivantes do animal (ver páginas 60 e 61 deste documento), bem como do desenrolar de certos episódios narrados por Pachirat,⁷⁰ tenho visto, em minhas visitas, que situações em que o boi expressa sua agência – seja fazendo barulho, se recusando andar ou, em casos mais extremos, quando, mal insensibilizado, foge pela linha de desmontagem – chamam a atenção das pessoas presentes e, assim, se perturba o caminhar das atividades, se olha para o boi, e se sente a necessidade de falar sobre o evento.

Encontramo-lo manifesto no seguinte episódio de minha primeira visita exploratória:

[Q]uando, enquanto eu conversava novamente com (...) outro funcionário mais novo, *um boi estava sendo particularmente rebelde a entrar na cabine*, ele [, Reinaldo, o insensibilizador,] me chamou para falar que alguns bois ficavam assim porque *sabiam, pelo cheiro do sangue e da urina dos outros (...) que iam morrer*. (...) Reinaldo foi muito simpático e pareceu gostar muito de estar conversando. Desenvolveu na conversa, inclusive, uma série de tópicos sem que eu perguntasse qualquer coisa. (...) [Dentre esses tópicos,] Reinaldo falou (...) de um episódio recente em que um boi, mal atordado, se levantou antes que se pudesse acorrenta-lo e correu pela sala de abate. “O boi chegou lá vivo”, ele disse. (Caderno de campo, SP, 17 e 18 de abril de 2014).⁷¹

⁷⁰ O autor nos conta que “vacas às vezes entram em colapso na rampa de abate que leva ao boxe de insensibilização por doença, exaustão ou estresse nervoso por terem sido cutucadas repetidamente com varas de choque elétrico. Se a vaca cai na rampa depois do ponto em que as duas rampas paralelas se estreitam numa só, a passagem pela qual as vacas vivas entram no abatedouro fica completamente bloqueada, o que causa uma grande crise. Se uma vaca sobrevive à pistola do insensibilizador e este não contém o carregador de metal a tempo, a vaca viva, antes de ser insensibilizada, pode cair no carregador de plástico verde onde deveria ser acorrentada. Se ela o fizer, ela geralmente luta para sair da correia e começa a correr pela sala de matança, em pânico (...) [até que] o administrador da planta (...) com um rifle (...) atire [nela]” (PACHIRAT, 2011: 57, 60); “Uma variação desse cenário é quando (...) a vaca [, mal insensibilizada,] suspensa por sua pata traseira, chega até o pré-sangrador e ao sangrador ainda consciente, chutando e se balançando ferozmente. (...) Se não houver nenhum inspetor do USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos) perto [para atirar na vaca], o pré-sangrador e o sangrador tentarão cortar o animal, mas o corte frequentemente é imperfeito já que o risco de [o trabalhador] se machucar ao cortar um animal consciente é muito grande” (PACHIRAT, 2011: 60)

⁷¹ Vialles registra menções similares, pelas quais os trabalhadores deixariam reconhecer alguma subjetividade aos animais: “os animais sentem o cheiro dele [do sangue] (...). [Eles] são geralmente mais dóceis e manejáveis [, porém,] do que seriam se entendessem o que está acontecendo (...). [Os animais] podem ser *enganados* por meio de gentilezas” (1994: 91, grifo meu).

O tema do boi mal atordoado foi uma anedota recorrente nos contextos de abate que visitei. Um tipo diferente de agência do animal, menos dramática e rara, encontra, também, quem a narre. Vimos, anteriormente, por exemplo, um dos trechos minha terceira visita exploratória, em que a veterinária inspetora do estabelecimento diz que se incomodava em ver os bois olhando para ela (ver página 76 deste documento).

Se consideramos essas indicações em conjunto, podemos lançar, talvez, como hipótese que a agência da parte do boi que seja refratária à compreensão objetificante por parte dos trabalhadores, não sendo o registro que mobilizam – de maneira reflexiva ou não reflexiva – com mais naturalidade (tanto que provoca mudança em seu curso de ação normal e em seu discurso mais comum), não deixa, porém, de ser algo percebido e tematizado. O fato de que não se tematiza frequentemente o animal na fala nos contextos de abate que visitei, diante daquela expectativa, aparentemente comum e frequente (i.e. hegemônica), de que este seja passivo, parece eventualmente ser negado pela tematização do animal expressa verbalmente, em comportamento não verbal ou, por vezes, mais que isso, pela tematização do animal que age – que olha e que sabe pelo cheiro –, quando o curso dos eventos se opõe àquela expectativa e sugere o reconhecimento da possibilidade da agência dos animais. A falha em mobilizar um enquadramento parece levar, então, a uma revisão das qualidades potenciais e efetivas – no mínimo, das efetivas – do que esse enquadramento distinguia, ao que parece no sentido de um outro enquadramento da situação.

Embora, como já dissemos, a tematização êmica do animal seja rara no contexto do abate industrial, é certo que é inverossímil que não haja situações dentro do abatedouro em que a separação entre humanos e animais é afirmada, para além do que já é posto pelos mecanismos espaciais e técnicos de diferenciação (lugares de humanos e lugares de animais; coisas de humanos e coisas de animais; instrumentos de humanos que não se espera que animais operem etc.).

Em minha terceira visita a um abatedouro, enquanto conversava com o supervisor da linha de matança do estabelecimento, ouviria algo que permite notar que vige, ali, uma distinção similar e que ela lhe é significativa:

Mencionei que eu tinha a impressão de que, em geral, as pessoas achavam o trabalho em frigoríficos estranho. Perguntei, então, o que ele achava disso. Ele responde, surpreendentemente: “mas é estranho, não é?”. Eu busco me certificar do que ouvira: “você acha?”. Ele confirma. Pergunto por que. Ele diz: “porque aqui se mexe com morte, né?” Pergunto, então, se ele acha que há diferença entre trabalhar com animal morto ou com um humano morto, “como numa funerária, por exemplo”. Ele disse que tem sim, “infelizmente”. Perguntei se ele se

sensibiliza, então, com os animais. Ele disse que não (Caderno de Campo, SP, 12, 13 e 14 de julho de 2015).

Algo similar é expresso pela trabalhadora da limpeza, da administração e da bucharia da mesma planta,⁷² a qual eu entrevistaria em minha segunda visita ao mesmo abatedouro. Perguntei-lhe se ela teria, ali, algum colega que se “incomodava com os bichos” e ela me diria que “não” (Caderno de Campo, 24 de outubro de 2015). Eu lhe perguntaria, então, se ela, por sua vez, se incomodava. Ela diria novamente que “não” (idem) e que “a pessoa tem de estar ciente de que não se trata de uma pessoa, mas de um animal, de uma comida. Tem que ter sangue frio” (ibidem).

Exemplos próximos disso são expostos por Vialles, quando a autora cita como, em geral, os trabalhadores de abatedouro dizem ser sensíveis ao sangue *humano*, especificamente – mas não ao sangue animal.⁷³ Rémy registra também passagens em que seus interlocutores mencionam, similarmente, que o trabalho em hospitais – isto é, ali onde, em contraste com o abatedouro, é a morte *humana* que é frequente e visível – como sendo mais duro que o trabalho de abate (2009: 39)⁷⁴.

Se há, portanto, inegavelmente esses momentos de diferenciação entre humano e animal, há, por outro lado, também tendências significativas não só de fugir a ela pela via de não tematizar o animal, como já dissemos, mas também de fugir positivamente a ela, borrando-a. Por exemplo, conquanto Rémy sustente que “nessas situações extremas [, as de matança], os atores vão conduzir um trabalho de categorização dos animais mais definitiva do que em qualquer outra situação” (RÉMY, 2009: 3), ela nos mostra também que

quanto às trocas verbais, os membros do abatedouro apenas raramente afirmam a existência de descontinuidades entre homem e animais. Eles não conseguem evitar, porém, evocar as similitudes. É como se a incontestável objetificação induzida pelo dispositivo industrial livrasse os humanos de toda consideração com vistas a delimitar a fronteira. A situação, tão objetivante quanto o seja uma fábrica consagrada à matança animal, vê ressurgir na produção da ação a

⁷² Trata-se de um caso excepcional de acúmulo temporário de tarefas. Isso, bem como a realização esporádica de tarefas outras que não aquela para a qual se é contratado formalmente, são raridades e vale notar, são algo que ocorre sobretudo em abatedouros de pequena capacidade e não regulamentado pelo SIF, como é o caso.

⁷³ “Hoje, as imagens de crueldade sanguinolenta associadas a abatedouros são rejeitadas pelos abatedores. (...) [A]qui as refutações às vezes se tornam veementes e levam, ao fim, a protestos na linha de ‘há sangue e sangue’. Em outras palavras, a familiaridade de uma pessoa com o sangue de animais não apaga sua sensibilidade no que diz respeito ao sangue humano. Ao contrario, quase todos disseram ser particularmente sensíveis à visão de sangue humano. (...) Quanto à visão de sangue animal, [a opinião geral é a de que] ‘você se acostuma a isso’.” (VIALLES, 1994: 78-79).

⁷⁴ “- (...) Em todo caso eu [Giséle], eu adoro trabalhar aqui! Quando cheguei, disse: ‘Quero ver a morte!’ Eles me disseram: ‘Tem certeza? Tem certeza? Você vai aguentar?’ Eu disse: ‘Oh sim, sem problemas, para mim a morte dos animais não cria problema algum, de verdade... A dos animais... Não é a mesma coisa. Como diz Robert [funcionário responsável pelo controle sanitário], deve ser duro nos hospitais, lá não é a mesma coisa, porque lá são pessoas.” (RÉMY, 2009:38-39).

questão das semelhanças entre homens e animais. Lá onde a fronteira parece à primeira vista impermeável, é a porosidade o que se impõe (RÉMY, 2009: 76).

Encontramos, em Vialles, um diagnóstico parecido. Embora a autora o use pontualmente para argumentar, de maneira frágil e generalista, que “ninguém tem prazer no ato de matar em si”,⁷⁵ ela mencionará

[O abate industrial] tem o efeito de eliminar limites, impondo um anonimato aos animais (bem como aos homens que os encaram) e fazendo ascender uma falta de diferenciação geral que é experimentada como desorientadora: qualquer coisa, incluindo o pior, pode acontecer (VIALLES, 1994: 31).

É expressivo que a distinção entre humano e animal – e sobretudo entre morte humana e morte animal, não haja vindo à tona em minhas interlocuções ao curso das visitas exploratórias a abatedouros *senão quando eu mesma induzi a questão*. O que dizer, então, do traçado dessa fronteira? Exploro esta questão no que segue.

⁷⁵ No mesmo texto seu podemos encontrar um claro contra-exemplo disso, no seguinte diálogo transcrito: “- Por que você entrou nesse trabalho [no abatedouro]? – Porque eu sempre gostei dele (...). – Do que é que você gosta tanto? – De tudo, madame – matar, escourar” (VIALLES, 1994: 48).

SUBJETIVAÇÃO PELO SEXO-GÊNERO

“mulheres foram feitas para o trabalho; uma delas pode carregar ou arrastar até duas vezes mais que um homem” (Fala de chefe Chipewyan, coletivo indígena norte-americano, registrada por Hearn, 1911 apud. INGOLD, [1980] 2007: 290).

Certos episódios de minha própria pesquisa de campo, bem como certas indicações não muito desenvolvidas e, geralmente, apresentadas meramente como curiosidades pela literatura sobre abate, podem sugerir mais uma direção em que provavelmente se qualificam os entes e os processos recortados dessa configuração enquanto “sujeitos”.

Em primeiro lugar, devo mencionar que pude perceber uma disposição particular das pessoas com base numa divisão sexual do trabalho em minhas visitas a campo. Mulheres, ao que tudo indica, tendem a estar relativamente afastadas da morte do animal. Em minha primeira visita exploratória, noto:

Sobre a sangria, (...) que era feita por um homem (...). Nas etapas seguintes [do abate], havia algumas mulheres, mas, de fato, a concentração de mulheres aumentava à medida que nos afastávamos (...). (Caderno de campo, SP, 17 e 18 de abril de 2014).

Essa impressão se repetiria em minhas visitas exploratórias seguintes. Ao curso delas, pude compreender que, entre os setores afastados da sangria e da insensibilização em que aparecem mulheres, poder-se-ia incluir, para além das atividades mais diretamente ligadas à manipulação da carne, as atividades administrativas – secretariado, pessoal de recurso humanos etc.

Em minha segunda ida a um abatedouro, embora não haja podido visitar o interior da planta ou conversar com seu pessoal administrativo, me detive à sua porta e consegui travar interlocuções com alguns de seus trabalhadores.⁷⁶ O primeiro deles foi

Uma moça jovem que trabalhava na linha de matança, na parte dos cortes finais da carne, se não me engano. (...) Em seguida, um homem chegou de carro, comprou um sorvete e sentou-se no ponto de ônibus também. Perguntei se ele trabalhava no frigorífico e ele me disse que não, mas que sua esposa sim, no setor de RH [recursos humanos]. (...) Por volta das 15h, os trabalhadores começaram, aos poucos, a sair de seu turno. Conversei, primeiro, longamente com uma senhora enquanto ela esperava seu ônibus. (...) No momento, ela trabalha na linha de matança, retirando medula. Perguntei se [essa] era uma área afastada da sangria e da insensibilização e ela me disse que sim. Antes, [ela] trabalh[ara] na área de mocotós. (...) Perguntei se, na linha de matança, mulheres geralmente ficavam com trabalhos mais afastados

⁷⁶ Isso aconteceu em grande medida graças a, a princípio, minha aproximação a um carrinho de picolés de um vendedor ambulante que parara à porta do frigorífico e, posteriormente, a que me mantivera perto de um ponto de ônibus, para o qual muitos dos trabalhadores da planta se dirigiram depois do expediente.

da sangria e da insensibilização. Ela disse que sim. (...) As duas moças [de que me aproximei em seguida] trabalhavam no frigorífico havia poucos meses, na área dos mocotós (Caderno de campo, SP, 24 de outubro 2014).

Em minha terceira visita, diferentemente do que ocorrera na segunda, que fora limitada à parte externa à planta de abate, pude tanto entrar no abatedouro a que então me digirira, quanto entrevistar alguns de seus funcionários. Lá, uma veterinária inspetora me guiaria pela sala de abate para que eu pudesse conhecê-la. Dentro da sala,

notei que, de maneira similar ao [que vale para o]s outros abatedouros [em que estive], não havia mulheres na primeira suspensão da carcaça, na sangria, nos primeiros cortes antes da retirada de couro, na retirada de couro, no corte para a evisceração ou na serragem do tórax. A primeira mulher que vi na sala estava entre essa serragem e a evisceração. Ela inspecionava e fazia uma primeira limpeza nas vísceras brancas dos animais, já retiradas. (...) Ela realiza seu trabalho de costas para a linha de carcaças e empurra as vísceras que já foram por ela preparadas para uma outra sala em que outra pessoa as recebe. Os dejetos são vertidos em recipientes postos ao chão, os quais seriam recolhidos pelo encarregado da limpeza da sala (à ocasião, um homem negro e jovem). (...) seguimos, então. A veterinária me mostrou que, feita a cisão da carcaça em duas partes, a fileira se interrompia ao lado de uma quase-saleta – algo mais como um reentrância – onde ela mesma inspecionava as carcaças para checar se havia sinais de doença. (...) ela me mostraria, então, a câmara de resfriamento. Perto da sala de resfriamento, a veterinária me apresenta um outro funcionário, o “encarregado”. (...) O próximo destino de nosso passeio seria uma sala que fica separada por uma parede da sala de matança, onde passamos a maior parte do tempo. Lá, encontraríamos uma subdivisão para a sala de recebimento de vísceras brancas e, no espaço maior, a sala de embalagem. Na sala das vísceras brancas, separada não só da sala de matança, como já dissemos, mas também da sala de embalagem, trabalhava uma outra mulher. Na sala de embalagem, trabalhavam, ao que pude ver, apenas alguns homens. Vistas essas salas, saímos da edificação para ter acesso a outra ala dela, a ala onde ficariam as novas dependências de bucharia que tinham sido construídas havia pouco e que não estavam ativas ainda (Caderno de Campo, SP, 12, 13 e 14 de julho de 2015).

Afora essas três mulheres, eu me depararia, nessa mesma visita, com duas outras: “uma faxineira encarregada da limpeza externa da planta” (idem) e, muito brevemente, “uma mulher que exercia alguma função administrativa ou de secretariado” (ibidem). Eu saberia, mais tarde, graças a uma entrevista com aquele supervisor que vira em meu passeio ao curso da planta, que duas outras pessoas trabalhavam com a limpeza naquele abatedouro. Um deles certamente seria o jovem que mencionei anteriormente. Não tive ocasião de descobrir algo mais sobre a terceira pessoa.

É também significativo para o argumento que sustentarei nesta seção a respeito da divisão sexual do trabalho que a circulação dos trabalhadores da linha de

matança entre os setores e locais de execução de cada tarefa seja dificultada. A trabalhadora da inspeção das vísceras vermelhas que entrevistei em minha terceira visita diria, ao lhe perguntar “se ela mesma circulava pela sala de matança” (ibidem), que “não” (ibid.). O seguinte trecho de minha segunda visita exploratória sugere o mesmo:

Quando perguntei [a Mara, trabalhadora da retirada de medula na linha de matança,] se [ela] podia circular entre as áreas do abatedouro, disse que sim, mas logo entendi que se referia às pausas para ir ao banheiro. Em realidade, conforme ela mesma esclareceu [depois], não se pode circular pelas áreas de trabalho (ibid.).

Em algumas das entrevistas que conduzi no mesmo dia, fiz, muito diretamente, perguntas a respeito da divisão sexual do trabalho. Embora saiba que com isso talvez haja empobrecido as informações produzidas por meus interlocutores no que elas pudessem me oferecer mais espontaneamente a respeito de mulheres e da divisão do trabalho e do espaço, quis apostar na oportunidade de verificar o que meus interlocutores de pesquisa pensavam de minha hipótese, bem como aproveitar a experiência que eles tinham de outras situações de abate (dois deles já haviam trabalhado em outros frigoríficos anteriormente).

Todos aqueles a que fiz essa questão concordaram que havia tendência às mulheres assumirem posições de trabalho mais ao fim da linha de produção e mais afastadas da matança do animal – veremos o desenvolvimento de algumas dessas respostas na subseção a seguir. Por enquanto, vale nos debruçarmos sobre alguns casos em que, não obstante essa noção haja sido confirmada, revelam sua complexidade prática.

Para aquela mesma trabalhadora da linha de matança que se encarrega da limpeza e da inspeção das vísceras vermelhas – trabalhadora que entrevistei em minha terceira visita a um abatedouro –, mencionei que não havia muitas mulheres na linha de matança. Ela comentou: “eu gosto de trabalhar onde tem pouca mulher” (ibid.). Ela é a única mulher naquele frigorífico a trabalhar de maneira fixa na sala de matança e, embora sua função normal não seja desempenhada num espaço próximo daquele em que ocorrem os instantes cruciais da morte do animal, outro interlocutor meu, entrevistado na mesma ocasião – o supervisor da linha de matança – mencionaria que ela mais de uma vez já assumira funções de colegas que por ventura haviam faltado ao trabalho. Este mencionaria especificamente que ela trabalhara, naquela ocasião, com a retirada do couro, atividade mais próxima da matança propriamente dita e considerada, ali, não só pesada, mas também como um tanto honorífica.

Sobre essa valorização da retirada do couro, na mesma entrevista,

perguntei se ele achava que os trabalhadores da linha de matança tinham alguma atividade como a mais desejada. Ele disse que provavelmente a retirada do couro “é a mais valorizada”. Ela paga melhor e é, também, a mais difícil – ele explica, em seguida. “A sangria e a insensibilização,” ele diz, “você aprende fácil” (Caderno de Campo, SP, 12, 13 de julho de 2015).

Esse trabalhador discorreria, então, sobre beleza de uma boa retirada de couro e mencionaria, elogiosamente, um senhor que o fazia muito bem. Aos trabalhadores da sala de matança em geral, nos frigoríficos que visitei, lhes é associado, conforme esperado, certo estigma, embora eles próprios hajam – diante de uma pergunta direta a esse respeito e sem prévia incursão no tema – frisado gostar de seu trabalho e lamentar tão somente algumas das agruras físicas que ele envolve. Ao que tudo indica, ainda, paga-se melhor no chão da fábrica justamente essas funções mais ligadas ao momento crítico da matança. O seguinte trecho o evidencia:

Primeiro [ele] trabalhou como ajudante na linha de matança. Era encarregado de retirar a cabeça e a pança do boi. Depois, por vontade própria, passou a serrador de carcaça e hoje tira couro. Suas mudanças de posto foram baseadas, segundo ele, no fato de que pagava-se melhor nos novos postos que ocupara. Quando perguntei porque se paga melhor essas funções, ele disse que é porque nelas é preciso maior capricho. Note que trata-se de uma aproximação no sentido da sangria e da insensibilização. (Caderno de campo, SP, 24 de outubro 2014).

Retornando à fala do supervisor à qual me referia, a respeito de sua colega que assumia, vez por outra, a retirada do couro, ele comentaria, ademais, que “para ela não tem tempo ruim” (Caderno de Campo, SP, 12, 13 de julho de 2015) e, ainda, que ela “faz serviço melhor do que a pessoa que tenha faltado” (idem). Pouco antes disso, porém, eu e ele havíamos discutido o fato de haver poucas mulheres empregadas no frigorífico. Ele dissera que esse era o caso porque “não tem muita opção onde pôr mulher. Não tem como colocar a mulher para tirar couro” (ibidem). Note que há, nisso, uma aparente contradição que nos pode ser em muito informativa. Outro indício de que o é, é o fato de que a mesma trabalhadora haja recebido a seguinte qualificação da parte do dono do frigorífico, com quem conversei brevemente antes de entrar na planta naquele mesmo dia: “Ela trabalha como um homem” (ibid.).

Outro caso que em parte desloca e em parte confirma as expectativas quanto à marcação de sexo-gênero e a posição em relação à matança pode ser depreendido do relato produzido em minha entrevista ao dono do terceiro frigorífico por mim visitado. Conversávamos sobre a questão do lugar das mulheres em um frigorífico, quando ele introduziu, por conta própria, o assunto de que:

contratou, para fazer a limpeza dos vestiários, “viados”. Ele disse que fizera um anúncio pedindo por “viados” explicitamente, porque o banheiro masculino vinha sendo mal limpo pelos funcionários homens que eram encarregados disso e disse também que, com isso, o banheiro tinha ficado perfeito e seu serviço fora muito elogiado (Caderno de campo, 24 de outubro de 2015).

O fato de que esse comentário haja sido feito espontaneamente por meu interlocutor enquanto falávamos de mulheres, bem como o fato de que a posição desses trabalhadores tenha congruência com a posição de trabalho preferencial de mulheres no abatedouro [i.e. um cargo afastado da matança], talvez sugira que a categoria êmica “viados” seja próxima da de “mulheres”, embora a aproximação daquela com a categoria de “homem” também seja sugerida pela menção a que o posto de trabalho era ocupado por pessoas marcadas como tais, anteriormente, e pela menção de que o trabalho efetivo daqueles haja sido “perfeito” e “muito elogiado”, como se isso não fosse algo naturalizado. Meu interlocutor prossegue:

Quando estes [“viados”] chegaram para a admissão houve comoção. “O frigorífico parou, você pode imaginar”. Ele me diz, com toda a segurança de que eu partilhava desse estranhamento. Ele frisa que ele mesmo não tem qualquer preconceito, que os chamou e que lhes disse que podiam trabalhar onde quisessem. Eles todos teriam preferido, porém, a limpeza. Disse que apenas frisou para eles que iria haver pessoas se trocando ali, homens e mulheres, e que eles deviam respeitar isso. Ele me diz, então, que eles de fato não causaram problema nenhum e que todos ficaram satisfeitos. (idem)

O trecho precedente desenvolve tanto a peculiaridade da posição da categoria “viados” enquanto diferente, porém não desconexa, de “homens” e “mulheres” e indica, ainda, o caráter relativamente incomum de sua atualização em um abatedouro. Diante do que reconheci como uma oportunidade de destrinchar como sexo-gênero operava naquele contexto,

perguntei a ele [, o dono do frigorífico,] se havia funcionários transexuais ali também. Ele disse que sim, como ele havia dito. Notei que a categoria que eu trazia não lhe era evidente. Tentei explicar, muito toscamente, que homossexuais eram, por exemplo, homens que se sentem homens e que gostam de homens, ao passo que trans eram pessoas que “nascem” – fiz o sinal de aspas no ar com os dedos – homens que se sentem mulheres, querem ser reconhecidos como tais e que gostam de homens (sic.), por exemplo. Tenho consciência de que é uma explicação inexatíssima e muito distante do que sustenta o movimento trans organizado de que tenho notícia. Sei que remeter ao nascimento e não à marcação de sexo-gênero que a pessoa hegemonicamente recebe ao longo de sua experiência de vida é um erro grosseiro, de que não se deve remeter à experiência trans como um mero “sentir-se”, de que mulheres e homens trans não são necessariamente heterossexuais (i.e. gostam sexual e afetivamente do sexo-gênero oposto) ou que mulheres trans, que figuraram em meu exemplo, não sejam representantes de toda a categoria de pessoas

trans. Dei a precedente explicação posto que imaginei que seria menos confusa e que pudesse permitir que meu interlocutor não se constrangesse com os detalhes de uma fala minha e deixasse de desenvolver a sua. Ele me respondeu, diante disso, de todo modo, dizendo que sim, que havia “dois que eram bem assim” e que um havia pedido para usar o banheiro feminino para se trocar etc. Ele disse que perguntara às mulheres e isso estava ok e que, de fato, todas se sentiam confortáveis com a presença da pessoa ali. Perguntei se havia mulheres que se sentiam homens ali (sic.) e ele disse que não, mas que tinha uma cliente “que é bem assim, né? Sapatona, que fala?”. Mais uma vez ficou claro que as categorias não estavam bem assentadas entre nós.

