




## **O ABATE “ARTESANAL” DE ANIMAIS NA PERSPECTIVA DOS PROCESSOS CIVILIZADORES**

### **THE "ARTISANAL" ANIMAL SLAUGHTER IN CIVILIZING PROCESSES PERSPECTIVE**

### **EL SACRIFICIO "ARTESANAL" DE ANIMALES EN LA PERSPECTIVA DE LOS PROCESOS CIVILIZADORES**

Fábio Guimarães Liberal<sup>1</sup>

 10.21665/2318-3888.v6n12p178-206

#### **RESUMO**

A proposta deste artigo é discutir a relação entre civilidade e moralidade quando relacionada à questão do consumo de carne e ao abate de animais. O conteúdo apresentado tem como referencial pesquisa implementada durante o curso de mestrado em sociologia que resultou em dissertação defendida em 2015. Na ocasião, um estudo no Mercado de Casa Amarela foi realizado, na Zona Norte periférica do Recife, e sua feira adjacente, onde funciona um comércio de aves vivas que a seu turno se vincula a um serviço de abate localizado nas proximidades. A feira é frequentada por um público bastante heterogêneo, onde é observada uma tendência de apreciação da carne fresca em oposição à carne processada industrialmente. Nós procuramos analisar essa predisposição segundo a lógica da internalização das formas civilizadoras de Norbert Elias. Dessa maneira, nos voltamos à compreensão sociológica das circunstâncias que conferem aos informantes legitimidade para continuarem a praticar o abate “artesanal”, atividade que sofre pressões sociais crescentes, oriundas de um tipo de sensibilidade mais aguçada em prol dos animais.

**Palavras-chave:** Abate de Animais. Processo Civilizador. Moralidade. Civilidade.

---

<sup>1</sup> Doutorando e Mestre em Sociologia pela Universidade Federal da Paraíba – UFPB. Graduado em Comunicação Social pela Universidade Católica de Pernambuco. E-mail: fabioliberal@hotmail.com.

**ABSTRACT**

The purpose of this article is promote a discussion on the relationship between civility and morality when it comes to the issue of meat consumption and slaughter of animals. The article content has as reference, research implemented during author's master's course in sociology, which dissertation defense took place in 2015. A study in Casa Amarela Market was carried out in the North Zone vicinity of Recife, and its adjacent fair where there is a live poultry trade which in turn is linked up to a slaughter service located nearby. The fair is frequented by a very heterogeneous public, where a fresh meat rather than industrially processed meat appreciation tendency is observed. We intend to analyze such predisposition in accordance to Norbert Elias' civilizing forms logic of internalization. Therefore, we report to the sociological understanding of the circumstances in which legitimacy to continue practicing the "artisanal" slaughter is granted to informants. Such sort of activity has been submitted to increasing social pressures, resulting from a keen sensibility in favor of animals.

**Keywords:** Animal Slaughter. Civilizing Process. Morality. Civility.

**RESUMEN**

Este artículo tiene como propuesta discutir la relación entre civilidad y moralidad en relación con la cuestión del consumo de carne y del sacrificio de animales. El contenido presentado tiene como referencial investigación implementada durante el curso de maestría en sociología que resultó en disertación defendida en 2015. En la ocasión, se realizó un estudio en el Mercado de Casa Amarela, suburbio de la Zona Norte de Recife, y su feria adyacente, donde funciona un comercio de aves vivas que se vincula a un servicio de sacrificio situado en las proximidades. En este contexto, frecuentado por un público bastante heterogéneo, observamos una tendencia de apreciación de la carne fresca en oposición a la carne procesada industrialmente. Buscamos analizar esa predisposición según la lógica de la internalización de las formas civilizadoras de Norbert Elias. Siendo así, nos volvemos a la comprensión sociológica de las circunstancias por las que los informantes encuentran legitimidad para continuar practicando el sacrificio "artesanal", actividad que sufre presiones sociales crecientes oriundas de un tipo de sensibilidad más aguda en favor de los animales.

**Palabras clave:** Sacrificio de Animales. Proceso Civilizador. La Moralidad. Civilidad.

## Introdução

O presente artigo foi baseado em pesquisa realizada no Mercado de Casa Amarela, subúrbio da zona norte do Recife, e sua feira adjacente onde funciona um comércio de animais destinados para o abate. Neste cenário, se perpetua uma dinâmica de culto pela carne fresca que também encontra abrigo no polo gastronômico do mercado. Os quiosques oferecem comida barata e no cardápio há pratos típicos da região, alguns preparados com o sangue do animal, como a galinha de cabidela e o sarapatel. Apesar do mercado ficar numa área altamente urbanizada da cidade, sua atmosfera é carregada de elementos alusivos ao mundo rural.