Embora o trecho precedente evidencie que a questão mereceria maior exploração e que falar de sexo-gênero em abatedouros não é – como não o costuma ser em qualquer caso – em nada simples, creio que possa arriscar que a fala no mínimo indica que pode haver deslocamentos do sexo-gênero nesse contexto específico para além da tríade mais imediatamente acessível de “viado”, “mulher” e “homem” e que, além dessa potencial pluralidade mesma dizer algo, a maior frequência relativa com que as três categorias precedentes se atualizam ali, e sobretudo o poder organizativo que “homem” e “mulher” parecem ter para elas, é uma informação interessante para nossos propósitos.⁷⁷

Em resumo, com os trechos e comentários nesta seção, quis apontar que

(1) entre as mulheres que trabalham em frigorífico com que tive contato, poucas ocupavam posições próximas da matança propriamente dita, exceto por duas trabalhadoras da retirada do couro e por uma inspetora veterinária, que, como tal, pode circular na área de matança, conquanto isso não queira dizer que sua circulação seja irrestrita;⁷⁸ bem como que

(2) meus interlocutores de pesquisa têm a mesma impressão a respeito da posição das mulheres do abate;

(3) que isso provavelmente é uma regularidade

⁷⁷ Há três outros casos de deslocamento que creio que cumpre mencionar brevemente – um deles, posto que se trata de um comentário muito simples; os outros dois, posto que serão analisados em maior detalhes na subseção seguinte. O primeiro deles diz respeito a que o supervisor entrevistado em minha terceira visita, embora tenha dito já haver conhecido uma mulher que trabalhara na insensibilização de porcos, concordara que mulheres se concentravam em funções mais ao fim da cadeia de desmontagem em todos os tipos de abate industrial. É uma fala que, portanto, ao mesmo tempo confirma e confronta a imagem de divisão sexual-genérica do trabalho no abate. O segundo caso interessante diz respeito à relação, no segundo abatedouro visitado, entre o trabalho de uma mulher que observei na fase da esfola e o trabalho de homens cuja posição está mais ao fim da linha de abate, em outra sala. O último diz respeito ao trabalho da inspetora veterinária do terceiro abatedouro a que fui, mulher que deve circular e observar todas as fases do abate, e a imagem que ela mesma tem desse. Desenvolveremos esses dois últimos casos na seção que segue.

⁷⁸ Vemos, em Rémy, similarmente, que o veterinário do abatedouro sabe das restrições informais que lhe impunham os matadores quanto ao intervalo de tempo em que poderia circular na área de matança.

(4) e que a marcação de sexo-gênero no abate envolve “mulher” e “homem” como termos em posição de grande importância organizativa, embora não se possa dizer que esse regime de marcação se restrinja a isso.

Às hipóteses veiculadas aqui podemos adicionar sustentação se consideramos os outros estudos sobre o abate industrial que as secundam.⁷⁹

Desenvolvimentos a respeito da aparente divisão sexual do trabalho e do espaço I: interpretações êmicas

As explicações que instei meus interlocutores a dar, ou que estes deram espontaneamente, a respeito da aparente divisão sexual do trabalho e do espaço que há ali onde trabalham, também são bastante elucidativas. Fazem, quase todas essas explicações, referência à importância de uma marcação de sexo-gênero – mais exatamente, a uma marcação de gênero com significativa referência ao sexo, sexo este, ao que tudo indica, compreendido corpórea e binariamente, numa matriz cissexista (i.e. homem/mulher).

A opção pelo uso do termo composto “sexo-gênero” ao longo desta análise foi feita depois de realizadas algumas dessas interlocuções. Findo o trabalho – talvez fosse mais exato dizer “interrompido o trabalho”, já que, que eu saiba, nenhuma pesquisa conhece termo de outra maneira –, eu seguiria tendo razões para crer que este é um termo útil para uma tradução tentativa do que pude compreender e expôr a respeito do que significa certo regime de categorias que aparentemente opera ali. O termo “sexo-gênero” toma de empréstimo da noção de “sistema sexo/gênero” de Rubin (1997) o reconhecimento de que, de um lado, há uma relação íntima e uma indissociabilidade entre algo que poderíamos discriminar e chamar de sexo e algo que poderíamos chamar de gênero, bem como o reconhecimento de que, de outro lado, há também relativa autonomia entre esses termos, posto que eles não se referem exatamente aos mesmos

⁷⁹ Os veremos mais adiante, mas, a título de ilustração, podemos mencionar que, por exemplo, segundo Pacyga, em Chicago, a primeira seção a empregar mulheres fora a de enlatados, em 1875, e que “a princípio, os açougueiros homens impediram as mulheres de usar facas” (PACYGA, 2008: 157). Depois de uma greve no ano de 1894, as mulheres passariam a ser contratadas para trabalhar em seções do abate que eram, antes, exclusivamente masculinas; e, até a década de 1920, mulheres trabalhariam em todas elas, exceto na sala de matança (idem). Mais recentemente, essa configuração geral parece haver se mantido. Em sua etnografia, Pachirat mostrará que, na linha de manança, há mais ou menos 12 mulheres, sendo que apenas duas delas realizam tarefas dentro da zona suja (fazem, mais especificamente, a oclusão do reto dos animais e os primeiros cortes da barriga – operações da esfolia (PACHIRAT, 2011: 16, 63). Afora uma supervisora e uma trabalhadora do controle de qualidade, que circulam por toda a sala de, as demais mulheres com que entrou em contato ao curso de sua pesquisa trabalhariam em setores bastante afastados da matança: na portaria do abatedouro, na recepção, no setor do recursos humanos, na vice-presidência e na gerência da garantia de qualidade (PACHIRAT, 2011: 22, 25, 27, 105, 163, 168).

fenômenos ou processos. Rejeita-se, porém, o naturalismo em que a autora acriticamente (i.e. aprioristicamente) envolve sua reflexão (Kessler e MacKenna, 1978 apud. JACKSON; SCOTT, 2002: 16). Aposta-se, em lugar disso, com Butler (1993, 2002), West e Zimmerman (2002) e West e Fenstermaker (2002), que sexo e gênero são uma realização recorrente de agentes e que, nisso, são tanto um efeito quanto um esquema gerativo de práticas e de propriedades situacionais; bem como que o que há de material, o que há de identitário e o que há de hegemônico no sexo e no gênero é efeito de poder – e, portanto, que talvez valha reconhecer as especificidades de realidade institucionais de sexo-gênero frente a realidades interacionais de sexo-gênero.

Acredito que caso nos guiemos por essas indicações teremos ganhos na compreensão do que ocorre em nosso caso de pesquisa.

No que segue, veremos que essa marcação de sexo-gênero aparece em minhas interações com os trabalhadores sob um registro potencialmente fixista ou, ao contrário, potencialmente não-fixista – digo potencialmente, posto que, em nenhum dos casos haja conseguido informações suficientes para defini-lo.

Em minha primeira visita, conversei brevemente com o zootécnico que nos recebera sobre a divisão sexual do trabalho no abatedouro em que nos encontrávamos e ele frisou que o desígnio de mulheres preferencialmente para as partes finais do processo produtivo tinha a ver com o fato de esses trabalhos demandam “menos força,” (Caderno de campo, SP, 17 e 18 de abril de 2014) bem como “mais atenção a detalhes estéticos e ao aproveitamento máximo da carne” (idem). “Mulheres são mais cuidadosas” (ibidem), ele diria. Quando conversei sobre esse mesmo assunto, naquela ocasião, com um dos estudantes de engenharia de alimentação com que eu entrara no abatedouro (estudante esse que é também veterinário e que trabalhou alguns anos em estabelecimentos do tipo) “a atenção a detalhes” (ibid.) também foi mencionada como uma característica favorecida em mulheres e houve um ponto em sua fala a esse respeito que talvez nos permita elaborar essa questão. Ele dissera antes, no carro, sobre o escalamento de homens, e não de mulheres, para a sangria, algo como “o camarada tem que ficar esperto, porque o bicho se move e, qualquer coisa... E tem faca envolvida no processo...” (ibid.). Se este é um argumento mobilizado para explicar a ausência de mulheres nessa etapa do abate, a maior habilidade para a atenção e para o cuidado que meu interlocutor reconheceu nas mulheres parece, então, agora, valer apenas se

qualificada como circunscrita a certo tipo de coisas ou como não confiável para lidar com situações de perigo a sua própria integridade física.⁸⁰

Quanto à explicação dos mesmos fatos a partir das diferenças em termos de força física entre homens e mulheres, essa explicação encontra ecos, ainda, no que diria outro funcionário da planta visitada na mesma ocasião, trabalhador do setor de Controle de Qualidade, onde se faz, para além de parte da inspeção da carne, seus últimos cortes e sua embalagem. Enquanto conversava comigo naquela ocasião, esse funcionário recebia um pedaço enorme de osso e músculo e devia separá-los a faca. Ao seu lado, havia apenas homens. Logo à sua frente, muitas mulheres se ocupavam que cortar pedaços de carne também consideráveis em termos de tamanho, mas já desossados. Perguntei a ele se ele achava seu trabalho pesado. “Ele respondeu que não” (ibid.). Perguntei, então, se uma mulher poderia fazer o mesmo trabalho. Ele disse, então, que “não, (...) para uma mulher era pesado” (ibid.).

Similarmente, em minha segunda visita exploratória, uma trabalhadora encarregada da retirada da medula na linha de matança nota a mesma regularidade de divisão das tarefas e do espaço e evoca, como razão disso, a inaptidão relativa da mulher para lidar com o perigo – não sei se com um perigo genérico ou se com algum perigo específico – e sua insuficiência em termos de força física para certas tarefas do abate:

Perguntei a Mara se, na linha de matança, mulheres geralmente ficavam com trabalhos mais afastados da sangria e da insensibilização. Ela disse que sim. Perguntei por que as mulheres não fazem esses trabalhos, e ela disse que era porque esses outros eram trabalhos pesados e perigosos (Caderno de campo, SP, 24 de outubro 2014).

O dono do terceiro frigorífico que visitei, entrevistado por mim em minha quarta visita, diria algo na mesma linha. Depois de lhe falar dos dados governamentais quanto à distribuição de mulheres nesse ramo da indústria, perguntei se ele concordava com eles quanto a que há menos mulheres que homens ali. Ele me “que isso muda bastante de frigorífico para frigorífico e que, na empresa em que trabalhara antes, por exemplo, não havia essa divisão” (Caderno de campo, SP, 24 de outubro

⁸⁰ Pode-se, talvez, traçar um paralelo entre isso e as noções misóginas de corporalidade e intelecto a que uma vasta literatura feminista faz referência. Tipicamente, tem-se admitido, em especial no que diz respeito ao Ocidente moderno (isto é, pós-medieval), que a oposição entre macho e fêmea se alia à oposição entre corpo e mente, atualizando-se das seguintes formas: a) a mente e a racionalidade são tomadas como as instâncias que melhor representam a natureza e/ou o comportamento marcado como masculino, enquanto o corpo e as afecções corporais são tidos como mais representativos da natureza e/ou do comportamento marcado como feminino; ou b) a cada gênero é atribuída uma forma fixa e distinta de corporeidade, sendo a corporeidade própria ao gênero feminino uma corporeidade passiva, frágil, dependente e desabilitadora, ao passo que a do masculino seria ativa, resistente, autônoma e habilitadora (BORDO, 1986; GROSZ, 1994).

2015). Conquanto pareça, a esta altura, que ele veicularia uma noção distinta da que temos visto a respeito do assunto, ele continua, porém:

“eu mostro às vezes a meus funcionários como é o trabalho. Às vezes, quando o serviço é pesado, porque tem de ser mulher se o homem tem mais força, entende?”. E frisa: “não estou separando. No trabalho braçal, duro de fazer, se coloca o homem, mas tem o serviço qualificado para a mulher.” Menciona a evisceração, a desossa, a manipulação da carne sem osso, a inspeção de miúdos, o buxo, o etiquetamento e explica que “a mulher tem mais jeito” para esse tipo de trabalho (idem).

Vialles (1994: 101) já notara que a opinião geral é a de que o abate não é um trabalho para mulheres e que o argumento de sua fragilidade física é o que frequentemente a sustenta, muito embora nem todas as tarefas de abate requeiram grande força e muito embora nem a todas as mulheres falte força física suficiente. Os casos de duas mulheres excepcionais que trabalham no abate de animais “como homens” lhe foram apresentados por seus interlocutores de pesquisa, quando o assunto fora por ela trazido à baila (1994: 101-102). Já vimos que também no abatedouro que visitei em minhas terceira e quarta visitas havia uma mulher a quem se fizera referencia nessas mesmas linhas.

Para além desse exemplo, devo mencionar que, no abatedouro em que realizei minha primeira visita, embora houvesse uma maior concentração de mulheres ao fim do processo de produção, como comumente é o caso, notei que logo após a sangria, na plataforma suspensa em que trabalham os funcionários encarregados da retirada do couro, havia pelo menos uma mulher. Ali, me parece que ela deveria lidar com um trabalho não menos pesado que o do homem com que falara logo antes na sala de Controle de Qualidade. Isso me chamou atenção porque creio indica que importa, na divisão relativa a sexo-gênero, não necessariamente a qualidade do trabalho em si, mas a sua qualidade num contexto relacional. Na relativa autonomia daquele espaço frente a, por exemplo, a sala de qualidade da carne – garantida por uma distancia física, por mediações como paredes, por restrições de circulação de pessoal nos horários de trabalho etc. –, o que importa não é que o trabalho ao qual a mulher foi designada seja de fato menos árduo que o do homem da outra sala, mas que seja menos árduo que o do homem próximo a ela (p.ex., o sangrador).

Houve outras linhas de justificativa regulares para a divisão do trabalho do abate industrial nos moldes como vige que não a suposta menor força física das mulheres. O zootécnico do mesmo abatedouro a que me refiro na ilustração anteriormente apresentada diria, por exemplo, que as próprias mulheres prefeririam o trabalho afastado da matança, porque seriam “mais sensíveis ao sofrimento dos bichos”

(Caderno de campo, SP, 17 e 18 de abril de 2014). Confirmando obliquamente a mesma tese, o insensibilizador desse abatedouro comentaria, em determinado momento de nossa conversa, que “muita gente não aguentava olhar aquilo” (idem) – isto é, para o seu trabalho – e ilustrou isso dando o exemplo de duas mulheres que, ao ver a insensibilização, desmaiaram. Algo similar é comunicado também por dois de meus interlocutores em minha terceira visita. Eles narram episódios em que alguém teria se sensibilizado com os animais e, em ambos os casos, esses episódios teriam sido protagonizados por mulher:

Perguntei se ela [, trabalhadora que inspeciona de vísceras,] já tinha visto alguém que se sensibilizava [com os animais a serem abatidos]. Ela disse que sim; uma mulher que, no primeiro dia, chorara. Perguntei se já soubera de algum homem que não aguentou o trabalho no frigorífico. Ela disse que sim e completou: “foi porque era repetitivo”. Perguntei se já ouvira falar de algum caso de homem que não aguentara por causa dos bichos. Ela disse que não (Caderno de Campo, SP, 12, 13 e 14 de julho de 2015).

Perguntei se já ouvira falar de alguém que não aguentara trabalhar em frigorífico. Ele [o supervisor] disse que sim, “a gente sempre fala que tem sangue”, mas que sempre há caso de gente que sai de lá chorando. Ele conta, então, o caso (...) de uma faxineira que ao entrar para limpar a sala de matança perguntou ‘mas é aqui que eu vou trabalhar?’ e saiu chorando (idem).

Notando essa recorrência, perguntei, em minha visita seguinte ao mesmo abatedouro, muito diretamente se meus interlocutores – nesse caso, o dono do abatedouro e a funcionaria da limpeza, bucharia e administração – conheciam algum homem que, alguma vez, se incomodara com a matança. Ambos negaram (Cf. Caderno de Campo, 24 de outubro de 2015).⁸¹

Ainda outras caracterizações de mulheres são evocadas, se bem que sem ecos nas caracterizações oferecidas por outros interlocutores. O dono do mesmo frigorífico, por exemplo, veicularia, na entrevista que lhe fiz, uma profusão de qualificações para justificar a divisão sexual de trabalho dominante em seu estabelecimento, algumas das quais lhe são muito peculiares. Ele diz que

há frigoríficos que realmente não entendem [a divisão do trabalho entre homens e mulheres] assim [como ele] e que preferem contratar homens, porque eles são “pau para toda obra”, ou porque a mulher costuma faltar mais em função dos filhos ou dos “problemas de saúde

⁸¹ Pachirat menciona, porém, um caso que talvez se aproxime disso. Uma de suas interlocutoras, após dizer que ‘algumas pessoas simplesmente não conseguem lidar com isso [, o abate],’ lhe conta que contrataram um homem que “depois de duas horas (...) pediu para ir ao banheiro e depois nunca mais voltou.” (PACHIRAT, 2011: 98). E continuaria “Algumas pessoas ficam um dia. Algumas pessoas ficam uma semana. Na fabricação não é tão ruim. O sangue na carne já está congelado. A matança, porém, essa é sangrenta e suja” (PACHIRAT, 2011: 98-99).

mensais”. Ele discorda dessa prática. Nota que há trabalhos em que “*o amor e o carinho*” fazem diferença e que, em geral, as mulheres [os] fazem melhor. Ele menciona que, no frigorífico de frango em que trabalhara anteriormente, uma funcionária fazia o trabalho “*sujo*” – ele passa a mão na camisa para mostrar que se referia ao sangue – trabalho que podia ser feito por um homem, na realidade – estava se referindo a auxiliar a sangria da ave, que é feita sobretudo de maneira automatizada. Porque ela fazia o serviço “com amor”, ele conta, garantia uma margem de erro muitíssimo menor. “Ela errava em 5, 6; ele em 100”. Já catar o frango ou retirar couro seria muito pesado para uma moça. *Ele pediu para que eu imaginasse se ele me pedisse para fazer o serviço. “Seria até indelicado”.* (...) Eu lembrei que uma funcionária dele tinha mencionado, em minha visita anterior, já haver catado frango e retirado couro e ele explicou que ela retirava só a parte de baixo, que é *mais leve* e que se faz com o auxílio de máquina. Menciona, também, que sabe que tem “uma falha” em seu frigorífico, que é pôr um senhor de idade na recepção. Uma moça seria melhor. “*O homem faz o que ele acha que tem que fazer. Ela entende que tem de fazer o certo.*” Diz que quer mudar isso no futuro e que também sabe que é melhor que uma mulher faça a venda, porque, no fim das contas, “a cabeça do brasileiro é diferente”. Ele cita o caso de uma empresa maior, que tinha empregado essa estratégia. Conta que uma vez viu uma moça efetuar uma venda e que o comprador, uma vez que ela tinha ido embora, dissera que *comprou também porque era uma moça bonita quem estava vendendo* (idem).

Quando mencionei, em minha terceira visita, durante minha entrevista à trabalhadora que limpa e inspeciona as vísceras vermelhas no mesmo abatedouro, que não havia muitas mulheres na linha de matança, ela responderia, como já vimos, (ver pag 84 deste documento) que gosta de trabalhar onde tem pouca mulher. Eu ri e perguntei por que. Ela disse “eu sempre trabalhei no meio de homem” (Caderno de Campo, SP, 12, 13 e 14 de julho de 2015), porque “homens não fofocam” (idem). Perguntei se as mulheres fofocam. Ela disse que sim. Retruquei, então: “e os homens não?” (ibidem), ao que ela respondeu “ah, eles falam entrem si” (ibid.). Se bem que isso não lhe apareça como uma explicação da divisão sexual do trabalho, é algo que indica sua desejabilidade diante de um certo traço que diferenciaria mulheres de homens.

Nada do que foi dito acima nesta seção permite dizer que essas sejam imagens de mulher que necessariamente se encerram numa perspectiva desligada de qualquer possibilidade de se as conceber como efetiva ou potencialmente variáveis (p.ex. variáveis sócio-historicamente, contextualmente etc.). Não há, igualmente, nada que explicitamente leve a concluir pelo contrário; e, tendo sido feitas, essas proposições, sem qualquer preocupação de acompanhamento que as indexasse nesse sentido, é plausível que se tenha a impressão de que elas tendam ao fixismo.

Outros episódios de minhas visitas de campo sugerem que meus interlocutores podem ter imagens mais sutis no que tange a esse fixismo – embora estas

também não nos permitam ser conclusivos quanto a isso. Em minha segunda visita exploratória, por exemplo,

Conversei mais longamente com um rapaz muito comunicativo, chamado Cleison. (...) Da primeira vez que perguntei se achava que uma mulher poderia fazer o trabalho de insensibilização ou de sangria, ele respondeu que sim, que *hoje em dia se sabe que mulher pode fazer as mesmas coisas que os homens*. Fiquei surpresa. Perguntei se esses trabalhos não eram pesados demais, não envolviam uma força que a mulher não tem. Ele disse que não. Perguntei, então, se ele conhecia alguma mulher que trabalhasse nessas áreas e ele disse que sim, no outro frigorífico de Piracicaba, o Friuno. O nome dela é Kika, ele disse. Fiquei radiante com a informação, então quis me certificar. Ele se corrigiu, porém, dizendo que Kika trabalha com a retirada de couro. (...) Perguntei, de todo modo, mais especificamente: você conhece alguma mulher que trabalha na insensibilização? Ele disse que não. Perguntei porque ele achava que era o caso e ele disse *acha que as mulheres não procuram essas posições “por medo ou vergonha”, pelo “preconceito das pessoas” (ele cita o preconceito do contratador especificamente) e pela “crítica dos outros” que diriam “cê não aguenta aí”*. Perguntei se ele acha que uma mulher conseguiria trabalhar na insensibilização, ao que ele disse que não, que a pistola é muito pesada. No momento, fiquei um pouco confusa com suas respostas e decidi não explorar mais o assunto. À confusão clara associei o estilo de fala e o jeito de olhar vidrado de Cleison. Moças conhecidas dele que estavam perto de nós olhavam a cena de modo zombeteiro e eram evasivas sempre que Cleison assinalava qualquer familiaridade com elas. (Caderno de campo, SP, 24 de outubro 2014)

Levantamos informações similares às do trecho anterior no que estas oscilam entre um aparente fixismo e um aparente não-fixismo no que tange às características de mulheres na entrevista que realizei junto à veterinária do quarto abatedouro que pude visitar. Tendo eu perguntado sobre suas relações com os outros trabalhadores, ela me dizia que eles

a respeitam. Em seguida, qualifica sua resposta – já generalizando, por conta própria, a pergunta para tratar da experiência de mulheres em geral no trabalho do frigorífico (imagino que porque eu tenha exposto que isso interessa para minha pesquisa): as mulheres hoje seriam inclusive até mais procuradas que os homens para o trabalho no frigorífico, seria mais fácil para elas ser contratadas, porque são “mais minuciosas, delicadas e caprichosas... Então é melhor”. Seriam também “mais abertas à conversa”, ela continua, e, por isso, os trabalhadores, “eles se sentem mais à vontade para passar um questionamento para você, que se fosse um homem, não teriam”. Mulheres gozariam, ainda, a seu ver, de “mais credibilidade. *É uma questão de cultura*”. Seriam, também, “mais organizadas e teriam mais higiene operacional e pessoal”, além de “mais força de vontade”. Fiquei impressionada com a profusão de adjetivações. Perguntei, então, porque ela achava que havia tão poucas mulheres trabalhando em abatedouros. Ela disse que isso se dava mais por uma questão de força, e também por *não haver mulheres com experiência* e por que as próprias trabalhadoras, ainda que não necessariamente se opusessem a isso, prefeririam não estar nessa posição. Perguntei, então, porque elas estariam mais presentes na área de miúdos, e ela responderia que

justamente por aquela área exigir menos força, mais detalhamento e mais padronização (Caderno de Campo, SP, 12, 13 de julho de 2015).

Na mesma visita em que a entrevista a que pertence esse trecho fora realizada, desta vez, porém, em entrevista com a trabalhadora da limpeza inspeção de miúdos, encontrei argumentos que frisam, de maneira alternativa, a importância da experiência de trabalho das mulheres na conformação de suas aptidões. Vemo-nos em meio a outros argumentos menos evidentemente associados a uma compreensão relacional e processual do estado das coisas, porém. Quando a ela perguntei porque achava que havia poucas mulheres no abate, além de me dizer que “é porque se mexe com faca lá” (ibid.) – opinião talvez mais alinhada ao um fixismo, dado que nenhuma qualificação dela é feita em seguida –; ela diria, também, que é porque “vai com a vontade da pessoa”⁸² e porque “antigamente era difícil mulher trabalhar” (ibid.) – ideias que permitem, em contraste, uma indexação sócio-histórica ou psicológica mais evidentemente.

O supervisor da linha de matança entrevistado no mesmo dia diria, de maneira similar, quando lhe perguntei o que ele achava de as pessoas pensarem que o trabalho de frigorífico não é muito um trabalho de mulher, que “no passado, as pessoas pensavam assim” (ibid.), mas que “hoje, isso mudou” (ibid.). Disse ainda, na linha do que disse a veterinária inspetora no trecho anteriormente destacado, que “hoje é mais fácil mulher trabalhar em frigorífico que homem” (ibid.). Embora ao expressar a opinião de que que naquele frigorífico em que trabalhava não havia muitas mulheres porque “não tem muita opção onde pôr mulher” (ibid.), houvesse me parecido que ele veicularia uma noção fixista das capacidades destas, ele desenvolveria: “não tem como colocar a mulher para tirar couro e a gente não conseguiu criar pessoas”. (ibid.) Não compreendi seu ponto e exprimi minha dúvida. Ele me explicaria, então, que não havia mulheres “com experiência suficiente para serem contratadas nessas áreas” (ibid.). Tivesse ele se detido nesse ponto, sua fala teria deixado a impressão de que era tendencialmente não-fixista. Ele a terminaria, porém, depois de uma pausa, por completar o que dizia notando que “é um serviço mais pesado” (ibid.).

⁸² Encontramos algo parecido no trabalho de Coe. A autora notará, a respeito de sua visita à Blue Ribbon Beef Slaughterhouse, em Utah (Estados Unidos), abatedouro de bovinos, que apenas “30% [dos trabalhadores] eram mulheres” - e prossegue: “Eu pergunto a Debbie porque não há mais mulheres na sala de matança (veja duas). Ela diz que as mulheres são bem vindas na linha de matança, já que não é uma questão de força, dado que é tudo automatizado, mas que as mulheres escolhem não fazê-lo” (COE, 1995: 118).

Desenvolvimentos a respeito da aparente divisão sexual do trabalho e do espaço II: Sexo-gênero e animalidade

Quanto às atitudes com respeito aos animais, conforme já mencionamos, raras vezes os trabalhadores com que conversei brevemente fizeram, sem minha indução, qualquer alusão a eles – por exemplo, raramente falaram deles quando pedi que descrevessem sua rotina de trabalho.⁸³ Certamente não houve muitas referências também fora de um registro coletivizante ou dessingularizado – tal como o de se referir ao “gado”, a “animais”, ou, no máximo, a “boi”, “frango” ou “porco”. Isso indica que, nesse contexto, talvez a subjetivação não seja o enquadramento dominante também no que tange a dar conta especificamente dos animais.

Todavia, como vimos (ver páginas 78 e 79 deste documento), não estão ausentes das situações de abate industrial com que tive contato, as anedotas a respeito de ações e reações da parte dos animais que produziram situações críticas, e é notável que a atenção ao animal da parte dos trabalhadores que axiliam no seu manejo e dos insensibilizadores ao curral, cresça quando ele age no sentido de dificultar o curso do abate.

Afora isso, certos trechos anteriormente expostos de minhas interações com trabalhadores dos frigoríficos visitados parecem manifestar o que, tomando o termo frouxamente de empréstimo a Rémy – poderíamos chamar de subjetivação positiva. Vimos, por exemplo, que na entrevista concedida em minha terceira visita pela veterinária e inspetora do abatedouro em questão, que ela confessa que, embora já houvesse se acostumado com o trabalho ali, em seus primeiros dias se sensibilizara muito com o olhar dos bois prestes a serem abatidos (ver página 76 deste documento). Há também o trecho de certa entrevista feita na mesma ocasião junto ao supervisor da matança, em que ele, embora frise não se sensibilizar com os animais, adiciona um “infelizmente” após falar de que ali “se mexe com morte” (ver página 80 deste documento). Algo em linhas similares talvez possa ser depreendido de uma colocação do dono do terceiro frigorífico que visitei, quando, em entrevista, lhe perguntei sobre a relação dele com os animais e ele, se retraindo, disse que a princípio tinha “receio ou dó”

⁸³ Por exemplo: “Pedi que ela me falasse um pouco sobre como é um dia de trabalho seu e ela fez uma expressão de que não sabia o que devia dizer. Eu tentei me explicar melhor, dizendo que ela poderia falar, por exemplo, que acorda tal hora, vai pra tal lugar, ao que ela imediatamente emendou: “me levanto 4:20, pego a van, tomo café, me troco, vou para o abate.” Perguntei a que horas mais ou menos entrava para o abate. Ela disse que entrava por volta das 6:00. Ao perguntar a que horas saía, ela me explicou que não tinham muito horário fixo, mas que isso se dava sempre antes do almoço.” (Caderno de Campo, 12, 13, 14 de julho de 2015).

– subjetivação positiva –, mas que hoje isso já não o incomodava – o que sugere objetificação (ver páginas 76 deste documento).

Foi-me possível encontrar, ainda, casos de subjetivação que, dado não ser inequívoco que envolvam carga valorizante ou carga desvalorizante, chamarei de subjetivação simples. Pode-se mencionar, entre esses, certo trecho também já veiculado da interlocução formal que mantive com o o insensibilizador do abatedouro que primeiro visitei. Nele, esse trabalhador menciona que sua tarefa já não o afeta em nada – coisa que sugere algo nas linhas de uma objetificação –, mas completa sua fala dizendo, um tanto pesarosamente, que isso nem sempre foi o caso – o que envolveria algum tipo de subjetivação (ver páginas 76 deste documento). Há o também já mencionado trecho em que o mesmo interlocutor faz menção a que os animais sabem, pelo cheiro do sangue e da urina, que vão morrer (ver página 79 deste documento). Pode-se, ainda, depreender algo análogo da seguinte fala feita pelo dono desse abatedouro durante a entrevista que me concedeu em minha quarta visita. Ao lhe perguntar o que era mais fácil em seu trabalho, ele responderia: “o mais fácil é lidar com o animal, porque ele não fala, só sabe escutar, né?” (Caderno de Campo, 24 de outubro de 2015) e riria. Embora a proposição seja construída de modo a negar certo modo de agência ao animal, a fala, ela lhe salvaguarda outro, a escuta.

Certo comentário da trabalhadora responsável pela limpeza e pela inspeção de vísceras vermelhas, entrevistada, como já disse algumas vezes, em minha terceira visita exploratória, também poderia, talvez, ser compreendido como uma subjetivação simples indireta. O trecho a que me refiro é o seguinte, que diz respeito a uma pergunta muito direta que lhe fiz e a uma resposta muito breve que me deu. “Perguntei se ela pensava nos bichos. Ela disse: ‘eu nunca fui assim sensível’.” (Caderno de Campo, SP, 12, 13 e 14 de julho de 2015). Embora o que disse veicule muito diretamente a mensagem de que ela não tem sensibilidade para com os animais de abate, o fato de que ela haja deduzido que deveria falar de compadecimento ou de qualquer tipo de conexão sentimental⁸⁴ já indica que haja de sua parte no mínimo o reconhecimento de que animais são objeto disso e que, nisso, são tidos, eles mesmos, como sujeitos de sensações.

Não distingui, ao curso de minhas observações diretas, interlocuições informais e entrevistas, qualquer subjetivação verbal claramente negativa, exceto talvez por certo comentário (verbal) feito pelo zootécnico do primeiro abatedouro visitado a

⁸⁴ Restrinjo a compreensão de sensibilidade a essa conotação, posto que a conotação da palavra que faz referência ao “meramente” perceptual (ser sensível a algo enquanto ser capaz de perceber algo, simplesmente) não é comum da fala corrente.

respeito um comportamento não-verbal de outros trabalhadores. Enquanto passávamos mais cedo por Seu José, funcionário responsável pelo manejo dos animais na rampa de abate em direção à área da insensibilização, o zootécnico

apontou como era difícil convencer os funcionários a usar com menos frequência o choque. Seu uso é, por lei, bastante restrito, e Lucas reputa o uso indevido desse método ao fato de que assim, esses trabalhadores descarregariam suas frustrações no trabalho e fora do trabalho nos animais (Caderno de Campo, 17 e 18 de abril de 2014).

Há, não obstante eu não haja discriminado casos de expressões verbais de subjetivação negativa, certa tensão ou veemência na contenção e no direcionamento dos bois quando estes resistem a seguir para o boxe de insensibilização que sugere que ela, ou no mínimo algo diferente da subjetivação positiva, se manifesta no mínimo gestualmente naqueles contextos.⁸⁵

Um ponto que cumpre desenvolver a esse respeito diante de nosso problema de pesquisa é o de que há indicações de que a marcação de sexo-gênero corrente nesses contextos de abate industrial, já evidenciada pela regular divisão sexual do trabalho que aparentemente neles vige, importe na configuração dessas relações entre trabalhadores de frigorífico e animais em termos de objetificação e subjetivação negativa, positiva ou simples.

Vimos anteriormente que três de meus interlocutores mencionaram casos de mulheres que não conseguiram acompanhar a matança, por se sensibilizarem demasiado com ela (ver página 92 deste documento). Julgo que essa recorrência seja significativa e imagino que em parte permita compreender, também, as expectativas manifestas quanto a minha própria incapacidade emocional de assistir o abate. Experimentei isso em diversas as ocasiões. Eis um exemplo de registro disso, conforme se deu em minha terceira visita:

[O dono do frigorífico] estaria disposto a ajudar com o possível. Voltou a frisar que as regulações a que estava submetido poriam obstáculos a isso e quis saber se eu já havia visto a matança, porque algumas pessoas não aguentavam ver o trabalho ali e isso podia criar problemas depois (Caderno de Campo, SP, 12, 13 e 14 de julho de 2015).

Creio que ainda outro aspecto das atitudes regulares com relação aos animais guarda relação com a divisão das tarefas e do espaço de acordo com marcações de sexo-gênero. As visitas em que essa pesquisa se baseia foram feitas em abatedouros

⁸⁵ Vale notar que Claflin diria, a respeito de La Villette, que “[u]ma das características mais marcantes da cultura do mercado e do abatedouro (...) era a natureza não verbal, e especialmente não escrita, de tanta atividade de lá” (CLAFLIN, 2008: 39). Seria interessante explorar a relação entre esse não-dito e o que é dito nesse caso.

de bovinos – e, em apenas um caso, de bovinos e suínos. Não lhe é possível apresentar dados primários a respeito de outras situações de abate. De todo modo, foi possível reunir indícios de que pelo menos uma distinção entre grandes animais e pequenos animais importe na atualização da divisão sexual-genérica do trabalho e do espaço nesses contextos.

A trabalhadora do terceiro abatedouro visitado que inspeciona e limpa vísceras vermelhas diria categoricamente que não achava que havia qualquer diferença em se trabalhar com aves ou bois (*idem*). Apesar disso, não creio que seja mero acaso que ela ocupe, em seu trabalho atual num abatedouro bovino uma posição bastante distinta daquela que ocupara em seu emprego anterior, no abate de frangos. Lá, “catara frango” (*ibidem*) – isto é, retirara os animais do caminhão de transporte – e realizara também a sangria. Estava, portanto, muito mais perto do animal vivo e de sua morte. A literatura sobre o abate revisada nesta pesquisa mostra que há uma presença muito mais considerável e mais distribuída de mulheres no abate avícola brasileiro (GRAF; COUTINHO, 2012), ainda que, de acordo com dados da *Relação Anual de Informações Sociais* percebemos, mulheres provavelmente só hajam se tornado maioria nesse contexto específico do abate avícola industrial a partir de 2010 (MINISTÉRIO DO TRABALHO E DO EMPREGO, 2015). É uma questão sensível, portanto, em que a importância de considerar, em sua interpretação, a diacronia, é evidente.

Isso, associado à seguinte fala em que o tópico da relação entre mulher, pequeno e grande animal fora desenvolvido por outra interlocutora espontaneamente, sugere que a qualificação da marcação de animalidade talvez importe em muito para compreender a relação desta marcação com as de sexo-gênero neste ambiente:

Perguntei (...) como ela [veterinária que faz a inspeção da carne no terceiro abatedouro visitado por mim,] viera a trabalhar em um frigorífico. Ela me contaria que, ao entrar no curso de veterinária, a princípio almejava trabalhar com grandes animais – na parte clínica, porém, não com abate. “Isso nunca passou pela minha cabeça”. Ao longo do curso porém, percebera que era mais inclinada ao trabalho com pequenos animais. “Grandes não é muito a minha praia”. Hoje, ela menciona, tem uma clínica veterinária para atender *pets* na região. Seu marido, diferentemente dela, trabalhou sempre com abate. Desde o início de sua graduação o soubera; e trabalhara na posição em que ela hoje está, naquele mesmo abatedouro. Saíra dali, do cargo de responsável técnico pelo controle de qualidade, para trabalhar na vigilância sanitária do município e ela, então, se habilitaria para ocupar sua vaga “por questão financeira, de início”. Pedi, então, que ela me contasse mais sobre sua vontade antiga de trabalhar com grandes animais. Ela desenvolveria o tópico, em consequência. Diria que tinha vontade de trabalhar com equinos e qualifica seu relato dizendo que, quando criança sempre quis ser veterinária – mas para tratar de cães, porém. Crescendo, isso mudara. Perguntei porque ela

achava que isso tinha acontecido. Ela disse que provavelmente porque, crescendo numa grande cidade, não tinha contato com animais grandes, e que isso provavelmente também tinha a ver com o fato de ter uma amiga que fazia provas de tambor. Perguntei o que eram provas de tambor e ela me explicou: “são aqueles obstáculos que o cavalo pula”. Percebendo que ela não fazia menção de acrescentar algo mais sobre esse ponto, perguntei, então, porque ela tinha chegado à conclusão de que grandes animais “não eram sua praia”. Ela disse, sorrindo, que ia dizer uma coisa “provavelmente anti-feminista”. Acredito que isso tenha a ver com o fato de que, quando apresentara minha pesquisa mais cedo, mencionei o interesse desta para abordagens feministas etc. Eu sorri, ergui as sobrancelhas e balancei a cabeça, num misto de “não” e “não tem problema” não-verbais. Ela prosseguiria: é pelo preconceito com mulheres que se tem nessa área. “Até o peão”, ela acrescentaria. Ela me explica, então, que quando se é mulher nesse ramo de trabalho, sobretudo as pessoas que trabalham ao seu lado ou sob sua autoridade acreditam que você não entende do que está fazendo, que você não tem a força necessária para lidar com os animais e que você precisa de ajuda de um jeito que um homem no seu lugar não precisaria. Perguntei se ela já havia trabalhado com isso. Ela explicou que pôde reunir essas impressões a partir dos estágios obrigatórios que fizera na faculdade, na leiteria (ou seja, com vacas leiteiras), com caprinos, ovinos e no haras. Perguntei, então, se conhecia outras mulheres que trabalhavam com grandes animais. Ela mencionou que tem uma amiga que trabalha nesse ramo. Adicionou, porém, que se trata de um caso atípico. Essa amiga tinha familiares que desde sempre trabalharam com isso, além de um marido que também o faz. Afora isso, trabalha com “coisas menos invasivas” no trato com grandes animais. Perguntei se sua amiga mencionava coisas parecidas sobre preconceito, porém. Ela disse que sim, que isso “apesar de ela se sentir totalmente capacitada” e que “não é nem [da parte] do proprietário, mas dos funcionários” (Caderno de Campo, SP, 12, 13 e 14 de julho de 2015).

Neste relato, muito embora minha interlocutora mostre que se considera habilitada para o trabalho que realiza e embora ela não secunde as opiniões a respeito da inaptidão de mulheres para ele, fica patente o distanciamento que ela tem com relação ao que faz no abatedouro e ao tipo de animal com que lida – coisa evidenciada pelos comentários a respeito de seus interesses de infância e juventude divergentes, da contingência das ligações que teve (e que uma amiga teve) com o abate (em contraste com o interesse genuíno de seu marido por essa área), e da sua preferência por lidar com pequenos animais.

O seguinte trecho de minha conversa com a trabalhadora que inspeciona miúdos no mesmo abatedouro também é elucidativa desse ponto. Ao lhe perguntar se acreditava que mulheres poderiam fazer bem o trabalho da sangria dos bois,

Ela disse que não, que “é mais pra homem mesmo, é mais puxado”. Perguntei como era a sangria que realizava nas aves [, no abatedouro em que trabalhara no passado]. Ela disse que ficava “sentada, só passando a faca nelas”, e fez com as mãos o gesto seco de se passar uma lâmina na horizontal. Perguntei se ela achava que tinha alguma

diferença entre trabalhar com ave ou com boi, ela disse que não.” (idem).

Apesar de que o que disse ao fim de seu relato soe como algo que entra em contradição com a ideia que ela mesma vinculava no princípio, se o interpretarmos enquanto uma indiferença genérica da entrevistada quanto ao trabalho com um ou outro tipo de animal – coisa que apontaria para algum nível de objetificação –, essa impressão pode, acredito, ser desfeita. É possível conceber que haja uma relativa autonomia entre um comentário e o outro, e a primeira parte de sua fala pode se revelar como uma concordância com a ideia de que a presença de mulheres perto da matança de pequenos animais é algo mais factível.

Algo similar pode ser depreendido do seguinte comentário feito pelo supervisor do mesmo abatedouro, na ocasião de sua entrevista:

Perguntei se ele já havia conhecido alguma mulher que trabalhou na insensibilização ou na sangria. Ele disse que sim, que conhecera uma mulher que dava choque nos porcos – ou seja, que os insensibilizava. Mencionei que, segundo minhas observações, em geral, no trabalho em frigoríficos, as mulheres se concentravam em funções mais ao fim da cadeia e perguntei se ele concordava que esse era o caso. Ele disse que sim. (ibidem)

A posição de porcos entre as categorias de pequeno animal ou de grande animal é incerta. Na legislação brasileira (Cf., por exemplo, BRASIL, 1952), bem como nos manuais de abate redigidos por técnicos e por veterinários, esses animais frequentemente aparecem enquanto animais de médio porte; trata-se, porém, de uma categoria que não foi mobilizada por meus interlocutores ao curso de nossa interação e, portanto, não há meios para decidir se se trata de algo meramente ético (i.e. não êmico) ou não. De todo modo, apesar de que o início de sua fala se concentra na comunicação de que ele conhece um caso em desacordo com a configuração comum da divisão de trabalho no frigorífico de acordo com o sexo-gênero, se consideramos animais em geral, o final de sua fala comunica, ao contrário, acordo. Isso pode sugerir tanto que o que fora a princípio veiculado é um caso excepcional, quanto que porcos se aproximam de animais menores que bois no que tange à maior possibilidade de que mulheres estejam próximas de sua matança.

É bem verdade que outras qualificações da marcação de animalidade, mais complexas que a mobilização da distinção entre grandes e pequenos animais, poderiam nos ser relevantes – a relação no abate industrial com animais marcados como equinos, por exemplo, parece ser bastante particular e, de fato, a literatura aponta que seu abate

(no Brasil inclusive, mas não só) sempre foi prenhe de particularidades.⁸⁶ Não dispomos, porém, de elementos suficientes para destrinchar a questão por essa via. Falo especialmente de elementos produzidos em minhas visitas exploratórias, posto que não só a relação entre “tipos” de animais e a tendência à objetificação, subjetificação positiva ou negativa já foi explorado em alguma medida por parte da literatura – já o vimos em alguma medida (ver páginas 61 e 62 deste documento). Algo da relação entre “tipos” de animais de abate e sexo-gênero, especificamente, também já o foi, conforme veremos adiante – embora, de todo modo, o tenha sido apenas de maneira incipiente e lateral, é verdade.

Ao mostrar as diferentes classificações e representações que organizam a prática tradicional de abate no espaço doméstico na Europa Ocidental, Méchin (1991: 64), etnóloga francesa, apontaria que há uma primeira dicotomia maior reconhecível nesse universo: a que separa as atividades de homens e as atividades de mulheres. A matança de ‘verdadeiros’ animais, os que produzem a carne – aves, peixes, frutos do mar e pequenos roedores estariam excluídos desse conjunto –, seria reservada aos homens, enquanto que a dos animais menos nobres e menos sangrentos seria apanágio das mulheres. Apesar do amplo reconhecimento que seu trabalho conheceu (e conhece), boa parte dos comentários a respeito do abate industrial na literatura a que tive acesso, na medida em que insistem no desengajamento cognitivo e emocional do trabalhador com relação à forma e ao conteúdo da tarefa, na atitude neutra, impessoal e desculpada de um universo racionalizado e burocratizado, passam ao largo dessa problematização, como se decorresse disso que o sujeito da matança fosse indiferente.

Na contramão dessa tendência, Vialles se prova sensível à indicação de Méchin e dá atenção à série de hierarquizações particulares que orientam a ação nesse ambiente: de um lado, a hierarquia entre animais – do mais nobre, o bovino, ao mais execrável, o porco – e a hierarquia entre os humanos – do homem que sabe manejar a faca afiada (usada na sangria, na evisceração e na decapitação de bovinos, equídeos, suínos e ovídeos; e, apenas no caso de bovinos e equídeos, possivelmente para todo seu escouramento) à mulher que apenas trabalha na linha dos porcos (VIALLES, 1994: 95-96, 99, 101).⁸⁷ Os homens que trabalham no abatedouro, em seu estudo, podem ser tidos como estando posicionados numa escala de prestígio quanto a sua proximidade do

⁸⁶ Na França, fora primeiro para os estabelecimentos de matança de cavalos que se passou usar o mais eufêmico *abattoir* em lugar do expressivo *tuerie* (VIALLES, 1994: 22-23) e, no Brasil, além dos estabelecimento de matança de cavalos serem os únicos obrigados por lei a pôr um anúncio externo e visível de que tipo de atividade realizam, foi primeiro para o abate de cavalos que passou a ser obrigatória a insensibilização prévia do animal (DIAS, 2009:50-51,67-68).

⁸⁷ O abate de aves não é tematizado por ela.

manejo da faca que mata (VIALLES, 1994: 110), mas a inclusão das mulheres nessa equação denuncia, porém, que a ordenação segue um padrão mais complexo. Mulheres matam o que se chama, eticamente (i.e. não êmicamente), animais; mas não quaisquer animais – sobretudo, não os de grande porte (idem). A autora reconhece-o, embora lamentemente não ter ocasião para desenvolver, na referida obra, essa questão ou o tema da animalidade êmica (ibidem).

De todo modo, os matadores de grandes animais, ela notará, são, quase todos eles, homens (VIALLES, 1994: 111). As mulheres seriam encontradas mais frequentemente nas triparias, na manutenção da higiene e nos escritórios de abatedouros dedicados à matança destes (idem). Vialles conheceria apenas duas mulheres empregadas na linha de matança e estas estavam, à ocasião, designadas para as tarefas de depilação ou finalização das carcaças de porcos (ibidem). Além disso, homens que, como elas, só trabalhassem na linha de matança dos porcos seriam tratados com relativo desdém (VIALLES, 1994: 103).

Na obra de Rémy, realizada em abatedouro de grandes e médios animais – bovinos, equídeos, suínos e ovídeos – apenas a autora e outra personagem (Gisèle, a secretária) são marcadas como mulheres. Rémy frequentemente percebe que sua presença na sala de matança incomoda os matadores ou ao menos perturba suas expectativas.⁸⁸ Gisèle, que trabalha em uma sala localizada no exterior do grande *hall* de matança e apenas raramente entra ali (RÉMY, 2009: 42), lhe contaria também sobre episódios que sugerem que o mesmo valha para ela.⁸⁹ É claro, tudo isso poderia ser reputado ao fato de que Rémy e Gisèle são marcadas como “não-matadores” e, de fato, a autora registra ocasiões em que homens não-matadores são também objeto de olhares de reprovação da parte dos matadores ao entrarem no campo de visão da matança.⁹⁰ A

⁸⁸A seguinte passagem é um exemplo de expressão, por parte de um dos matadores com que Rémy interage, de que suas expectativas são perturbadas pela presença de Rémy, embora em seguida a autora as confirme parcialmente para ele: “No curso do meu segundo dia em campo, enquanto observava a atividade na grande sala”, ela escreve, “Franck, um matador, se aproxima e me diz: “Não te dão repulsa, esses moleques?”, ao que ela responderia, “Oh sim, no começo é estranho” e Franck, em seguida: “Certo, nem todo mundo pode fazer isso” (RÉMY, 2009:38).

⁸⁹Gisèle contaria, por exemplo que ao começar a trabalhar no abatedouro, dissera “Quero ver a morte!” e que lhe disseram, em retorno, “tem certeza, tem certeza, você vai aguentar?” (RÉMY, 2009: 38-39). Uma descrença similar seria ecoada num outro episódio narrado pela etnógrafa, episódio em que percebemos que a ideia de que Rémy participasse (ou pudesse participar) ativamente da matança era risível aos seus interlocutores – especificamente, a um “verdadeiro matador”. Ela conta que, certa feita, ao curso de uma matança, Roland se dirigira a ela dissera “você não quer ajudar pegando um bastão?” e então rira (RÉMY, 2009: 59). Ela mesma teria rido também e se recusado (RÉMY, 2009: 59). Sob uma modulação humorística, há elementos que, acredito, indiquem que a posição de Rémy na situação é, no mínimo, não usual e inadequada.

⁹⁰“A interação é não-verbal e o breve olhar recíproco com Roland criou, de nosso lado, um sentimento de desconforto. Parece que uma das cláusulas do código implícito é que ‘os não-matadores não devem olhar a matança’. Olivier [inspetor veterinário] confirmará nossa análise. (...) Eu: ‘Mas você continuará

própria autora não cita a relevância de sua marcação de mulher para compreender essas situações senão uma vez.⁹¹ As expulsões mais veementes da sala de matança registradas pela autora são aquelas entre matadores e as duas mulheres.⁹² Se estes episódios não comprovam a hipótese, esta lhes é, no mínimo, explicativa e, portanto, nada ainda nos obriga a descartá-la.

Dessa obra podemos depreender, porém, não apenas uma confirmação da distância entre mulheres e animais – grandes e médios animais, no caso –, mas também uma aparente analogia entre ambos. Isso está patente no seguinte ocorrido que a autora nos narra:

Quando olho Roland, Pierrot [matador ocasional], sem que o percebesse antes, passa detrás de mim, me roça com um objeto e grita ‘Hou!’. Ele quis me pôr medo e é bem sucedido. Ele ri enquanto se distancia com passos rápidos (...) Quando o último animal vai ser insensibilizado, Robert vai à armadilha, segura um gancho e tenta, como Pierrot alguns momentos antes, me assustar, numa simulação de ataque, mas desta vez não me deixo surpreender (RÉMY, 2009:59).

Algo parecido é reportado por Coe, artista plástica inglesa que dedicou boa parte do seu trabalho à estética e à política do abate industrial. Em visita a um abatedouro em New York State, ela experimentaria o seguinte, registrado posteriormente como breve crônica:

Eu entrei com Bill (...) [n]uma plataforma que se eleva sobre animais de maior porte e ele me perguntou se eu gostaria de participar da matança. Eu recusei a oferta, embora isso faça pouquíssima diferença para o animal, já que estou ali. Bill apontou a pistola de atordoamento na minha direção e disse, meio que brincando, ‘Isso é pra matar artistas, mulheres e animais’. Olhei para a arma e dei uma risada (...) como se aquilo fosse uma brincadeira pra mim também. Vi todos os rostos dos homens olhando para cima, em minha direção, e rindo. Bill

monitorando?’ Olivier: ‘Oh não, porque não creio que apreciem (riso), então passo de tempos em tempos para ver como está indo. Olivier sabe que a presença no espaço contaminado quando acontece o abate é problemática. (RÉMY, 2009: 50). Em contraste, Pachirat é bastante explícito quanto à importância de sua marcação enquanto homem em seu contato de pesquisa: “De maneira não menos importante [que os seus maneirismos de alguém que experimentou uma educação formal de elite ou que seus traços físicos asiáticos], eu era um homem em um ambiente dominado por homens, o que tornou extremamente difícil pra mim formar relações com as mais ou menos doze mulheres que trabalhavam na sala de matança.” (PACHIRAT, 2011: 16).

⁹¹ “É um abatedor quem tomará a iniciativa de revelar o que atrai ou repele mais: a matança. Há em Cracotte o desejo evidente de se exibir e de observar o comportamento do profano, que além do mais é mulher.” (RÉMY, 2009: 37).

⁹² “Os matadores tinham uma dezena de ovelhas para abater aquela manhã. Eu noto que Régis [, inspetor sanitário,] vai participar de algumas tarefas na linha. Ele ajuda, por exemplo, Jacques a remover a pele. Eu me encontrava então no lugar dos não-matadores, à frente da vidraça. Gisèle chega. Ela percebe Régis com os matadores. Este tenta aspirar a medula dos animais com uma mangueira. Gisèle parece incomodada com a atitude de Régis. “Ele deve querer ver como se faz!”. Em seguida, Gisèle sai do lugar para ir em direção às câmaras frias. Assim que ela botou os pés na sala, Kiké, [matador] que se encontrava a sua direita, a tenta molhar com um jato de água. Gisèle se põe a correr. (...) Ela ri, mas parece nervosa.” (RÉMY, 2009: 52).

então me disse que sempre beija os animais antes de mata-los (COE, 1995: 59,62).

Pachirat realizou sua pesquisa em um abatedouro de bovinos e, como já dissemos, ele notaria que, além de haver um número diminuto de trabalhadoras empregadas no estabelecimento, entre as 121 ocupações da sala de entre as doze mulheres que trabalham na sala de matança, apenas duas trabalham na zona suja e na linha principal de produção – isto é, na linha que a carcaça percorre (PACHIRAT, 2011: 73). As outras mulheres que em seu contexto de pesquisa ocupavam cargos na sala de abate trabalham em operações auxiliares a essa linha principal e na zona limpa, mais afastada da matança (idem). Em função do número diminuto de trabalhadoras na zona suja, embora houvesse para os homens que trabalhavam na zona suja banheiros, chuveiros e refeitórios separados dos banheiros, chuveiros e refeitórios dos homens que trabalhavam na zona limpa, não havia separação correlata entre alojamentos para as mulheres que trabalhavam na salade matança (PACHIRAT, 2011: 63). Elas os dividiam entre si.

Há poucos estudos que desenvolvem a questão da divisão do trabalho e/ou do espaço no abate industrial especificamente no Brasil. Sabemos, porém, por Araújo (2002: 89-104), que entre as décadas de 1929 e 1935, no primeiro frigorífico do país, um abatedouro de grandes animais de Barretos, mulheres eram contratadas para atuar sobretudo em sessões como a de embutidos, conservas, embalagens e descarnação. De acordo com minhas observações, essa tendência, se bem que possa haver se flexibilizado em muito, parece ter se mantido.

Conquanto as referências tomadas de trabalhos de Méchin, Vialles, Rémy, Coe e Pachirat sejam partes de narrativas produzidas em contextos de abate industrial distintos, as recorrências que elas em conjunto sugerem, ao lado do que aqui expus a respeito do que registrei de minhas observações diretas e de minhas interlocuções, levam-me a crer que não seja despropositado sugerir que, *para além da marcação de animalidade, há outro um grande organizador do abate – quero dizer, um organizador particularmente significativo e explicativo: uma certa marcação de sexo-gênero, manifesta em muito (conquanto não integralmente) na separação das atividades e espaços entre atividades e espaços de homens e as atividades e espaços de mulheres, mas não só; também na distinção externamente orientada dos animais sobretudo quando contrastados com humanos e, em particular, com homens, bem como na sua distinção internamente orientada, isto é, entre certos subtipos animais. Se podemos*

reconhecer os subtipos de animais como atualizando essa marcação de sexo-gênero, o inverso também é o caso.

CONCLUSÃO

“um berro é bombeado do animal morto e lhe dá forma medonha: os membros separados pela faca serão distribuídos em pedaços e o animal é, ao mesmo tempo, mercadoria e signo” (MERCIER, 1781 apud. CLAFLIN, 2008: 34).

As hipóteses que levanto diante desses achados e à luz da discussão da literatura a respeito do abate industrial acima referida são as de que

(1) as atitudes representacionais e práticas envolvidas nesses contextos não são neutras com relação a uma marcação de sexo-gênero;

(2) o sexo-gênero – no registro particular em que se atualiza nessas situações de abate industrial (registro esse que envolve uma relação co-formativa muito particular com a animalidade) – é altamente explicativo do estado e da dinâmica dessa situação;

(3) uma adaptação original do modelo analítico proposto por Segato (2003) para dar conta da estrutura dos atos violentos na modernidade seja particularmente adequado para tornar mais inteligível como se relacionam as marcações de sexo-gênero e de animalidade em nossos casos de estudo.

Segundo o modelo de Segato – modelo esse de inspiração lévi-straussiana –, o fenômeno moderno da violência seria precipitado em função do que pode ser anaticamente recortado enquanto a articulação que há entre um eixo horizontal de relações interpessoais – formado por termos *iguais*, os quais se vinculam por aliança ou competição – e um eixo vertical de relações interpessoais – por sua vez, caracterizado por vínculos entre *desiguais* (SEGATO, 2003: 253).

Dado que numa economia de *status* (isto é, em um ambiente social em que vigem marcações de *desigualdade*) é justamente a capacidade de expropriação e de entrega (isto é, do relacionamento em termos de verticalidade) o requisito para se fazer parte de uma ordem de pares (isto é, para entrar em relações horizontais de aliança ou competição), esses dois eixos de relações interpessoais analiticamente se articulam formando o que, por sua vez, pode ser (também analiticamente) compreendido como um sistema. Tudo sucederia como se a plenitude do ser dos semelhantes dependesse de um “ser-menos”, dirá Segato (2003: 254) e, acrescentamos, de seu par obrigatório, um “ser-mais”.

O equilíbrio desse tipo de sistema seria, todavia, inevitavelmente instável, basicamente por que, funcionando de maneira interconectada, empiricamente, cada uma dessas coordenadas não é, em absoluto, imune à norma e à dinâmica da outra. De fato,

tenderiam, em razão disso, à recíproca absorção e, segundo Segato, precisariam de um esforço, de um *input* violento, para manter sua independência (2003: 256).

Caso nos debrucemos, porém, sobre o a noção de *input* violento da autora – razão mesma da construção do esquema, diga-se de passagem –, podemos entrever que ela envolve a instauração de uma interioridade (que recebe o *input*) e de uma exterioridade (que é fonte do *input*). O que, segundo ela, pode reverter a tendência à indiferenciação de regimes que, analiticamente isolados, são, no entanto, empiricamente co-substanciais e operam e em promiscuidade, é a intromissão de um regime forâneo. Isso aponta o que me parece ser um problema de congruência na proposta da brilhante antropóloga argentina. Explico-me:

A constante instauração de uma relação de interioridade e exterioridade em regimes empíricos é, em seu esquema, um pré-requisito para que possa haver momentos de interrupção em sua tendência à indiferenciação e, portanto, uma condição para que a explicabilidade de recortes analíticos frente à empiria seja, ela mesma, explicada. Já que, novamente, segundo seu esquema todo regime empírico tende à indiferenciação, não se trata, porém, da instauração de uma diferença imanente aos regimes que podem ser tidos, depois que se atualize essa separação, como “interiores”. Dessa maneira, tudo se passa como se a vigência da exata relação de interioridade/exterioridade a ser instaurada fosse a condição dessa instauração.

Creio que é possível construir uma versão mais elegante de como dar conta analiticamente do que acontece em nosso caso de estudo se adaptarmos o esquema de Segato à seguinte proposição: onde haja pelo menos duas ordens de verticalidade e, consequentemente, de horizontalidade distinguíveis (i.e. no mínimo relativamente autônomas) – por exemplo, verticalidade entre humanidade/animalidade e horizontalidade relativa entre aqueles que são marcados de uma ou de outra maneira, ao lado de verticalidade entre categorias de sexo-gênero distintas, associada a horizontalidade relativa entre aqueles que são marcados por uma mesma categoria –, seu funcionamento coetâneo tende, como quer Segato, a potencializar as influências de um sistema sobre o outro e, portanto, a borrar suas fronteiras ideacionais e materiais.

A verticalidade estaria dada entre essas categorias, note-se, em função das relativas possibilidades de agência de umas e outras nesse contexto. É justamente a efeticação diferencial dos potenciais de agência o que define a verticalidade das relações.

Inscrevemos as relações de sexo-gênero verificadas em nosso contexto de pesquisa enquanto tais posto que, de acordo com o que expusemos no capítulo anterior,

mulheres e aqueles que recebem uma marcação de sexo-gênero que, embora diferente desta, é minoritária,

1. ocupam posições de trabalho e põem em prática estilos de trabalho menos prestigiados que homens (menos prestigiados, inclusive, no que tange ao acúmulo de recursos de poder especificamente econômico que eles permitem, para além dos outros recursos de poder multifacetados que compõem o prestígio),

2. têm sua transição para posições de trabalho diferentes dessas que lhes são tidas por adequadas severamente limitada (coisa que se fica patente pelo fato de que sua presença nelas é de fato quase nula ao passo que a presença de homens em posições de trabalho tidas como próprias de mulheres é mais fácil e frequente, implicando apenas em algum estigma que, de outra maneira, não seria associado a eles) e, por fim,

3. são reconhecidos enquanto tendo características gerais comparativamente mais restritivas, em termos de capacidades, ou no mínimo menos prestigiosas que homens.

Dizemos o memo das relações de humanidade e animalidade (incluindo aí suas subdivisões), posto que nesses contextos é evidente que animais ocupam posições e são caracterizados de maneiras que são mais restritivas de suas possibilidades de agência, em comparação com aqueles que são marcados como humanos.

A tendência apontada por Segato por se borrar fronteiras de sistemas distintos de marcação na medida em que se os atualiza empiricamente em conjunto, não precisa ser tida, porém, como algo que se traduz necessariamente numa tendência à indiferenciação, como quer a autora. Nada nos impede de sugerir que as marcações de um sistema – tanto as verticais quanto as horizontais – podem influenciar a *reprodução* uma da outra, tanto quanto a sua *transformação*. Nisso, o fator de manutenção de sistemas de marcação não precisa ser entendido na chave de um *input*. A atualização de certa marcação de sexo-gênero e de certa marcação de animalidade num mesmo contexto, por exemplo, pode tanto dar vazão a uma associação de ambas de modo que uma e outra se tornem relativamente indistintas; quanto dar vazão a uma associação de ambas no sentido de que o que é autônomo numa em relação à outra se afirme em sua autonomia, e que o que lhes é heterônomo, similarmente, também se afirme e, nisso, opere de modo que a atualização seguinte de uma dessas marcações venha a sugerir a atualização da outra – o que seria justamente o caso de certos episódios expostos no capítulo terceiro desta dissertação que nos permitem entrever que animalidade e sexo-gênero são mutuamente significativos ali (p.ex. a relação de proximidade afetiva/emocional entre entes marcados de uma ou de outra maneira, as expectativas a

respeito das atitudes de entes marcados assim, um perante o outro, e mesmo as analogias recorrentes que são traçadas entre eles). Ambas as opções são igualmente plausíveis e não há nada que nos obrigue a supor que não possam ser, ambas, efetivadas paralelamente. De todo modo, como já dissemos, a explicabilidade de recortes analíticos frente à empiria só pode ser ela mesma explicada pela segunda. Não se trata, porém, cumpre notar, de duas opções absolutamente desligadas uma da outra, mas de pontos de um mesmo contínuo que se estende desde a indiferenciação total, em que não é possível discriminar marcações, até uma diferenciação absoluta em que não é possível estabelecer relação alguma entre marcações discrimináveis.

O reconhecimento de que a tensão entre unicidade e a contradição entre formas de agir, sentir e pensar não precisa ser superada e de que ela é em si altamente explicativa é algo tematizado de maneira mais ou menos explícita, por exemplo, na teoria dos campos bourdieusiana e apropriadamente radicalizado por continuadores seus para envolver também ações pré-reflexivas e reflexivas.

A teoria dos campos é construída justamente como uma alternativa a, de um lado, abordagens que compreendem fenômenos de qualquer espaço interacional como um reflexo direto de determinações de uma totalidade social (abordagens externalistas) e, de outro, abordagens que não consideram relações formativas entre um fenômeno e algo que não seja ele mesmo (abordagens internalistas). A proposta que o autor avança é a de que se compreenda os diferentes espaços sociais (analiticamente discrimináveis) de uma totalidade enquanto no mínimo potencialmente autônomos um em relação ao outro e em algum grau que, ademais, é variável historicamente.

Nesse modelo bourdieusiano, espaço é qualquer coisa que seja topologicamente construída como uma estrutura de diferenças organizadas por um princípio (BOURDIEU, 2011: 18-19). A ideia central, ele dirá, é que “existir em um espaço (...) é diferir” (BOURDIEU, 2011: 23). Espaços sociais ou *campos sociais*, mais especificamente, são, aí, estruturas relacionais organizadas pelo princípio de distribuição das diferentes espécies de capital válido para uma determinada sociedade i.e., dos diferentes recursos de poder válidos para determinados agentes, e que são, elas mesmas, estruturadas em sua ação estruturante, tanto quanto o são os referidos agentes (BOURDIEU, 2010: 133-134). É possível depreender disso que a posição de um determinado agente num determinado campo social e em um determinado intervalo de tempo pode ser definida pela consideração do histórico, do estado presente e das potencialidades (a) do volume de capital de que ele se vale e (b) da estrutura desse capital (i.e., da composição de todo o seu capital de acordo com o valor relativo de

espécies de capital) (BOURDIEU, 2008: 107; BOURDIEU, 2010: 135; BOURDIEU, 2011: 19).

Segundo bem nota Pinto, boa parte do que é fundamental na concepção bourdieusiana de campo pode ser reconhecida no conceito de *habitus*, que é anterior em sua obra (PINTO, 2000: 39). Ambos os conceitos teriam servido à necessidade de Bourdieu de se trabalhar mais “em termos de ordem e [de] distribuição” (idem). *Habitus* seria algo como a versão subjetivada do capital social objetivo (propriedades) de um agente (BOURDIEU, 2008: 107). É interessante notar, porém, que se por um lado o campo encontra seu par no esquema teórico-metodológico do autor no *habitus*, por outro lado, Bourdieu não parece estender a noção de potencial autonomia relativa que informa de maneira fundamental o conceito de campo ao conceito de *habitus*. Segundo ele, ao contrário, “podemos encontrar no *habitus* o princípio ativo, irreduzível às percepções passivas, da *unificação* das práticas e das representações” (BOURDIEU, 2006: 186, grifos meus).⁹³

Pode-se evitar, porém, a adesão acrítica a essa compreensão bourdieusiana de que as disposições à ação de um agente social (individual ou coletivo) tenderiam, em quaisquer circunstâncias, à formação de um sistema internamente homogêneo caso se associe ao esquema do autor parte da crítica que lhe faz Lahire, especificamente no que esta tange à possibilidade e à normalidade da incorporação e atualização de esquemas de ação incoerentes entre si.

Lahire faria notar que os pequenos e médios deslocamentos sociais, bem como as crises que são caudatárias da mobilização de uma disposição inadequada ao contexto de ação, são parte do cotidiano dos agentes, sobretudo em ambientes sociais altamente diferenciados como o são, por exemplos, as urbes contemporâneas (LAHIRE, 2002: 48-9, 152, 156; LAHIRE, 2004: 325; LAHIRE, 2006: 351-2). Diante disso, não lhe pareceu que os agentes corrigissem seus esquemas de agir, sentir e pensar incorporados diante dessa estrutura ambiente plural e potencialmente incongruente para formar, então, a partir disso, um novo todo homogêneo de disposições. Isso estaria mais de acordo com a proposta bourdieusiana. Lahire sugere, em alternativa, que esses agentes, diante do aprendizado novos esquemas de ação adequados à situação em que se encontraram, os manteriam como que “estocados”, bem como manteriam seus

⁹³ O seguintes trechos também são particularmente ilustrativos disso: “uma das funções da noção de *habitus* é a de dar conta da unidade de estilo que vincula as práticas e os bens de um agente singular ou de uma classe de agentes” (BOURDIEU, 2011: 21); “O *habitus* é esse princípio gerador e unificador que retraduz as características intrínsecas e relacionais de uma posição em um estilo de vida unívoco” (BOURDIEU, 2011: 21-22). É imprescindível notar, porém, que resultaria disso uma “identidade prática” (BOURDIEU, idem), não uma identidade lógica (LUEDY, 2015: 88).

esquemas anteriores que, comparados aos novos, são diferentes ou contraditórios (LAHIRE, 2002: 31). Um vasta gama de pesquisas qualitativas a respeito do consumo cultural ou de práticas de escrita lhe serviria de apoio empírico para a sustentação a essa sua hipótese a respeito do quão repetida pode ser a atualização, por um mesmo agente, de práticas que, uma diante da outra, são incongruentes.⁹⁴

Eis a potencial autonomia relativa estendida ao *habitus*. Essa extensão que a proposta de Lahire permite é, no entanto, apenas parcial – coisa que implica, inclusive, num problema de coerência que há na proposta do outro. Ele, como Bourdieu, reconhece na reflexividade um modo de pensar específico dos agentes, modo este que está envolvido, em alguma medida, com o que conforma suas disposições pré-reflexivas, mas não é idêntico a elas. Ele considera, porém, que a irreflexividade (ou a fuga da reflexividade), é o que permite a incorporação (que é, a seu ver, recordemos, ordinária e constante) de disposições pré-reflexivas expressivamente contraditórias (LAHIRE, 2002: 41, 137-138). A autonomia relativa não parece ser, portanto, perfeitamente estendida a essa faceta específica da ação. Ademais, é isso o que constrói o seguinte problema no esquema de Lahire: a consideração paralela de que há mobilização ordinária e constante, por parte dos agentes sociais, da reflexão (coisa que é negada no esquema de Bourdieu) de um lado, e, de outro, incompatibilidade entre a reflexividade e uma igualmente constante e ordinária incorporação de disposições contraditórias.

Pode-se contornar esse problema caso associemos a esse esquema também o reconhecimento da possibilidade de um recurso não-agonístico ao exame de juízos de estado e de valor, possibilidade essa muito explorada na obra de Boltanski – que é, como a de Lahire, desenhada, ao menos em parte, enquanto crítica interna a Bourdieu.

Boltanski insiste em que os efeitos da circulação, entre leigos, de discursos sociológicos e, mais especificamente, de instrumentos de caráter macrosocial que permitiriam o desvelamento das estruturas situacionais, não poderiam seguir sendo menosprezados pela sociologia em geral e pela sociologia bourdieusiana em particular; e sustenta que a crítica leiga pode se estender para além de suas fronteiras habituais quando condições ambientes o permitam – mais precisamente, quando os quadros sociais estão relativamente mais desorganizados e não logram impor uma definição e uma valorização hegemônica às situações. Essas condições de potencialização da crítica ordinária, de um lado; e, de outro, a relativa pluralidade de alternativas disposicionais com que geralmente se confrontariam os agentes nas situações em que devem agir (elemento do esquema de Bourdieu e a que Boltanski subscreve), compõem um quadro

⁹⁴ Uma análise mais extensa disso pode ser encontrada em Luedy (2015).

sobre a ação social em que as situações de atualização dessa têm de envolver, sempre e necessariamente, alguma incerteza. Em consequência, tem-se que, no esquema de Boltanski, que os agentes ordinariamente procedem a investigações, registram suas interpretações do que acontece, qualificam as situações em que se encontram e as submetem a testes (BOLTANSKI, 2011: 25, 35). O agente leigo (não sociólogo) médio em Boltanski, portanto, põe em confronto, a todo momento, valores e categorias a que adere, sem que isso lhe cause paralisia ou sofrimento psíquico, como sugerira Lahire.

A proposta de Boltanski é útil, ainda, na medida em que difere da produção substancial de Lahire e de Bourdieu ao esforçar-se, graças a sua herança latouriana, por envolver em seu esquema não-humanos e (ao menos no que tange aos não-humanos a que comumente se faz referência enquanto coisas ou objetos) para considerar sua agência específica – em contraposição às contas da agência de não-humanos em que dá atenção tão-simplesmente a como o humano os vê, os pretende empregar etc. A própria definição que Boltanski dá de situação enquanto “relação entre estados-pessoa (ou estados-de-pessoa) e estados-coisa (ou estados-de-coisa)” (BOLTANSKI; THÉVENOT, 2006: 1), indica que o autor reconhece alguma transitoriedade nas subjetivações ou objetificações. Isso nos auxiliaria a evitar que a imputação *apriorística* de potencialidades de ação dos nossos objetos de estudo – algo em última instância inevitável – peque por ser fixista – isto é, por ser particularmente inclinada a resistir a mudanças de acordo com o caminhar da investigação.

Creio que se poderia, ainda, com isso, dar ao neo-objetivismo de Bourdieu (PETERS, 2013) torsão agencialista

1. tanto em nível do “agente individual”, dado que as possibilidades de ação de que este esquema permite dar conta se multiplicam no que tange a sua ação não-reflexiva e a sua ação reflexiva,

2. quanto em nível “intraindividual” ou “transindividual”, posto que permite não só que

- a. demos conta da eventual ausência relativa de unidade dos (pretensos) indivíduos, como nos permite

- b. pensar que o acesso à reflexão, bem como a precipitação de uma ação não-reflexiva, possam ser consequência não apenas de um efeito de trava à ação por incompatibilidade entre disposição interna e ambiente,⁹⁵ mas, eventualmente, como

⁹⁵ Sob perspectiva bourdieusiana clássica, “[o] que determina a ativação de determinada disposição num dado contexto pode (...) ser pensado como o produto da interação entre relações de força internas e externas: *relações de força entre disposições* mais (ou menos) cristalizadas ao longo da socialização

consequência de um efeito de trava em outros níveis – p.ex., um efeito de trava “meramente interno”, caso em que disposições pré-reflexivas incoerentes que se atualizassem em conjunto num mesmo momento suscitariam ação, reflexiva ou não.

Temos, portanto, um quadro organizativo que nos permite (de uma maneira que não precisa ser a princípio mais que tentativa) não só inscrever processos que porventura se provem relativamente coerentes em um alto nível de abstração – seja enquanto modo de agir, sentir e pensar grupal, seja enquanto propriedade material e/ou ideacional de um campo – ou em níveis relativamente mais concretos – seja enquanto disposição de um agente coletivo mais restrito, enquanto conjunto total ou parcial de disposições de um agente “individual” ou enquanto propriedade material e/ou ideacional de um contexto mais restrito –; como também propor a descrição e a explicação de sua relação – enquanto uma relação de maior ou menor heteronomia; enquanto algo que, a nível diacrônico, é mais ou menos adaptado, de maneira reflexiva ou não, por agentes mais ou menos genéricos etc.

É informada pelas indicações dessa herança teórica que conduzi a presente pesquisa, buscando de maneira mais ou menos frouxa (como é inescapável que seja o caso) distinguir modos de pensar, agir e sentir recorrentes, reconhecíveis em comportamento verbal e não verbal, que pudessem me auxiliar no registro dessa tensão entre unicidade e a contradição de marcações significativas para o contexto em que eles se atualizam.

Graças a isso, aposto que encontramos tanto uma descrição tentativa razoável do que sexo-gênero e animalidade significam ali. Margens – versão extensiva da tensão entre diferença e semelhança – e os monstros – “interprenetrações de limites entre *selves* problemáticos e *outros* inesperados” (HARAWAY, 1992), ou seja, versão subjetivada da tensão entre diferença e semelhança –, são potentes para alimentar teoria, mesmo ali onde a produção destes seja fortemente subjugada por um dispositivo industrial que, ao que parece, tem mais desejo por produções de um purismo fascista como são a homem, mulher e animal inequívocos. Mais que alimentar teoria, no que revelam a abitriedade da relação entre significado e significante, essa multiplicação das instâncias de aplicação de termos e essas justaposições dissonantes são potentes para o questionamento pessoal e político da naturalização que a iteração não dissonante produz (BUTLER, 2002: 48-49). No entanto, como já dissemos, se essa iteração não dissonante predomina, é ingênuo supor que não se trate de um ambiente

passada; e *relações de força entre características objetivas do contexto* que “pesam” mais (ou menos) sobre o ator” (AMÂNDIO, 2014: 45).

tendencialmente avesso à marginalidade e teratofóbico. São sobretudo as marcações de mulher, de homem e de animal que se fazem e se refazem nesse contexto. São elas, que em sua frequência e em sua ubiquidade situacionalmente afirmadas, se elevam como realidades institucionais sobre as tímidas confusões delas.

Ainda sobre a tensão entre unicidade e diferença nas marcações significativas que informam o abate industrial, é também nisso que, creio, encontramos uma boa explicação tentativa para suas próprias ambiguidades. Por um lado, parece que o abate entendido como “mera técnica” aplicada sobre coisas por entes desengajados para obter resultados utilitários, – ou seja, o abate objetificado –, bem como a reprodução, nesse contexto, da subjetivação positiva pela tematização de relações de aliança e entrega (por exemplo, as impulsionadas pelas sensibilidades humanitárias), no que fogem da caracterização do que ocorre ali a partir do registro da violência, coisa que o processo sócio-histórico em que se insere aparentemente requer (ELIAS, 1994 [1939]), sustentam, em alguma medida, o abate enquanto prática e o crescimento constante do consumo de carne em ambiente euro-americanizados.⁹⁶

Por outro lado, o abate industrial, enquanto expressivo e instaurador de diferença e de hierarquia entre sujeitos compreendidos sob a chave da violência, da competição e da expropriação – isto é, da subjetivação negativa –, também pode, sem paradoxo, ser tido como estando de acordo com a ordem das coisas. Segato sugere que “o *telos* ou a finalidade do capital e dos mandamentos de capitalização não é o processo de acumulação, porque isso significaria cair em uma tautologia (a finalidade da acumulação é a acumulação; a finalidade da concentração é a concentração) e (...) [sim] a produção da diferença mediante a reprodução e a ampliação progressiva da hierarquia até o ponto (...) [de] expressão incontestável de seu êxito” (SEGATO, 2004: 15). O que é mais emblemático de uma relação de dominação que uma alteridade subjetiva produzida justamente para ser suprimida em sua agência? (idem). É justamente a negação da agência o que seria performatizado (BUTLER, 2002) pela subjetivação negativa.

Entrevemos, nisso, creio, o sentido acadêmico e político de se entender o abate em sua dimensão expressiva, bem como de se compreender a diferença e a unidade desses registros. Friso que não se trata, aqui, de pleitear que se reconheça essas marcações a que demos ênfase como as únicas estruturas de significado explicativas

⁹⁶ Segundo estudo da FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) a respeito o consumo per capita de todos os tipos de carne, o qual abrange desde década de 1960 até dias atuais, este cresceu estávelmente de 24,3 quilos per capita para 41,3 quilos per capita em 2015. A taxa de crescimento nesse consume variou de país a país, mas se manteve positiva (BRUINSMA, 2015).

para o abate industrial. Ao que tudo indica, elas se põem ao lado de ainda outras que delas em muito diferem. No Brasil, o trabalho da matança animal foi, como já dissemos, longamente realizado por pessoas em situação de escravidão (BOSI, 2009: 573) e em outras situações de trabalho altamente precarizadas. Essas situações mantinham e mantém relação orgânica com a posição de raça/etnia/cor-da-pele socialmente reconhecidas dos sujeitos e com sua posição de classe num contexto que segue fortemente racista e capitalista. Isso indica que marcações de raça/etnia/cor-da-pele nesses contextos provavelmente também seriam altamente significativas ali, por exemplo.

Uma vez que isso esteja estabelecido, a posição do que propusemos enquanto explicação deve ser considerada em sua incontornável parcialidade. Trata-se de é uma ficção (pretensamente) persuasiva que encontra sua adequação e sua inadequação no fluxo da prática, como o seria qualquer tentativa no mesmo sentido. Usamos, aqui, a “máquina estruturalista de fazer-sentido” para propósitos amodernos (HARAWAY, 1992).

REFERÊNCIAS

- ADAMS, C. J. (1994), A Feminist Philosophical Perspective on the Abuse of Women, Children, and Pet Animals. *Hypatia*, 9 (2), pp. 63-84.
- _____. (2010), *The Sexual Politics of Meat: feminist vegetarian critical theory*. New York, London: Continuum.
- AGULHON, M. (1981), Le sang des bêtes. *Romantisme*, 31, pp. 81-109.
- AMÂNDIO, S. L. (2014), O fio constitutivo da sociologia empírica de Bernard Lahire. *Sociologia, Problemas e Práticas*, 76, pp. 33-49.
- ARRAES, D. E. A. (2012), *Curral de reses, Curral de almas: urbanização do sertão nordestino entre os séculos XVII e XIX*. 509 f. Dissertação de mestrado. São Paulo: Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo.
- ARAÚJO, C. R. A. (2003), *Perfil dos operários do frigorífico Anglo de Barretos – 1927/1935*. 113 f. Dissertação de mestrado. Campinas: Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas.
- ASDRUBALI, M; STRADELLI, A. (1969), *Los mataderos*. Zaragoza: Editorial Acribia.
- ASCIONE, F. R. *et al.* (1997), The Abuse of Animals and Domestic Violence: a national survey of shelters of women who are battered. *Society and Animals*, 5 (3), pp. 205-218.
- ASHBROOK, F. (1955), *Butchering, processing and preservation of meat*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- BAUER, M. (1996), *The Narrative Interview - Comments on a technique for qualitative data collection*. London School of Economics and Political Science, Methodology Institute. Disponível em: <http://www.lse.ac.uk/methodology/pdf/QualPapers/Bauer-NARRAT1SS.pdf>. Acesso 28 jul. 2013.
- BECKER, H. (1996), The Epistemology of Qualitative Research. In: COLBY, A.; SHWEDER, R. (Eds.) *Ethnography and Human Development: Context and meaning in Social Inquiry*. Chicago: University of Chicago Press, 1996.
- BOSI, A. P. (2014), Dos açougues aos frigoríficos: uma história social produção de carne, 1750 a 1950. *Revista de História Regional*, 19(1), pp. 83-103
- _____. (2009), Corpos feridos, trajetórias interrompidas pela agroindústria brasileira: duas leituras a partir de Bertolt Brecht e Upton Sinclair. *Varia Historia*, 30 (53), pp.571-592.
- BOURDIEU, P. (2003), *Questões de Sociologia*. Lisboa: Edições Sociedade Unipessoal

LTDA. (Trabalho original de 1984)

_____. (2006), *A ilusão biográfica*. In FERREIRA, M. M., & AMADO, J. (Eds.) *Usos & abusos da história oral*. Rio de Janeiro: FGV, pp.183-191. (Trabalho original publicado em 1986).

_____. (2008), *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk. (Trabalho original publicado em 1979).

_____. (2009), *O senso prático*. Petrópolis: Vozes. (Trabalho original de 1980)

_____. (2010), *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil. (Trabalho original publicado em 1989)

_____. (2011), *Razões práticas: sobre a teoria da ação*. Campinas: Papirus. (Trabalho original publicado em 1994).

BOLTANSKI, L. (2011), *On critique: a sociology of emancipation*. Cambridge/Malden: Polity Press. (Trabalho original publicado em 2009).

BOLTANSKI, L.; THÉVENOT, L. (2006), *On justification: economies of worth*. Princeton/Oxford: Princeton University Press. (Trabalho original publicado em 1991).

BORDO, S. The Cartesian Masculinization of Thought. In: *Signs*, 11 (3), pp. 439-456, 1986.

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União, 155, Rio de Janeiro, DF, 7 jul. 1952. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691.htm Acesso 29 fev. 2016.

BRASIL. PORTAL DA LEGISLAÇÃO. BASE DA LEGISLAÇÃO FEDERAL. Disponível em: <https://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/fraWeb?OpenFrameSet&Frame=frmWeb2&Src=/legisla/legislacao.nsf/%2FFrmConsultaWeb1%3FOpenForm%26AutoFramed>. Acesso em 29 fev. 2016.

BRECHT, B. (2009). *A Santa Joana dos matadouros*. São Paulo: Cosac Naify. (Trabalho original de 1930).

BUILLET, R. W. (2005), *Hunters, herders and hamburguers: the past and future of human-animal relationships*. New York: Columbia University Press.

BUTLER, J. (1993), *Bodies that matter: on the discursive limits of "sex"*. New York/London: Routledge.

_____. (1998), Fundamentos contingentes: o feminismo e a questão do "pós-modernismo". *Cadernos Pagu*, 11, pp. 11-42. (Texto original de 1990).

_____. (2002), Performative subversions. In: JACKSON, S.; SCOTT, S. (Eds.) *Gender: a sociological reader*. London/NewYork: Routledge, pp.48-50. (Trabalho original de 1990).

CARNEIRO, H. (2003), *Comida e Sociedade*. Rio de Janeiro: Elsevier.

CMP splitting saw. 1 fotografia, color. Disponível em: http://www.mbconsulting.co.nz/CMP%20Splitting%20saw%20104-0470_IMG.jpg.

Acesso em: 25 jul. 2015.

CLAFLIN, K. (2008), La Villette: City of Blood (1867-1914). In: LEE, P. Y. (Ed.) *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. New Hampshire: University of New Hampshire Press, pp.27-45.

COE, S. (1995), *Dead meat*. New York: Four Walls Eight Windows.

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

DAVIS, K. (1995), Thinking Like a chicken: farm animals and the feminine connection. In: ADAMS, C. J.; DONOVAN, J. (Eds.) *Animals and women: Feminist theoretical explorations*. Durham: Duke University Press.

DAY, J. N. (2008), Butchers, tanners, and tallow chandlers: the geography of slaughtering in early nineteenth-century New York City. In: LEE, P. Y. (Ed.) *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. New Hampshire: University of New Hampshire Press, pp. 178-197

DIAS, J. V. G. (2009), *O Rigor da Morte: a Construção Simbólica do "Animal de Açougue" na Produção Industrial Brasileira*. 118 f. Dissertação de mestrado. Campinas: Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas.

DONOVAN, J. (1990), Animal rights and feminist theory. *Signs*, 15 (2), pp.350-375.

DUHAMEL, G. (2003), *Scènes de la vie future*. Paris: Éditions Mille et une nuits. (Trabalho original de 1930).

DUNAYER, J. (1995), Sexist word, species root. In: ADAMS, C. J.; DONOVAN, J. (Eds.) *Animals and women: Feminist theoretical explorations*. Durham: Duke University Press.

DOUBROWSKY, S. (1991), Sartre: autobiographie/autofiction. *Revue des Sciences Humaines – Le Biographique*, 224, out-dez, pp. 19-26.

ELECTRIC prod. 1 fotografia. color. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/003/x6909e/x6909e07.htm>. Acesso 4 mai. 2016

- ELIAS, N. (1994), *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Zahar. (Trabalho original de 1939).
- FILHO, N. S.; FILHO, P. S. (1998), O Sistema Agroindustrial de Carnes: Competitividade e Estruturas de Governança. Disponível em: http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/bndes/bndes_pt/Institucional/Publicacoes/Consulta_Expressa/Setor/Agroindustria/199812_18.html Acesso em: 15/01/2016.
- FITZGERALD, A. J. (2010), A Social History of the Slaughterhouse: From Inception to Contemporary Implications. *Research in Human Ecology*, 17(1), pp. 58-69.
- FLYNN, C. (2000), Battered Women and Their Animal Companions: Symbolic Interaction Between Human and Nonhuman Animals. *Society & Animals*, 8 (2), pp.99-127.
- FROELICH, G. (2012), “Do porco não sobra nem o grito!”: classificações e práticas, saberes e sabores no abate doméstico de porcos. Dissertação de mestrado. 109 f. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal de Santa Maria.
- GAARD, G. (Ed.) (1993), *Ecofeminism: women, animals, nature*. Philadelphia: Temple University Press.
- GASCAR, P. (1973), *Les bouchers*. Paris: Editions neuf.
- GEERTZ, C. (1973), The interpretation of cultures. New York: Basic Books, Inc.
- GIEDION, S. (2013), La mécanisation et la mort: la viande. *Azimuts*, 39, pp. 125-176.
- GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. (2006), Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa, UFV.
- GRAF, L. P.; COUTINHO, M. C. (2012), Entre aves, carnes e embalagens: divisão sexual e sentidos do trabalho em abatedouro avícola. *Estudos feministas*, Florianópolis 20 (3), pp.761-783.
- GROZS, E. (1994), *Volatile Bodies: toward a corporeal feminism*. Bloomington; Indianapolis, Indiana University Press.
- GRUEN, L. (1995), Gendered knowledge? Examining influences on scientific and ethological inquiries. In: BEKOFF, M.; JAMIESON, D. (Eds.) *Readings in Animal Cognition*. Cambridge: MIT Press.
- HARAWAY, D. (2009), Manifesto ciborgue: ciência, tecnologia e feminismo socialista no final do século XX. In: HARAWAY D.; KUNZRU H.; T. T. (Ed.), *Antropologia do ciborgue*. (Trabalho original de 1983).
- _____. (1992), *The promises of monsters: a regenerative politics for inappropriate/d others*. In: GROSSBERG, L.; NELSON, C.; TREICHLER, P. A. (Eds.) *Cultural Studies*. New York: Routledge, pp. 295-337.

- HARTMANN, H. (2002), Capitalism, patriarchy and job segregation by sex. . In: JACKSON, S.; SCOTT, S. *Gender: a sociological reader*. London/NewYork: Routledge. pp.97-111. (Trabalho original de 1976).
- HOIST hook. 1 fotografia. color. Disponível em: <http://www.voran.at/en/plant-construction/core-competences/slaughtering-plants/large-animals/product-range-1/> Acesso 4 mai. 2016.
- HOROWITZ, R. (2006), *Putting meat on the american table: taste, technology, transformation*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- _____. (2008), The politics of meat shopping in antebellum New York City. In: LEE, P. Y. (Ed.) *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. New Hampshire: University of New Hampshire Press, pp. 167-177.
- INGOLD, T. (1980), Hunters, pastoralists and ranchers: reindeer economies and their transformation. Cambridge: Cambridge University press, 2007.
- _____. (2011), *Being alive: essays on movement, knowledge and description* London: Routledge.
- JACKSON, S.; SCOTT, S. (2002), Introduction: the gendering of sociology. In: JACKSON, S.; SCOTT, S. *Gender: a sociological reader*. London/NewYork: Routledge, pp.1-26.
- JAMES, W. (1907), *Pragmatism: a new name for some old ways of thinking*. London/New York: Longmans, Green & Co.
- JOHNSON, L. (2008), To ‘admit all cattle without distinction’: reconstructing slaughter in the *Slaughterhouse Cases* and the New Orleans Crescent City Slaughterhouse. In: LEE, P. Y. (Ed.) (2008), *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. New Hampshire: University of New Hampshire Press, pp. 198-215.
- KARCZEWSKI, J. (2011), Stunning evolution: techlonogy has refined the processo f humane slaughter. *Meat & Poultry*, jul., pp. 66-71.
- KERGOAT, D. (2010), Dinâmica e consubstancialidade das relações sociais. *Novos Estudos – CEBRAP*, 86, março, pp.93-103.
- LAHIRE, B. (2002), *Homem plural: os determinantes da ação*. Petrópolis: Vozes. (Trabalho original publicado em 1998)
- _____. (2004), *Retratos sociológicos: disposições e variações individuais*. Porto Alegre: Artmed. (Trabalho original publicado em 2002)
- _____. (2006), *A cultura dos indivíduos*. Porto Alegre: Artmed. (Trabalho original publicado em 2004).
- LAMARRE, T. (2013), Afterword: humans and machines. In: COMBES, M. *Gilbert*

- Simondon and the philosophy of the transindividual*. Cambridge: The MIT Press, pp.79-108.
- LATOUR, B. (1992), Where are the missing masses? The sociology of a few mundane artifacts. In: Bijker, E. W.; LAW, J. (Eds.), *Shaping technology/building society: studies in sociotechnical change*. Cambridge: The MIT Press, pp.225-58.
- _____. (2012), *Reagregando o social: uma introdução à teoria do ator-rede*. Salvador/Bauru: EDUFBA/EDUSC. (Trabalho original publicado em 2006)
- LEE, P. Y. (Ed.) (2008a), *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. New Hampshire: University of New Hampshire Press.
- _____. (2008b), *Siting the slaughterhouse: from shed to factory*. In: LEE, P. Y. (Ed.) *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. New Hampshire: University of New Hampshire Press, pp. 46-70.
- LEGENDRE, P. (1978), La Différence entre nous. *Critique*, (375) 6, pp. 848-863.
- LETEUX, S. (2012), Is hippophagy a taboo in constant evolution?. *Menu: Journal of Food and Hospitality*, pp.1-13.
- LOBATO, M. Z. (2004), *La vida en las fábricas. Trabajo, protesta y política em una comunidad obrera, Berisso (1904-1970)*. Buenos Aires: CaRol-Go.
- LUEDY, L. (2015), Estudo da controvérsia a respeito da coerência ou da incoerência interna das disposições a partir das obras de Pierre Bourdieu e de Bernard Lahire. *Textos Graduados*, 1 (1), pp. 79-93.
- LUKÁCS, G. (2013), *Para uma ontologia do ser social II*. São Paulo: Boitempo. (Trabalho originalmente publicado em 1978).
- LUKE, B. (2007), *Brutal: Manhood and the Exploitation of Animals*. Chicago: University of Illinois Press.
- MACLACHLAN, I. (2008) Humanitarian reform, slaughter technology, and butcher resistance in nineteenth-century Britain. In: LEE, P. Y. (Ed.) *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. New Hampshire: University of New Hampshire Press, pp.107-126.
- MANTILA, S. (s.d.), Equipamentos e instalações de abate de bovinos. Disponível em: <http://pt.slideshare.net/Samiravet/equipamentos-e-instalaes-de-abate-aula-1>. Acesso em: 22 fev. 2016.
- MÉCHIN, C. (1991), Les Règles de la bonne mort animale en Europe occidentale. *L'Homme*, 120(4), pp.51-67.

MEDRADO, J. (2013), *Do pastoreio à pecuária: a invenção da modernização rural nos sertões do Brasil Central*. 225 f. Tese de doutorado. Niterói: Departamento de História, Universidade Federal Fluminense.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. (2007), *Inspeção de carnes bovina: padronização de técnicas instalações e equipamentos*. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/image/Animal/manual_carnes.pdf Acesso em: 22 fev. 2016.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem animal. Serviço de Inspeção Federal. (2015a), *Quantidade de Abate Estadual por Ano/Espécie*. Disponível em: http://sigsif.agricultura.gov.br/sigsif_cons!/ap_abate_estaduais_cons?p_select=SIM Acesso em: 22 fev. 2016.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem animal. Serviço de Inspeção Federal. (2015b), *Relação de Estabelecimentos*. Disponível em: http://sigsif.agricultura.gov.br/sigsif_cons!/ap_estabelec_nacional_rep?p_relatorio=estabelecimentos.rdf&p_id_area=1&p_id_cat_estab=73&p_cd_classe_estab=&p_sg_uf=SP&p_id_municipio=&p_serial=487004520. Acesso em: 22 fev. 2016.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E DO EMPREGO. (2015), *Nota Técnica MTE (09/09/2015). Base de Dados RAIS/2014*. Disponível em: <http://acesso.mte.gov.br/data/files/FF8080814F4D225D014FB33FA9D22240/Nota%20Técnica%20MTE%202014.pdf> Acesso em: 27 fev. 2015.

MONTALBAN, M. V. (1998), *Le tueur des abattoirs*. Paris: Points. (Trabalho original de 1986).

NELI, M. A. (2006), *Reestruturação produtiva e saúde do trabalhador: um estudo com os trabalhadores de uma indústria avícola*. 110 f. Dissertação de mestrado. Ribeirão Preto, Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo.

NETO, H. P. (2009), *Nos quintais do Brasil: homens, pecuária, complexo cafeeiro e modernidade – Barretos (1854/1931)*. 463 f. Tese de doutorado. Franca, Faculdade de História, Direito e Serviço Social, da Universidade Estadual Paulista.

NETO, T. (1984), *Os Últimos Dias de Paupéria*. Rio de Janeiro: Max Limonad, 1984.

OTTER, C. (2008), *Civilizing slaughter: the development of the british public abattoir*,

1850-1910. In: LEE, P. Y. (Ed.) *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. New Hampshire: University of New Hampshire Press, pp. 89-106.

PACHECO, J. W.; YAMANAKA, H. T. (2008), *Guia técnico ambiental de abates (bovino e suíno)*. Disponível em: <http://www.cetesb.sp.gov.br>, Acesso em: 22 fev. 2016.

PACHIRAT, T. (2011), *Every twelve seconds: industrialized slaughter and the politics of sight*. New Haven, London: Yale University Press.

PERREN, R. (2008), Filth and profit, disease and health: public and private impediments to slaughterhouse reform in victorian Britain. In: LEE, P. Y. (Ed.) *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. New Hampshire: University of New Hampshire Press, pp. 127-150.

PESAVENTO, S. J. (1980), *República Velha Gaúcha: charqueadas, frigoríficos, criadores*. Porto Alegre: Editora Movimento.

PETERS, G. (2013), Habitus, reflexividade e neo-objetivismo na teoria da prática de Pierre Bourdieu. *Revista Brasileira de Ciência Sociais*, 28 (83), pp. 47-71.

PICCHI, V. (1978), Matadouro frigorífico e abate. In: Corte, O. O. (Ed.) *Curso internacional de tecnologia da carne*. Campinas, SP : ITAL, pp. 3.0-3.20.

_____. (2015), *História, ciência e tecnologia da carne bovina*. Jundiaí: Paco Editorial.

PILCHER, J. M. (2008), Abattoir or Packinghouse?: A bloody industrial dilemma in Mexico City, c. 1890. In: LEE, P. Y. (Ed.) *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. New Hampshire: University of New Hampshire Press, pp. 216-236.

PINTO, L. (2000) *Pierre Bourdieu e a teoria do mundo social*. Rio de Janeiro: Editora FGV. (Trabalho original publicado em 1998).

PISTOLA de dardo cativo a pólvora “Behr Flash Cattle Killer”, 1 fotografia, p&b. Disponível em: <http://files.forensicmed.webnode.com/200000263cbb82ccb21/cash%20special%20captive%20bolt.gif> Acesso em: 26 jul. 2015.

PISTOLA de dardo livre, 1 fotografia, color. Disponível em: <http://www.nrvoutdoors.com/HUMANE%20KILLERS/BANG.htm> Acesso em: 26 jul. 2015.

PISTOLA pneumática de dardo cativo, 1 fotografia, color. Disponível em: <http://www.gunseekers.co.uk/North-East-County-Durham-HUMANE-KILLERS-Blitz-Kerner-9x17mm-Captive-Bolt-Pistol-2010.htm> Acesso em: 26 jul. 2015.

PISTOLA pneumática de dardo cativo com regulagem de pressão, 1 fotografia, p&b. Disponível em: <http://www.docstoc.com/docs/48411142/Pneumatic-Animal-Stunner---Patent-6135871> Acesso em: 26 jul. 2015.

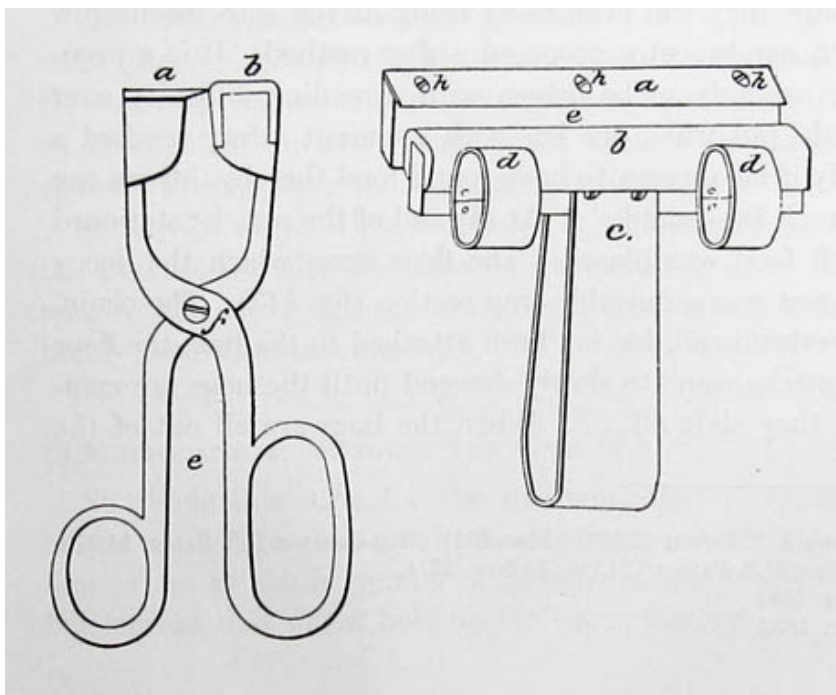
- PRADO JÚNIOR, C. (2000), Formação do Brasil contemporâneo. São Paulo: Brasiliense/Publifolha, pp.189-215. (Texto original de 1942).
- PRÄNDL, O. (1994), Obtención de la carne. In: PRÄNDL, O.; FISCHER, A.; SCHMIDHOFFER, T.; SINNEL, H. *Tecnología e higiene de la carne*. Zaragoza: Editorial Acribia, pp.5-197.
- PRIMEIRO transpasse. 1 fotografia. color. Disponível em: <https://i.ytimg.com/vi/to2CrSSImQU/hqdefault.jpg>. Acesso 4 mai. 2016
- RÉMY, C. (2009), *La fin des bêtes: une ethnographie de la mise à mort des animaux*. Paris: Economica.
- RUBIN, G. (1997), The traffic in women : notes on the "political economy" of sex. In: Nicholson, L. *The second wave: a reader in feminist theory*, New York: Routledge, pp. 27–62. (Trabalho original de 1975).
- SAFFIOTI, H. I.B. (1976), A mulher na sociedade de classes: Mito e realidade. São Paulo. Vozes.
- _____. (1997), Violência de Gênero: lugar da práxis na construção da subjetividade. *Lutas Sociais*, v.2, PUC/SP.
- _____. (2009), Ontogênese e filogênese do gênero: ordem patriarcal de gênero e a violência masculina contra mulheres. *Série Estudos e Ensaaios-Ciências Sociais/Flacso Brasil*, pp.????
- SEGATO, R. L. (2003), Los principios de la violencia. In: *Las estructuras elementales de la violencia: ensayos sobre genero entra la antropologia, el psicoanálisis y los derechos humanos*. Bernal: Universidad Nacional de Quilmes, pp. 253-258.
- _____. (2004), Territorio, soberanía y crímenes de segundo Estado: la escritura en el cuerpo de las mujeres asesinadas en Ciudad Juárez. *Série Antropologia*, 362, pp. 1-20. Disponível em: <http://www.dan.unb.br/images/doc/Serie362empdf.pdf> Acesso em: 7 jan. 2015
- TRINDADE-SERRA, O. J. (1985), A gesta de Gilgamesh: a mais antiga epopeia do mundo. Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia/Seplantec.
- SILVA, M. C.; BOAVENTURA, V. M.; FIORAVANTI, M. C. S. (2012), História do Povoamento Bovino no Brasil Central. *Revista UFG*, dez., XII (3), pp.34-41.
- SILVERMAN, D. (2009), *Interpretação de Dados Qualitativos: métodos para análise de entrevistas, textos e interações*. Porto Alegre: Artmed.
- SINCLAIR, U. (2005), *The Jungle*. San Diego: ICON Classics. (Trabalho original de 1906).

- SPELMAN, E. V. (1982), Woman as Body: ancient and contemporary views. *Feminist Studies*, 8 (1), pp.109-131.
- STRATHERN, M. (2006), *O gênero da dádiva: problemas com as mulheres e problemas com a sociedade melanésia*. Campinas: Editora Unicamp.
- _____. (2014), Cortando a rede. In: *O efeito etnográfico e outros ensaios*: Marilyn Strathern. São Paulo: Cosac Naify.
- STULL, D.; BROADWAY, M. (Eds.) (2004), *Slaughterhouse blues: the meat and poultry industry in North America*. Belmont, Calif: Thomson/Wadsworth.
- THOMAS, K. (1989), *O Homem e o Mundo Natural*. São Paulo: Companhia das Letras.
- VAN DE PITTE, M. M. (1998), The female is somewhat duller: The construction of the sexes in ornithological literature. *Environmental Ethics*, 20, pp.23-39.
- VAN DER LAAN, M. (2014), *O desenvolvimento do ser social na ontologia lukácsiana: trabalho e reprodução*. 127 ff. Dissertação de mestrado. Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas.
- VIALLES, N. (1994), *Animal to Edible*. Cambridge: Cambridge University Press.
- WATTS, S. (2008), The grande boucherie, the 'right' to meat, and the growth of paris. In: LEE, P. Y. (Ed.) *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. New Hampshire: University of New Hampshire Press, pp.13-26.
- WAYNE, P. (1982), *Xarqueada*. Porto Alegre: IEL/Movimento.
- WEST, C.; FENSTERMAKER, S. (2002), Doing difference. In: FENSTERMAKER, S; WEST, C. (Eds.) *Doing gender, doing difference – inequality, power and institutional change*. London/New York: Routledge, pp.55-79 (Trabalho original de 1995).
- WEST, C.; ZIMMERMAN, D. H. (2002), Doing gender. In: JACKSON, S.; SCOTT, S. *Gender: a sociological reader*. London/New York: Routledge, pp.42-47. (Trabalho original de 1987).

ANEXO**Figura 1 – raspagem manual de porco**

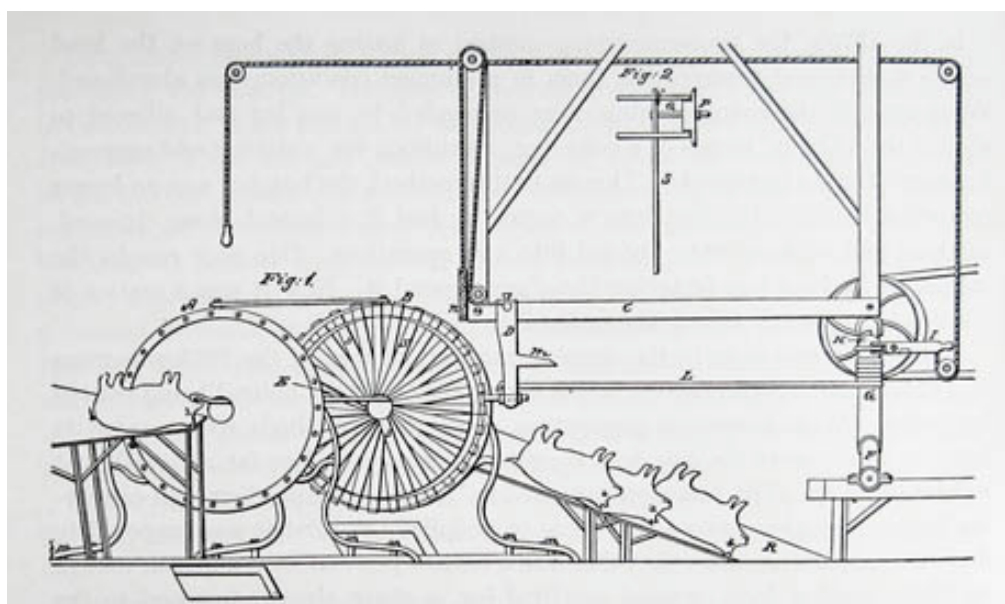
Fonte: ASHBROOK, F. (1955), Butchering, processing and preservation of meat. New York: Van Nostrand Reinhold Company, p.79.

Figura 2 – Instrumentos de raspagem de porcos – lâmina e eriçador



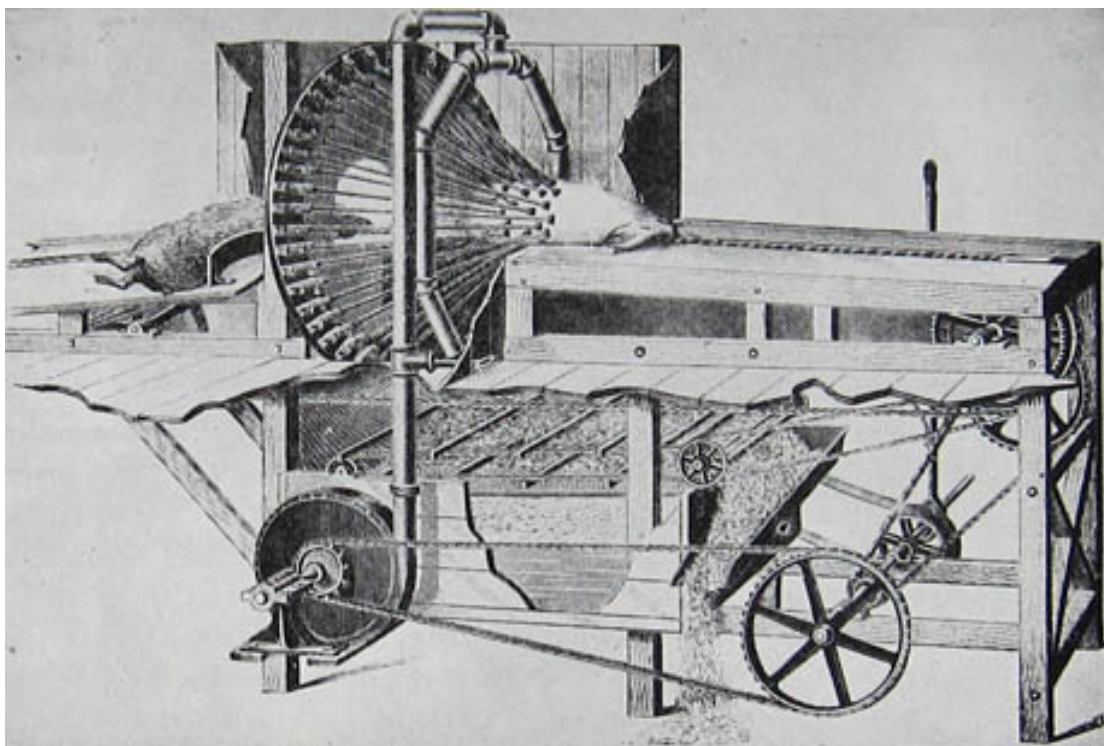
Fonte: GIEDION, S. (2013), La mécanisation et la mort: la viande. *Azimuts*, 39, p. 21

Figura 3 – máquina de raspagem de porcos



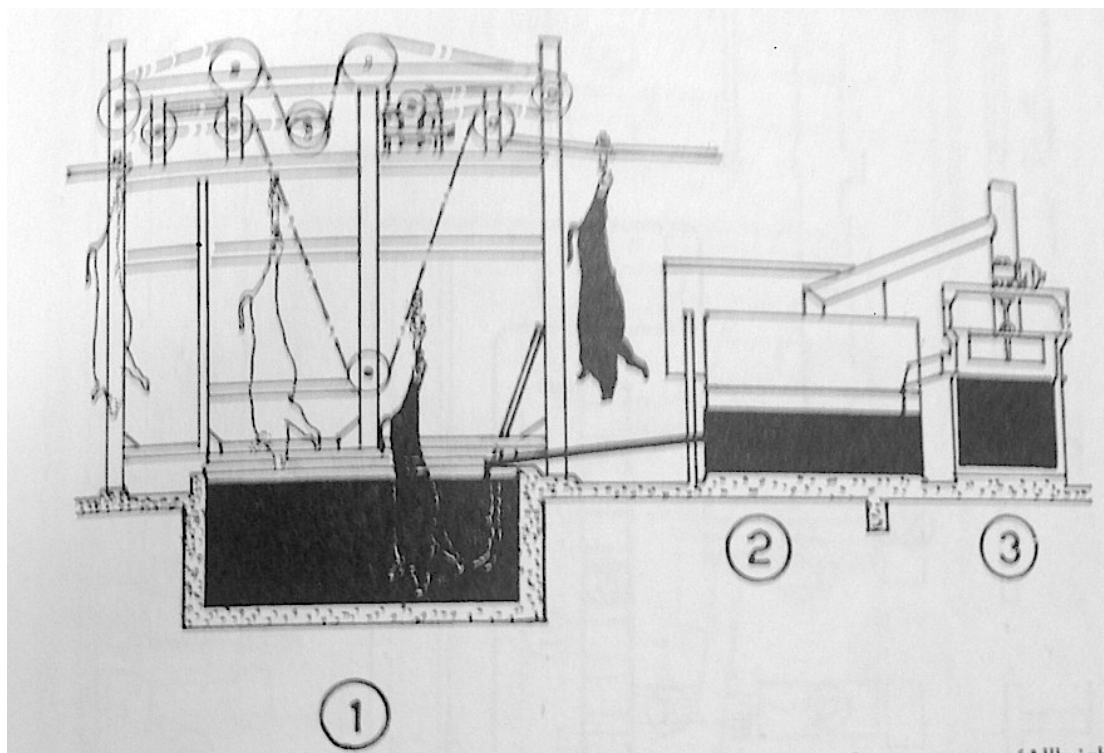
Fonte: GIEDION, S. (2013), La mécanisation et la mort: la viande. *Azimuts*, 39, p. 20

Figura 4 – máquina afunilada de raspagem de porcos



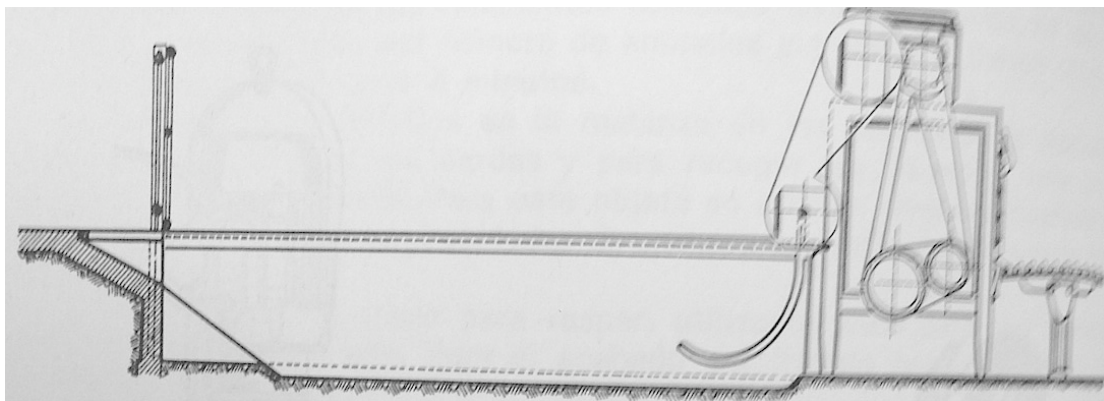
Fonte: GIEDION, S. (2013), La mécanisation et la mort: la viande. *Azimuts*, 39, p. 20

Figura 5 – máquina de depilação de porcos a cêra



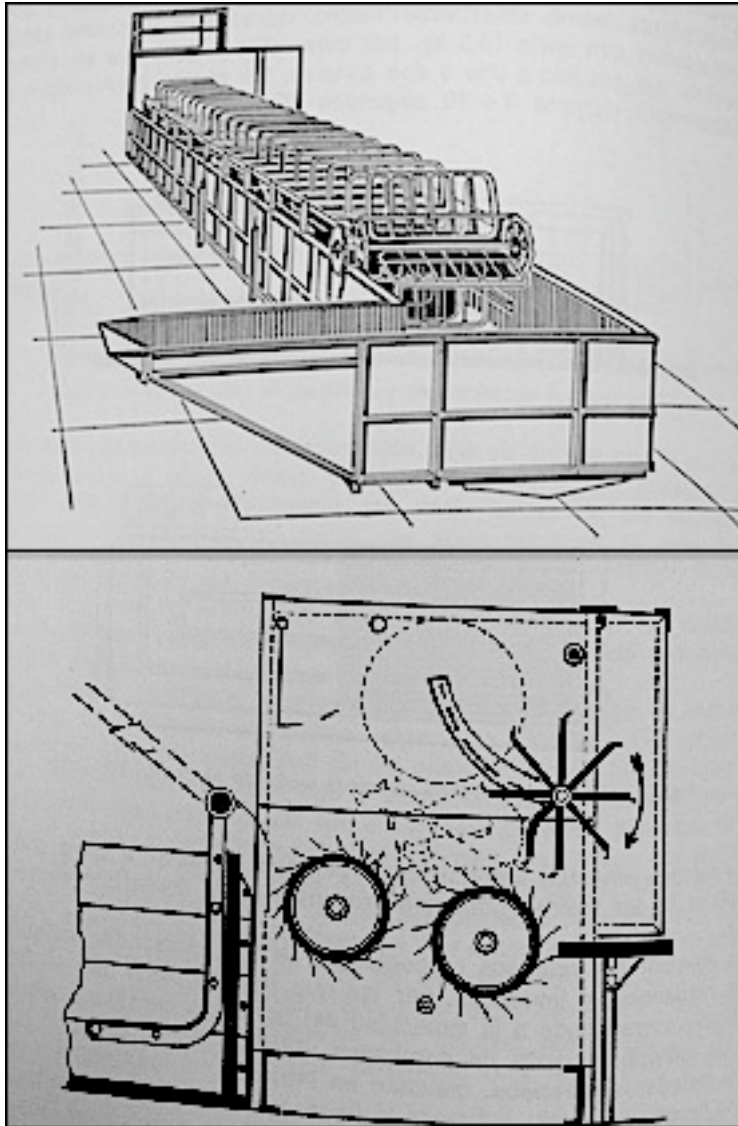
Fonte: ASDRUBALI, M; STRADELLI, A. (1969), Los mataderos. Zaragoza: Editorial Acribia, p. 434.

Figura 6 – máquina de depilação e escaldagem (conjunto)



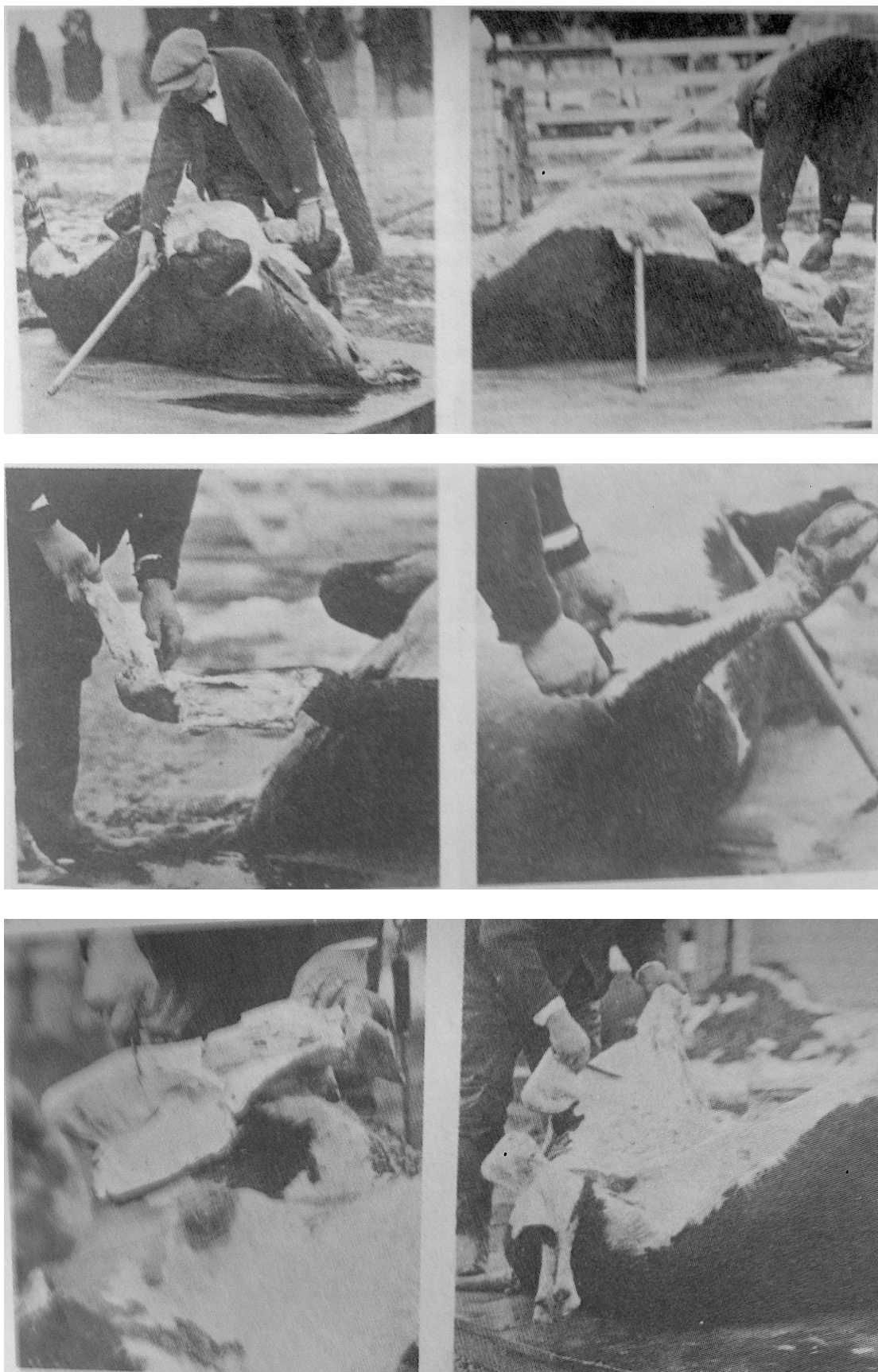
Fonte: ASDRUBALI, M; STRADELLI, A. (1969), Los mataderos. Zaragoza: Editorial Acribia, p. 126.

Figura 7 – máquina de depilação e escaldagem (partes)



Fonte: ASDRUBALI, M; STRADELLI, A. (1969), Los mataderos. Zaragoza: Editorial Acribia, p. 128.

Figura 8 – retirada manual do couro



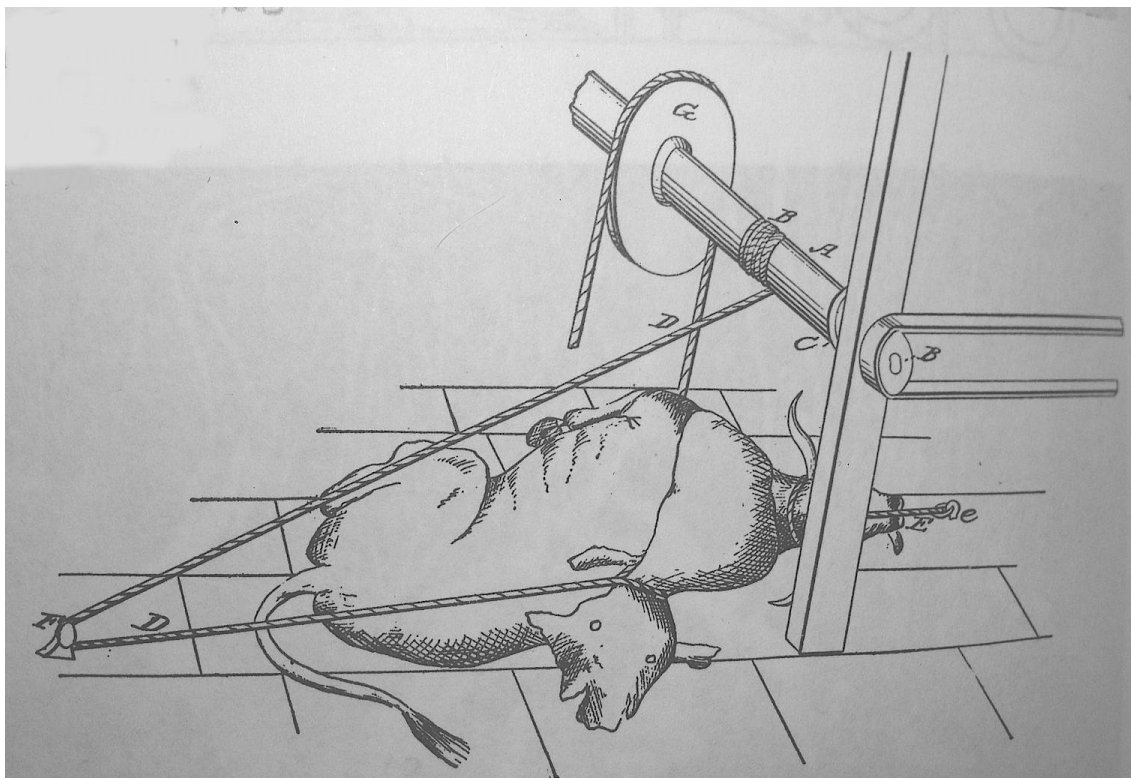






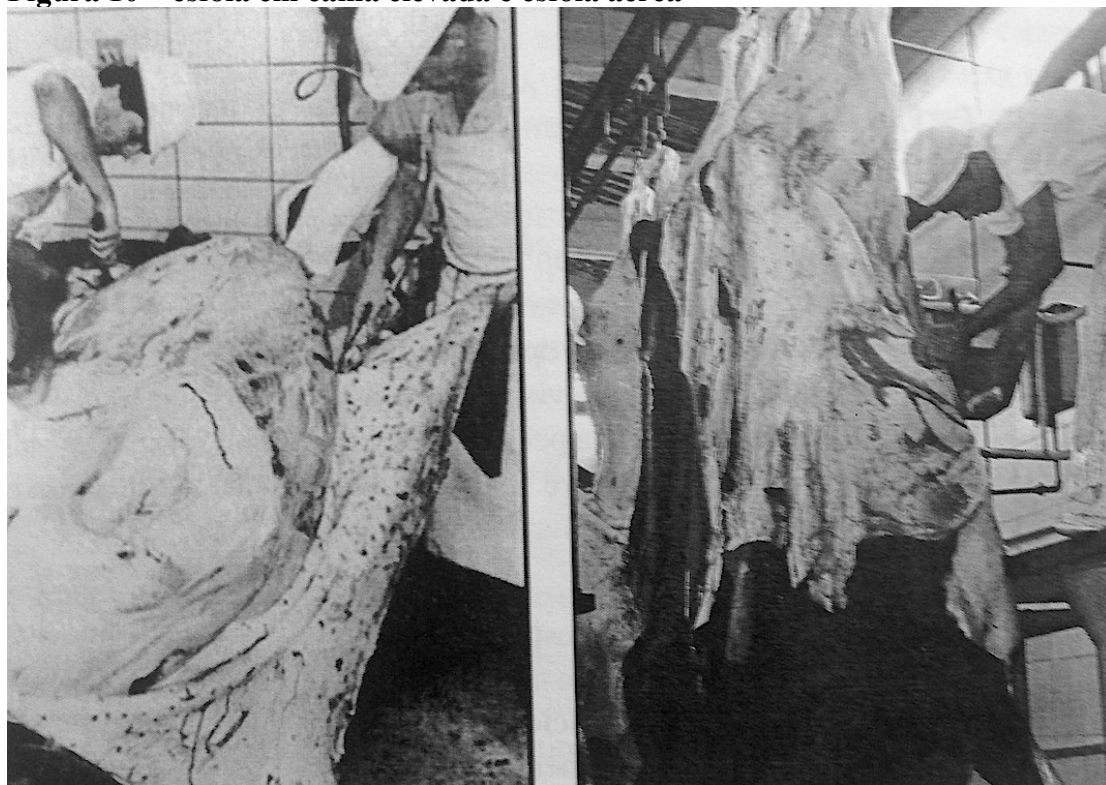
Fonte: ASHBROOK, F. (1955), Butchering, processing and preservation of meat.. New York: Van Nostrand Reinhold Company, pp. 95-101.

Figura 9 – retirada do couro no solo



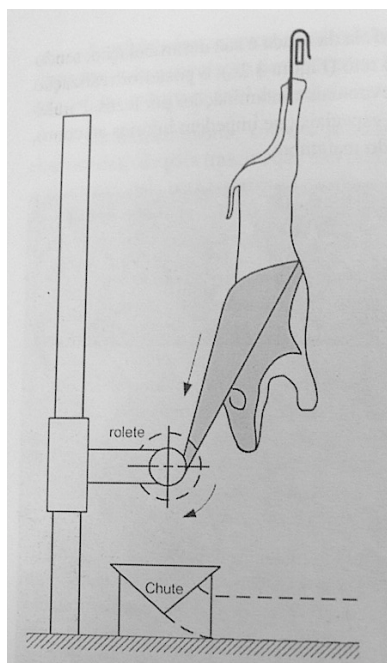
Fonte: GIEDION, S. (2013), La mécanisation et la mort: la viande. *Azimuts*, 39, p. 22

Figura 10 – esfolia em cama elevada e esfolia aérea



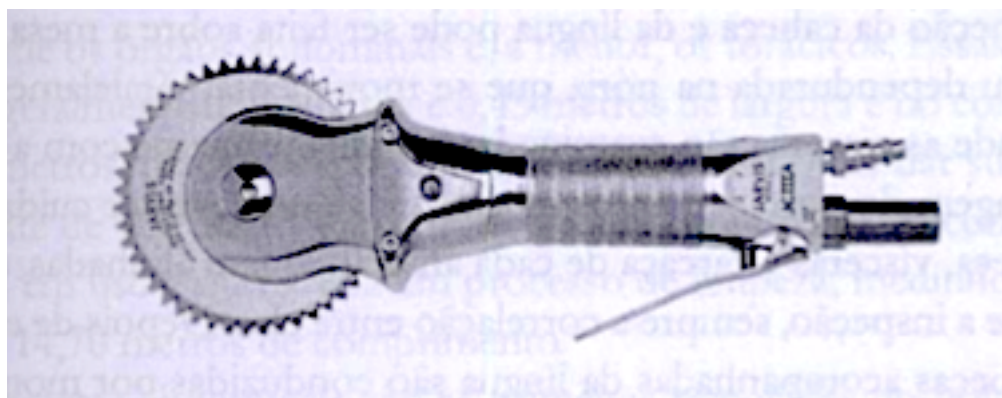
GOMIDE, L. A. M; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. (2006), Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa, UFV, p. 136.

Figura 11 – máquina de esfolia parcialmente automática comumente utilizada no Brasil.



Fonte: GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. (2006), Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa, UFV, p. 140.

Figura 12 – faca de esfolia pneumática



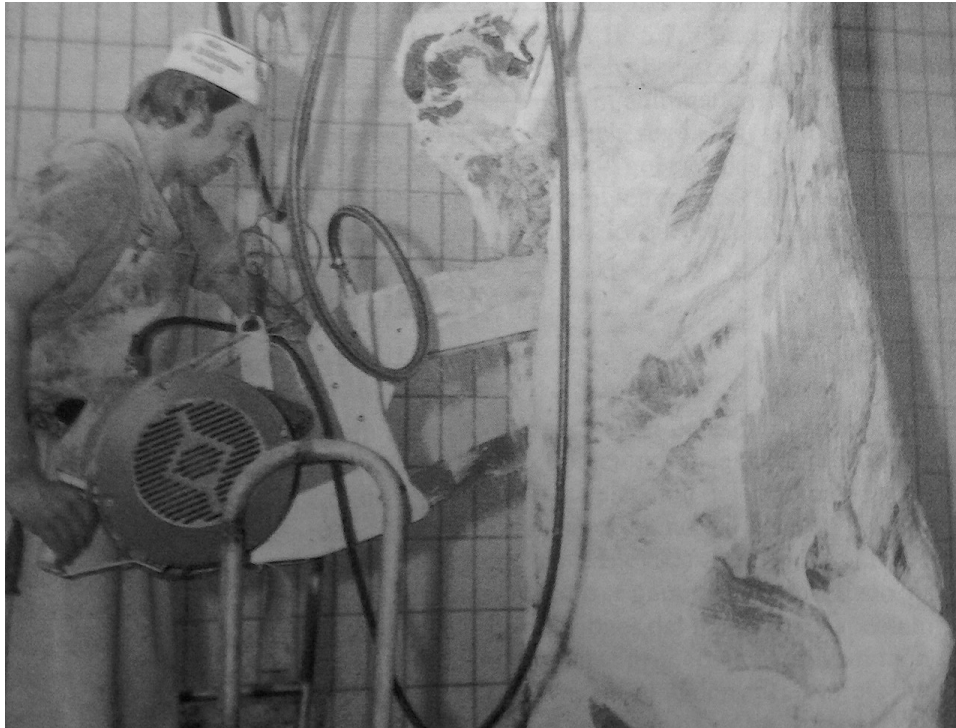
Fonte: PICCHI, V. (2015), *História, ciência e tecnologia da carne bovina*. Jundiaí: Paco Editorial, p. 93.

Figura 13 - cisão da coluna vertebral do animal por serra e machado



Fonte: ASHBROOK, F. (1955), Butchering, processing and preservation of meat. New York: Van Nostrand Reinhold Company, p.102.

Figura 14 – cisão da coluna com serra elétrica



Fonte: PRÄNDL, O. (1994), Obtención de la carne. In: PRÄNDL, O.; FISCHER, A.; SCHMIDHOFFER, T.; SINNEL, H. *Tecnología e higiene de la carne*. Zaragoza: Editorial Acribia, p.49

Figura 15 – cisão da carcaça por serra automática e plataforma móvel



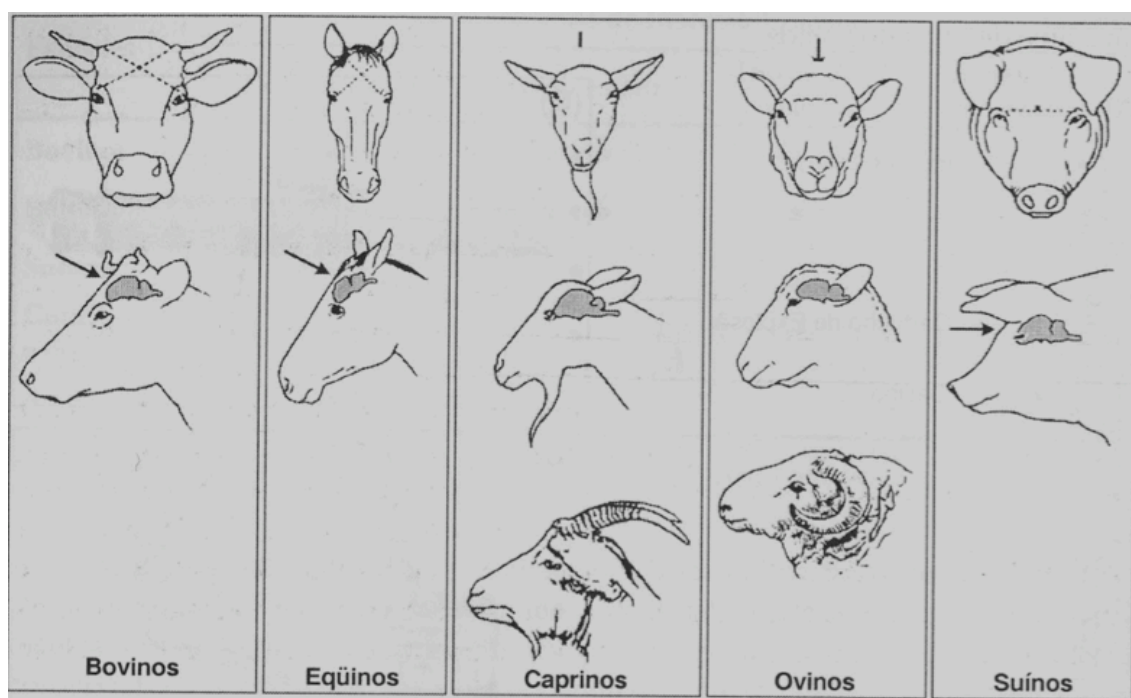
Fonte: CMP splitting saw. 1 fotografia, color. Disponível em:
http://www.mbconsulting.co.nz/CMP%20Splitting%20saw%20104-0470_IMG.jpg.
Acesso em: 25 jul. 2015.

Figura 16 – máscara de abate



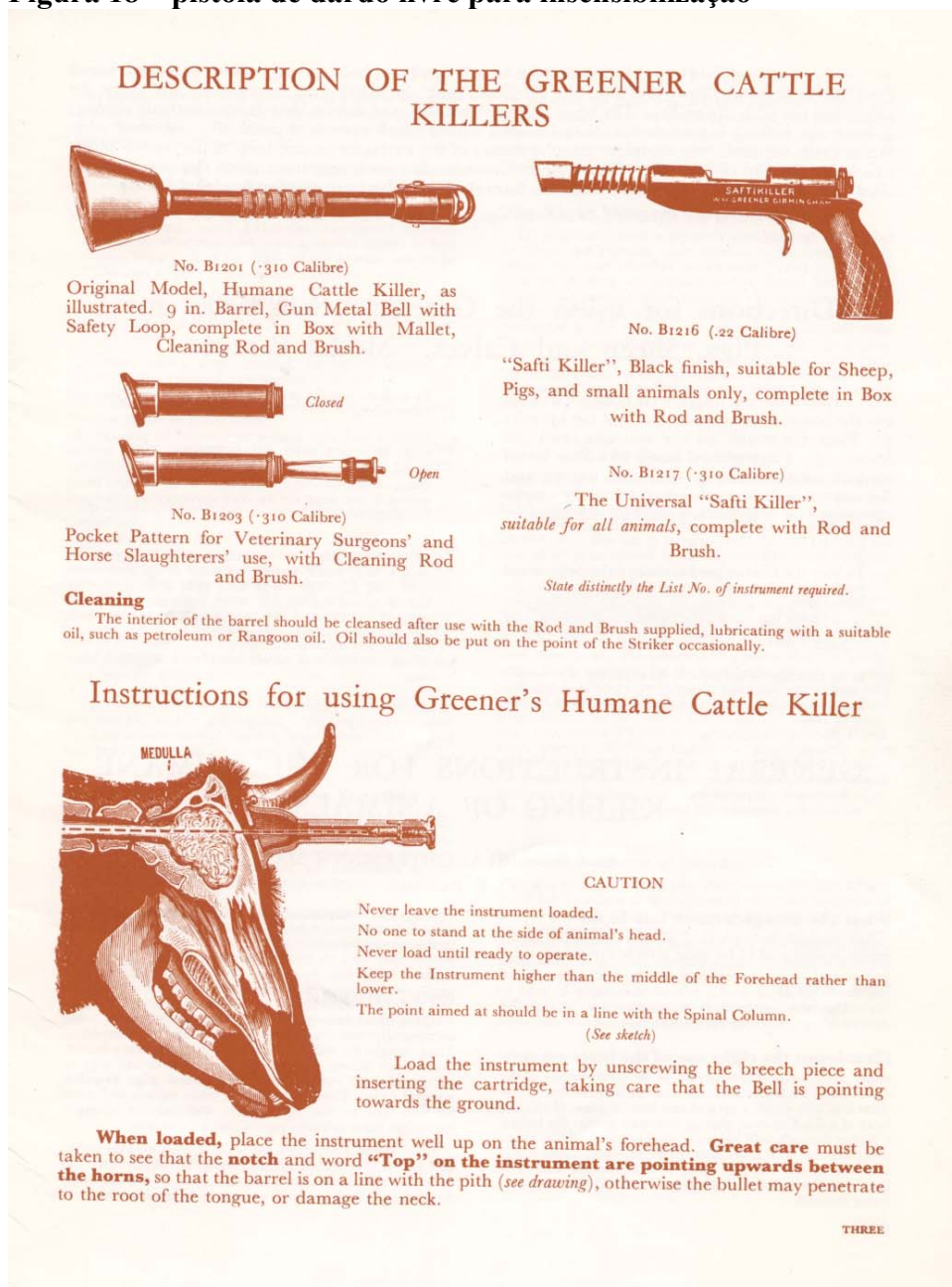
Fonte: KARCZEWSKI, J. (2011), Stunning evolution: technology has refined the process of humane slaughter. *Meat & Poultry*, jul., p.66.

Figura 17 – posição correta da concussão em diferentes espécies de animal de abate.



Fonte: GOMIDE, L. A. M; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. (2006), Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa, UFV, p. 54.

Figura 18 – pistola de dardo livre para insensibilização



Fonte: PISTOLA de dardo livre, 1 fotografia, color. Disponível em: <http://www.nrvoutdoors.com/HUMANE%20KILLERS/BANG.htm> Acesso em: 26 jul. 2015.

Figura 19 – pistola de dardo cativo a pólvora



Fonte: PISTOLA de dardo cativo a pólvora “Behr Flash Cattle Killer”, 1 fotografia, p&b. Disponível em: <http://files.forensicmed.webnode.com/200000263cbb82ccb21/cash%20special%20captive%20bolt.gif> Acesso em: 26 jul. 2015.

Figura 20 – pistola pneumática de dardo cativo

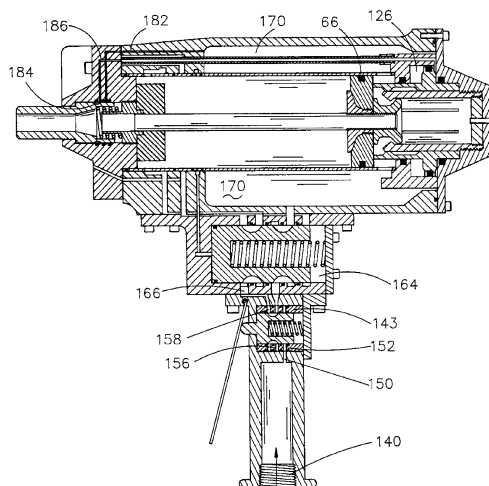


PISTOLA pneumática de dardo cativo, 1 fotografia, color. Disponível em:
<http://www.gunseekers.co.uk/North-East-County-Durham-HUMANE-KILLERS-Blitz-Kerner-9x17mm-Captive-Bolt-Pistol-2010.htm> Acesso em: 26 jul. 2015.

Figura 21 – pistola pneumática de dardo cativo com regulagem de pressão

 US006135871A	
United States Patent Jones	[19] [11] Patent Number: 6,135,871 [45] Date of Patent: Oct. 24, 2000
[54] PNEUMATIC ANIMAL STUNNER	
[76] Inventor: Arthur Jones, 67286 255 th St., Tabor, Iowa 51653-4018	FOREIGN PATENT DOCUMENTS 1391454 4/1975 United Kingdom 452/62
[21] Appl. No.: 09/558,009 [22] Filed: Apr. 24, 2000	OTHER PUBLICATIONS EFA Processing Equipment Company advertisement for "The Terminator Air-Operated Stunning Device", undated.
[51] Int. Cl.: A22B 3/00 [52] U.S. Cl.: 452/62; 173/114; 227/130 [58] Field of Search: 452/62, 57; 173/114; 227/130	Primary Examiner —Willis Little Attorney, Agent, or Firm—Zarley, McKee, Thomte, Voorhees & Sease; Dennis L. Thomte
[56] References Cited U.S. PATENT DOCUMENTS D. 274,689 7/1984 Hamel et al. D8/68 D. 334,876 4/1993 Swetish D8/29.1 1,699,519 1/1929 Brown . 3,060,441 10/1962 Henning 1/47 3,579,889 5/1971 Pallich 452/62 3,602,419 8/1971 Doberne et al. 227/147 3,782,018 1/1974 Hancox 42/1 M 3,798,707 3/1974 Willems et al. . 3,891,133 6/1975 Maier et al. . 4,219,905 9/1980 Thacker et al. . 4,280,248 7/1981 Herubel . 4,351,464 9/1982 Fehrs et al. 227/7 4,439,889 4/1984 Karubian . 4,446,599 5/1984 Karubian, et al. 452/62 4,497,377 2/1985 Haytayan 173/15 4,503,585 3/1985 Hamel et al. . 4,519,536 5/1985 Steigauf 227/147 4,575,900 3/1986 Hamel et al. . 5,669,541 9/1997 Ronconi 227/8 5,687,897 11/1997 Fa et al. 227/8 5,692,951 12/1997 Huff 452/62	[57] ABSTRACT Described is a pneumatic animal stunner that includes a physical catch for the piston that drives the stunning element. This allows pressure to build up behind the stunning element immediately prior to firing rather than requiring the introduction of pressurized air or fluid at the time of actuation, as is common in the prior art. The result is a faster, more effective stroke. The animal stunner also includes a dual trigger mechanism for safety. The animal stunner has a conventional trigger that is activated to pressurize the stunner and an activation means located in its front end. The activation means releases a physical catch that retains the piston in place. Preferably, the activation means is operated when depressed against the animal. The animal stunner is designed so that the stunning element may not be fired more than once for each time the trigger is pulled. In addition, the animal stunner includes exhaust vents that are directed toward the front of the device. By exhausting pressurized fluid toward the front of the device, excessive build up of animal tissues and other debris in the mechanism is prevented, reducing the need for maintenance.

10 Claims, 7 Drawing Sheets



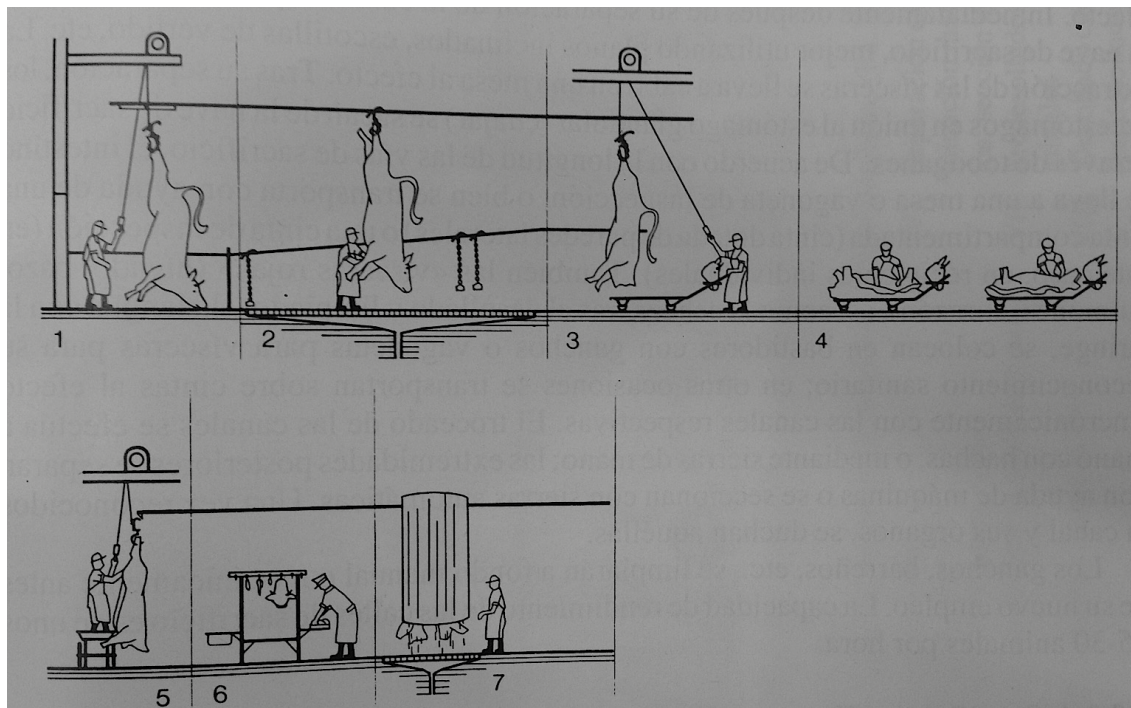
Fonte: PISTOLA pneumática de dardo cativo com regulagem de pressão, 1 fotografia, p&b. Disponível em: <http://www.docstoc.com/docs/48411142/Pneumatic-Animal-Stunner---Patent-6135871> Acesso em: 26 jul. 2015.

Figura 22 – abate em sistema de instalação fixa



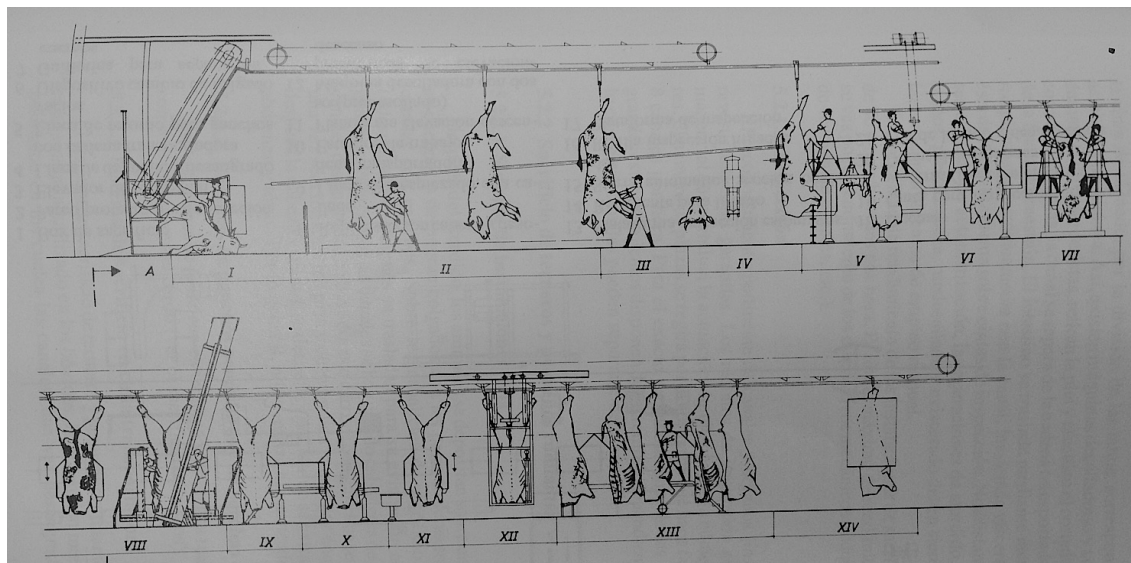
Fonte: GIEDION, S. (2013), La mécanisation et la mort: la viande. *Azimuts*, 39, p. 22

Figura 23 – esquema de sistema polifásico de abate



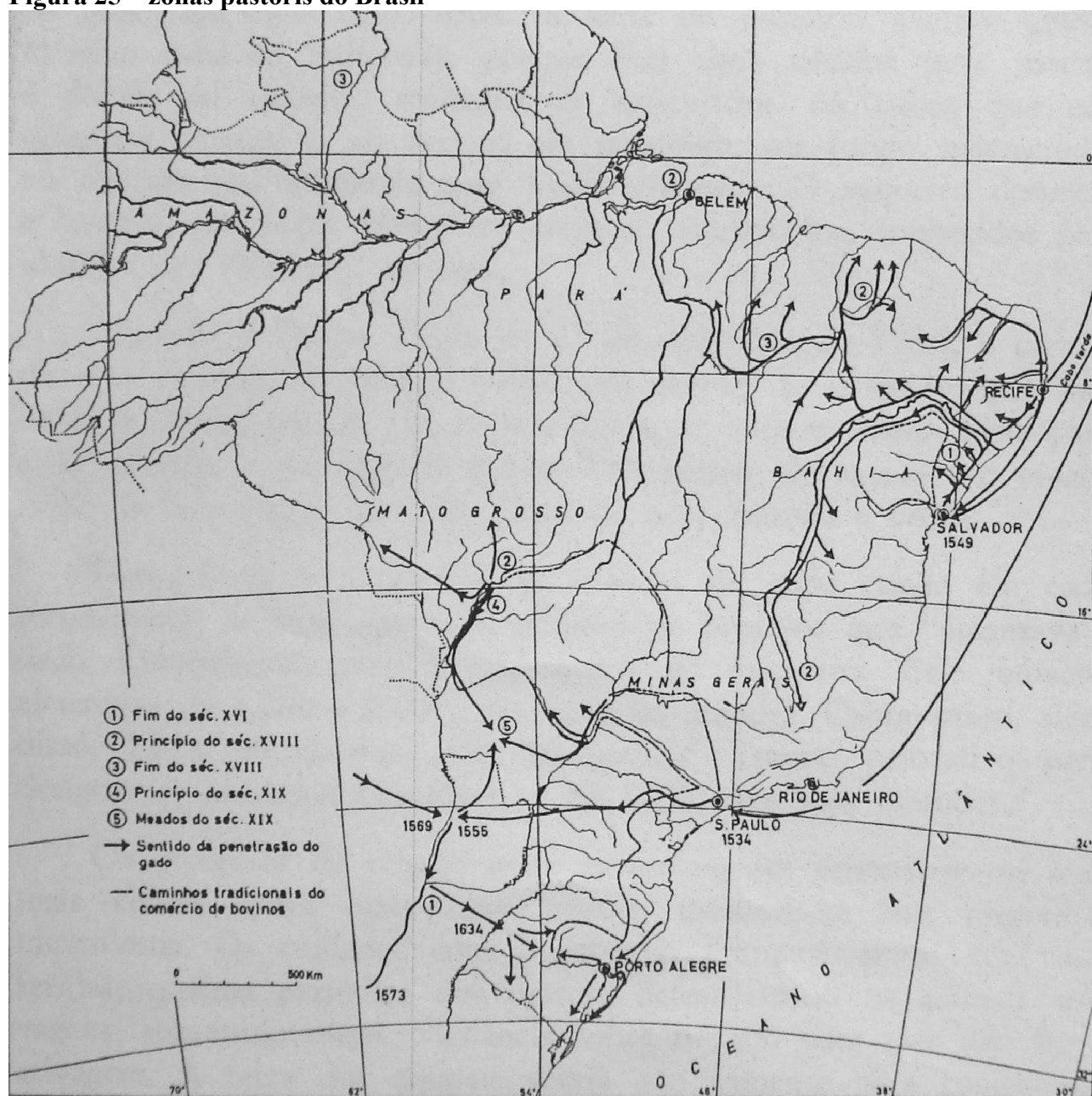
Fonte: PRÄNDL, O. (1994), Obtención de la carne. In: PRÄNDL, O.; FISCHER, A.; SCHMIDHOFFER, T.; SINNEL, H. *Tecnología e higiene de la carne*. Zaragoza: Editorial Acribia, p.53.

Figura 24 – esquema de sistema em linha contínua



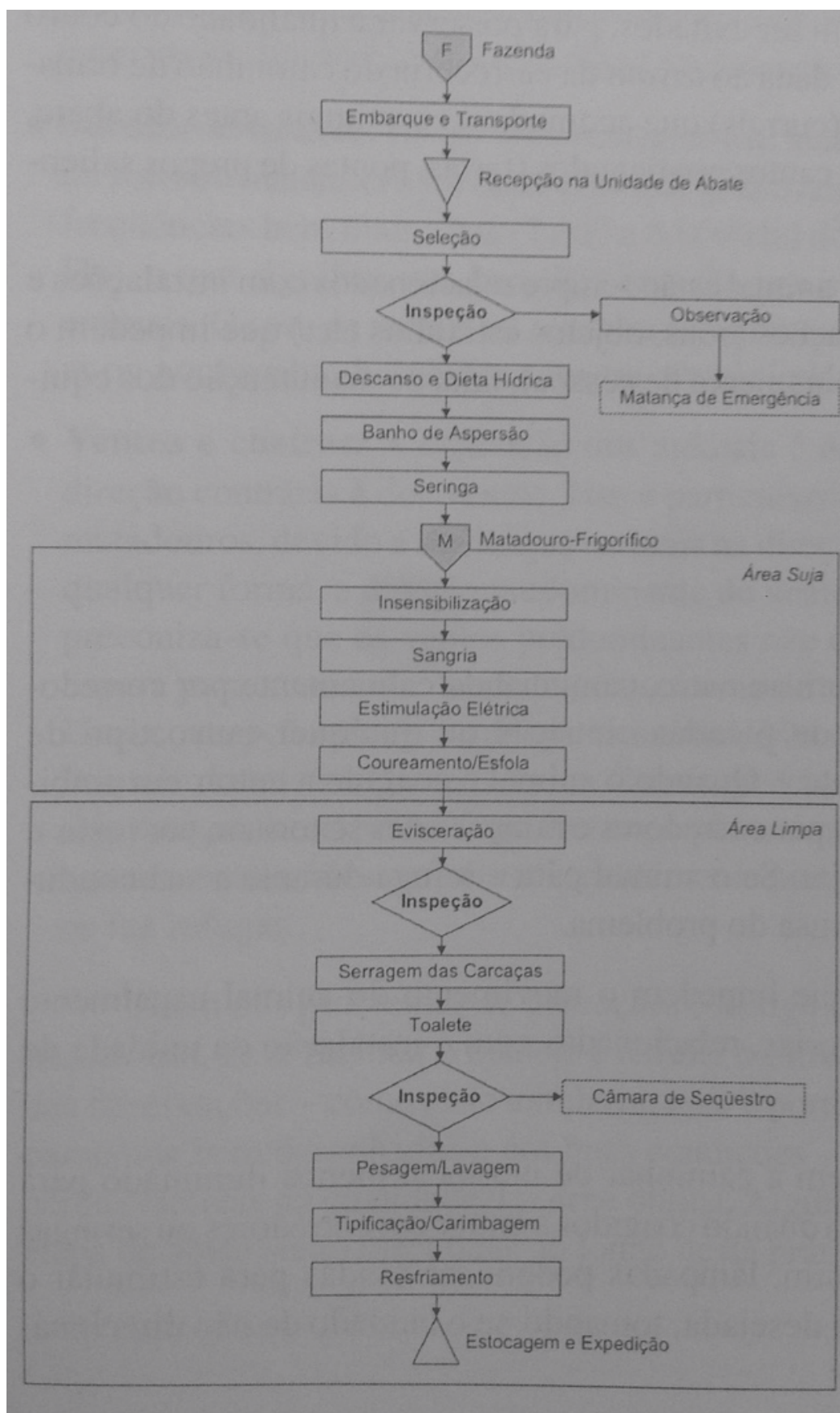
Fonte: PRÄNDL, O. (1994), Obtención de la carne. In: PRÄNDL, O.; FISCHER, A.; SCHMIDHOFFER, T.; SINNEL, H. *Tecnología e higiene de la carne*. Zaragoza: Editorial Acribia, p.55

Figura 25 – zonas pastoris do Brasil



VALVERDE, 1985, apud. NETO, H. P. (2009), *Nos quintais do Brasil: homens, pecuária, complexo cafeeiro e modernidade – Barretos (1854/1931)*. Tese de doutorado. 463 ff. Franca: Faculdade de História, Direito e Serviço Social, da Universidade Estadual Paulista, p.44.

Figura 26 – fluxograma de abate industrial bovino



Fonte: GOMIDE, L. A. M; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. (2006), Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa, UFV, p.101.

Figura 28 – plataforma de observação



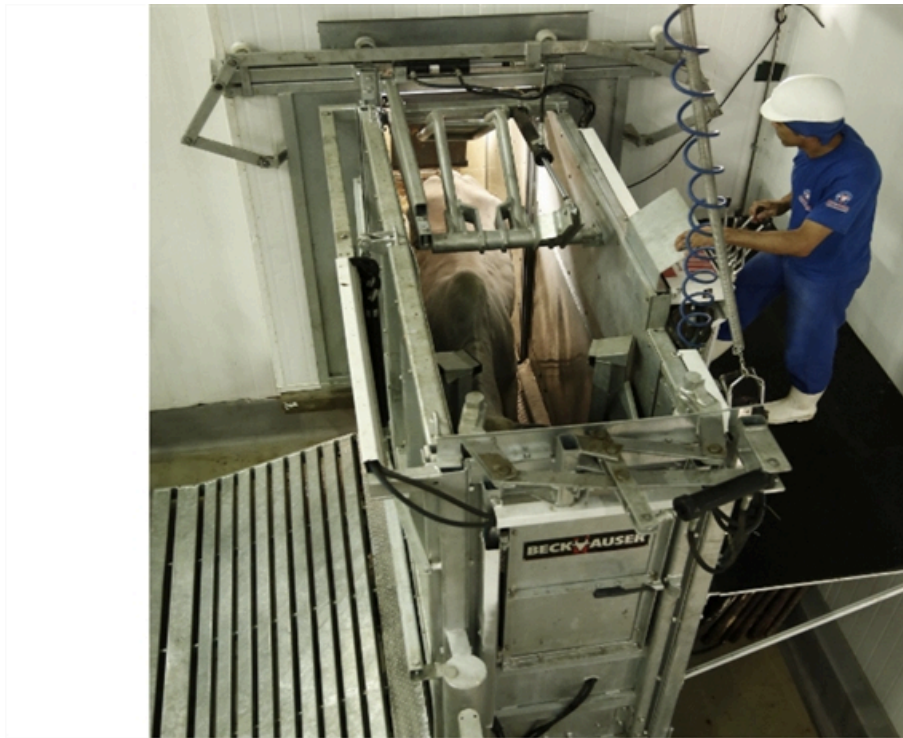
Fonte: MANTILA, S. (s.d.), Equipamentos e instalações de abate de bovinos, p. 19.

Figura 29 – vara elétrica para condução do gado



Fonte: ELECTRIC prod. 1 fotografia. color. Disponível em:
<http://www.fao.org/docrep/003/x6909e/x6909e07.htm>. Acesso 4 mai. 2016

Figura 30 – boxe de atordoamento



Fonte: BOX de contenção para atordoamento e degola. 1 fotografia, color. Disponível em: <http://www.beckhauser.com.br/produtos/17/box-de-contencao-para-atordoamento-e-degola.aspx> Acesso em: 22 fev. 2016.

Figura 31 – praia de vômito



Fonte: MANTILA, S. (s.d.), Equipamentos e instalações de abate de bovinos, p. 41.

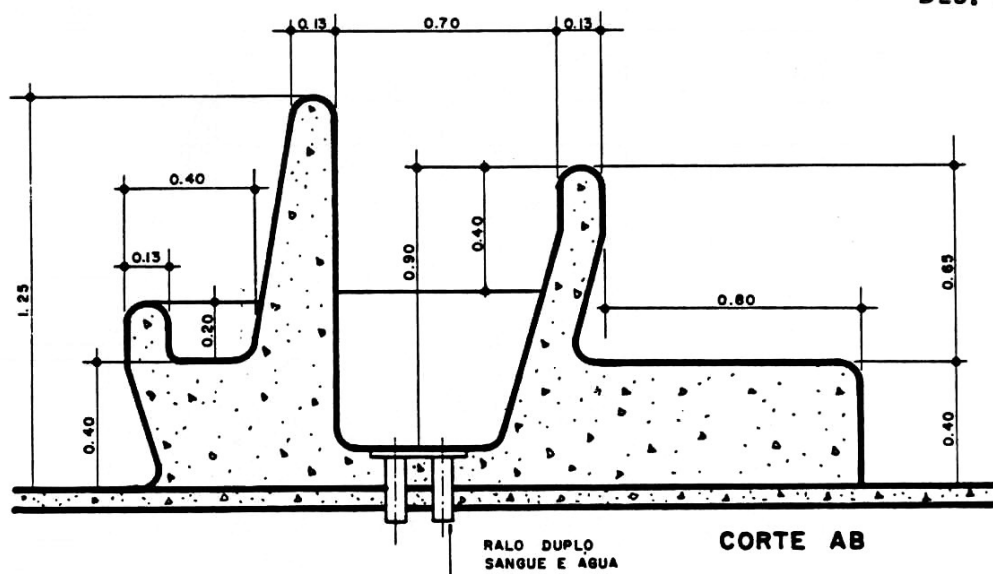
Figura 32 – gancho de elevação para a sangria



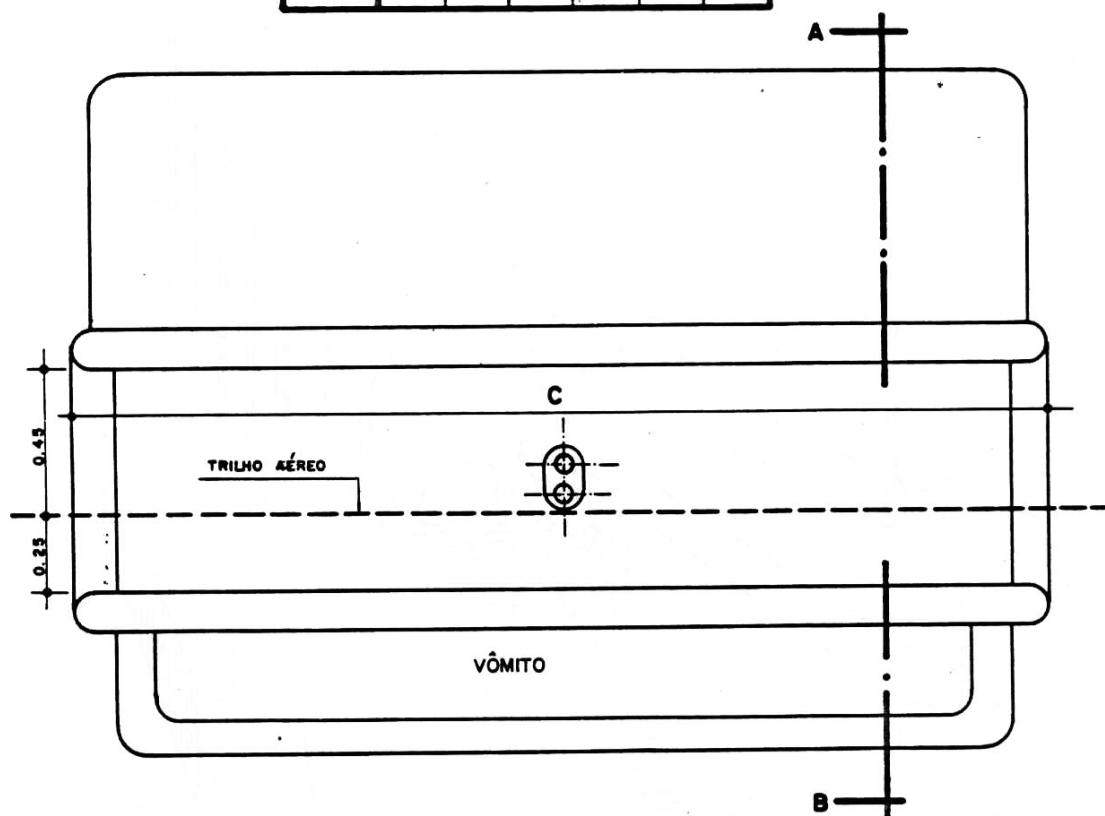
Fonte: HOIST hook. 1 fotografia. color. Disponível em: <http://www.voran.at/en/plant-construction/core-competences/slaughtering-plants/large-animals/product-range-1/>
Acesso 4 mai. 2016.

Figura 33 – canaleta de sangria

DES. Nº 11



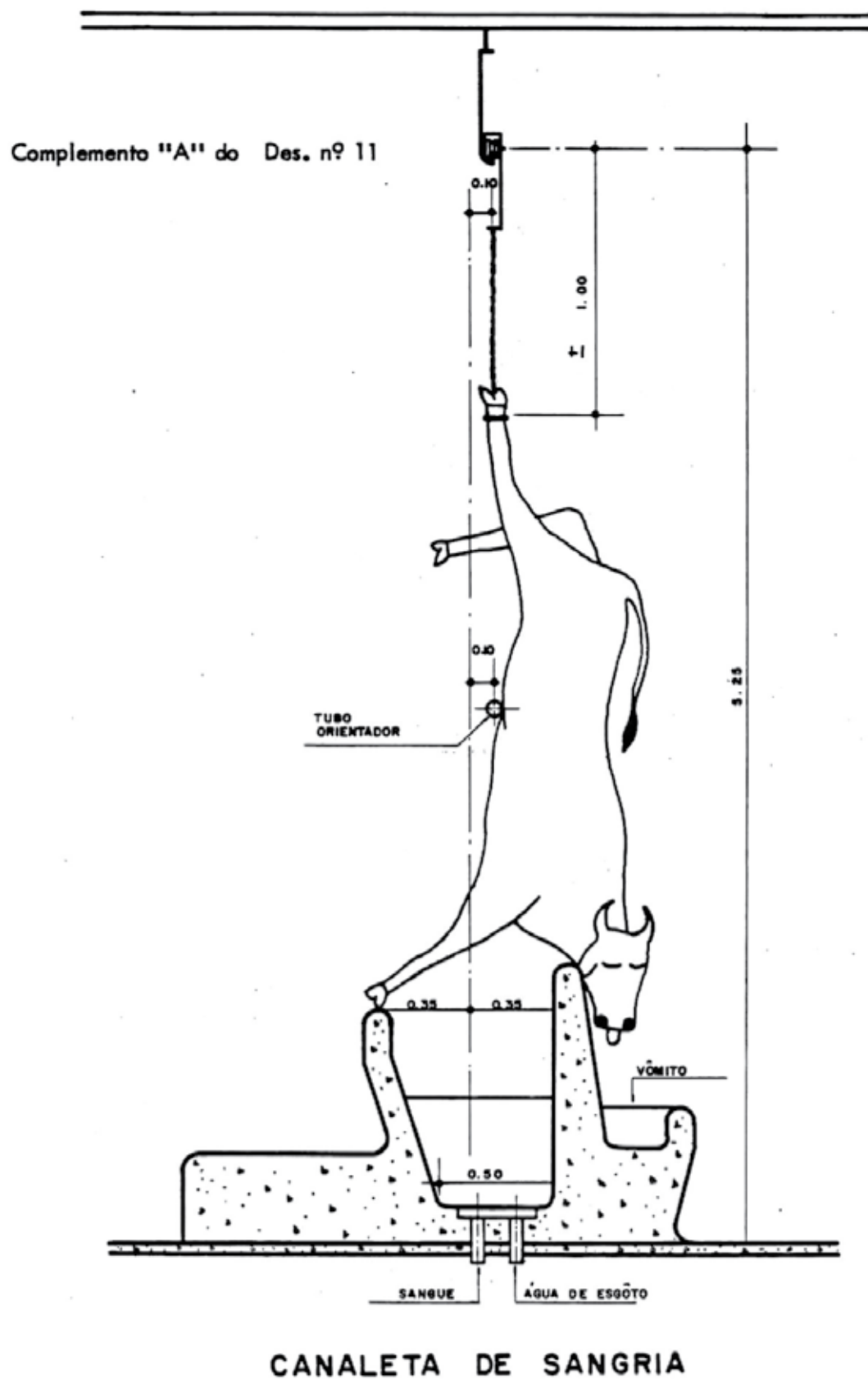
CAP. COMP.	40	60	80	100	120	+120
C	4.60	6.40	8.20	10.00	11.80	13.50



CANALETA DE SANGRIA

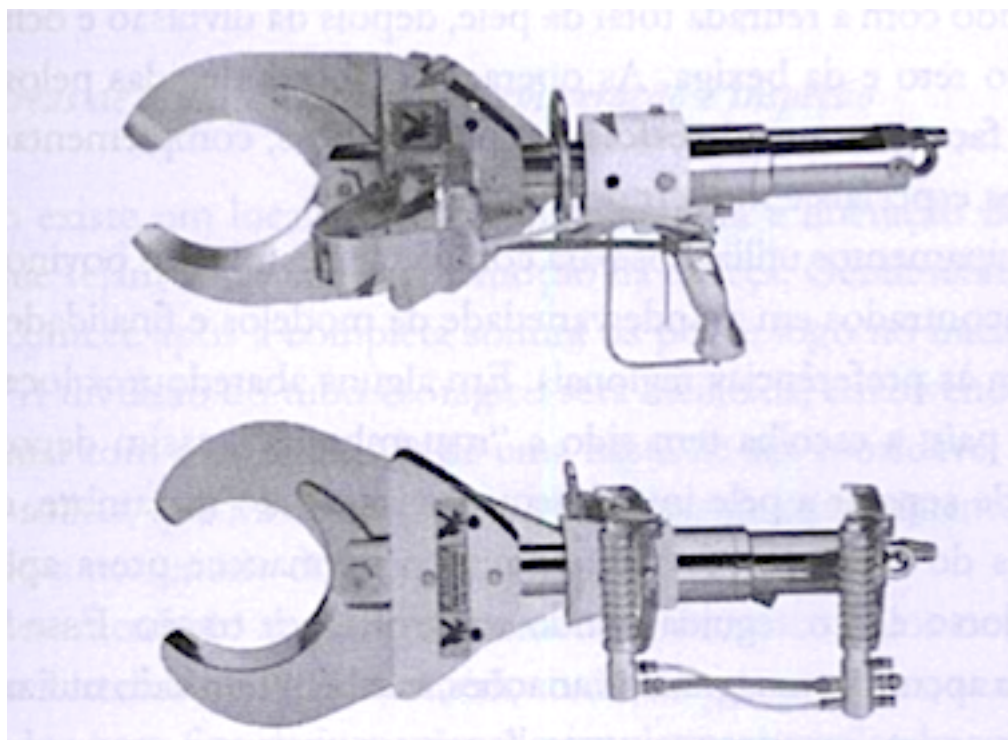
Fonte: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2007), Inspeção de carnes bovina: padronização de técnicas instalações e equipamentos, p.121.

Figura 34 – boi na canaleta de sangria



Fonte: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2007), Inspeção de carnes bovina: padronização de técnicas instalações e equipamentos, p.122.

Figura 35 – tesoura pneumática



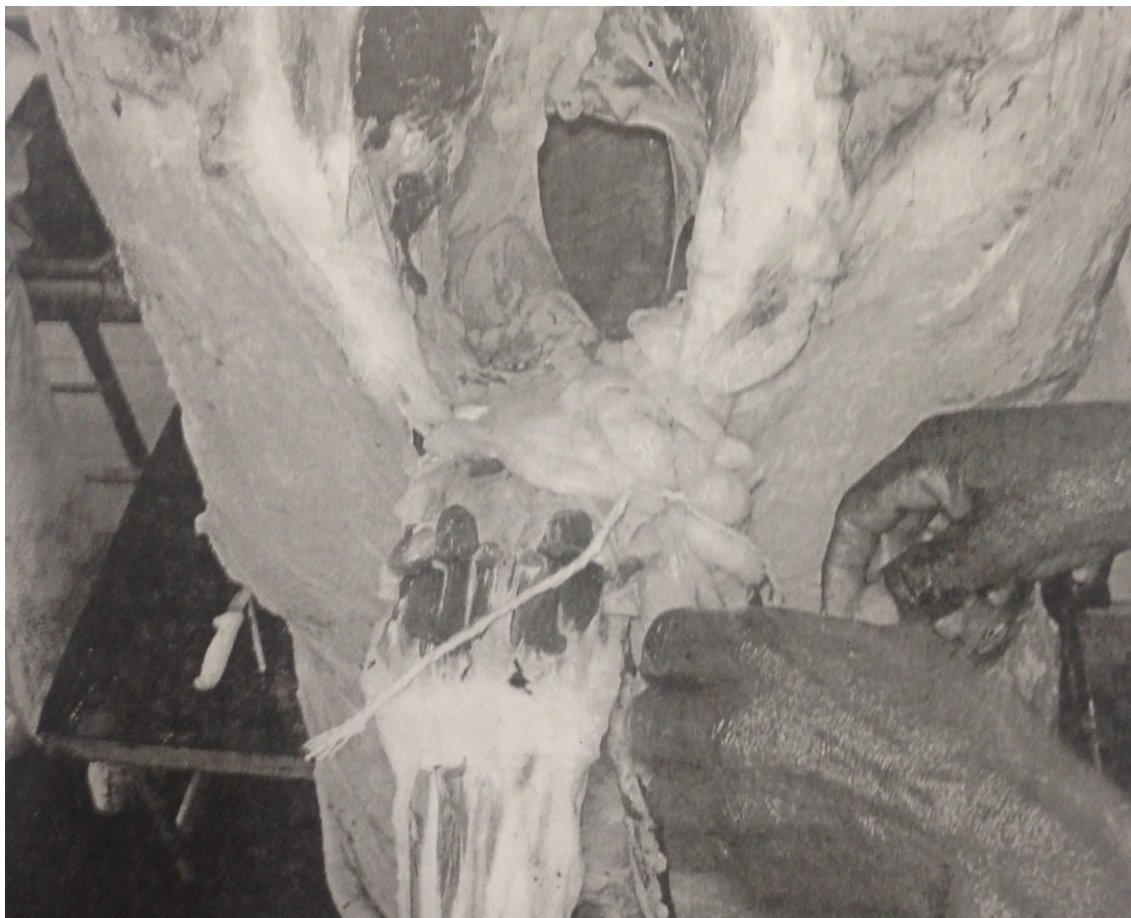
Fonte: PICCHI, V. (2015), *História, ciência e tecnologia da carne bovina*. Jundiaí: Paco Editorial, p. 81.

Figura 36 – primeiro transpasse

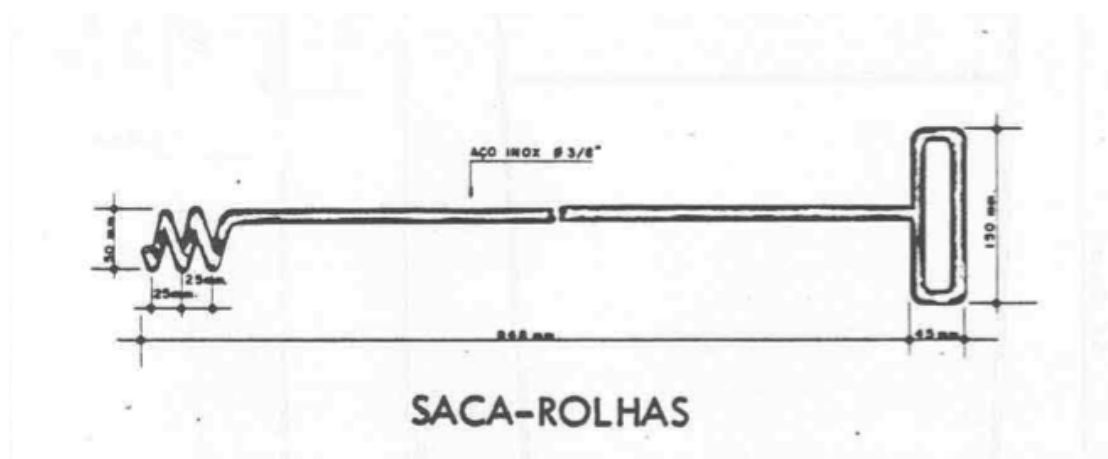


Fonte: PRIMEIRO transpasse. 1 fotografia. color. Disponível em:
<https://i.ytimg.com/vi/to2CrSSImQU/hqdefault.jpg>. Acesso 4 mai. 2016.

Figura 37 – ablação e oclusão do reto



Fonte: GOMIDE, L. A. M; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. (2006), Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa, UFV, p. 139.

Figura 38 – saca-rolhas

Fonte: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2007), Inspeção de carnes bovina: padronização de técnicas instalações e equipamentos, p.109

Figura 39 – cortes finais



Fonte: PACHECO, J. W.; YAMANAKA, H. T. (2008), Guia técnico ambiental de abates (bovino e suíno), p. 37.

Figura 40 – embalagem e pesagem



Fonte: PACHECO, J. W.; YAMANAKA, H. T. (2008), Guia técnico ambiental de abates (bovino e suíno), p. 38.