No universo desse microcosmos circulam indivíduos que tomam para si a responsabilidade de abater o animal. Ao invés de obterem a carne já embalada nos supermercados e açougues, eles compram animais vivos e os sacrificam com métodos próprios, ou terceirizam o processo depois de escolherem o bicho. O alto grau de envolvimento desses atores nos levou a uma indagação inicial: o que explica a manutenção dessa etapa delicada que antecede o ato culinário num ambiente altamente urbanizado, um dos centros comerciais mais movimentados do Recife, onde circulam tantas informações sobre os benefícios da vigilância sanitária e propaganda da indústria alimentícia?

A partir dessa indagação de ordem mais genérica, procuramos delinear nossa pesquisa. A proposta foi compreender a experiência moral circunscrita na responsabilização voluntária dos indivíduos perante o abate. Partindo da noção de processos civilizadores de Norbert Elias e de sua sociologia figuracional, nos inserimos no espaço interativo dos atores e buscamos identificar as justificativas que eles estabelecem sobre o abate numa época de ascensão de uma sensibilidade cujo efeito é tornar essa prática um comportamento desviante.

O conteúdo apresentado aqui é um desdobramento da pesquisa realizada durante o curso de mestrado em sociologia que resultou em dissertação defendida em 2015. A ideia do artigo é repercutir alguns dos pontos discutidos na investigação. Os dados foram coletados através de observação participante entre setembro de 2013 e agosto de 2014. Nesse intervalo de tempo, realizamos 36 entrevistas semiestruturadas envolvendo

praticantes do abate doméstico, consumidores, feirantes e comerciantes do mercado. Foram dez entrevistas realizadas com mulheres e 26 com homens, possuindo idade variável de 29 a 76 anos. Para completar, ouvimos também: os dois administradores do Mercado, vinculados à prefeitura do Recife; um representante da vigilância sanitária da Secretaria de Saúde do Município, responsável pelo bairro de Casa Amarela; e um fiscal da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (Adagro), órgão do Governo do Estado. Além disso, foi feito um breve levantamento histórico do mercado e da feira adjacente, assim como um estudo das condições legais para a manutenção da criação e abate dos animais no universo em destaque.

A pesquisa identificou a existência de um *continuum* dos processos civilizatórios que incidem sobre o contexto estudado. As transformações que vêm ocorrendo nesse espaço micro podem ser entendidas como derivações de mudanças macro na estrutura da sociedade como um todo e das emoções, principalmente, no que tange ao tratamento dos animais. Do ponto de vista moral, o abate industrial, que encarna o tipo “civilizado”, tende a suprimir a responsabilidade dos sujeitos ao levar ao extremo a coisificação do animal, a setorização do abate e o confinamento dessa atividade. Já em relação aos que encaram o abate, os dados mostraram que a proximidade com o animal tem o potencial de gerar empatia e proporcionar uma sobrevida para os bichos.

É evidente que dentre os aspectos morais relacionados à alimentação, o ato de abater animais para obtenção da carne é um dos que se mostram mais problemáticos. Enquanto que em alguns segmentos sociais essa questão é colocada em termos de crises ambientais, em outras a questão toma forma de uma crise de ordem moral. A avicultura industrial é um dos principais focos da crítica devido às denúncias que associam a massificação tecnológica do setor com a reificação das aves.

Em termos gerais, há pouca visibilidade para o problema do abate na esfera pública, o que torna a experiência alimentar do consumidor urbano dissociada da condição do animal que precede a carne. A origem desse produto é totalmente ocultada como se carregasse uma mácula. Décadas atrás, o cenário era diferente no Brasil. Era comum a criação de aves no fundo do quintal de casa para a própria subsistência dos criadores. Aqueles que por algum motivo não possuíam um cativeiro, tinham a opção de ir à feira

comprar uma galinha viva e se ocupar de sua morte. Embora, por ventura, houvesse omissão na hora de abater, pois nem todos assumiam a morte do animal, era estabelecido algum elo com o bicho mesmo nessa recusa.

Esse elo com o animal, diluído pela indústria da carne e mantido pelos sujeitos investigados, abriga questões morais de relevância que buscamos identificar e analisar a partir da perspectiva de uma sociologia processual. O atual modelo civilizado de comportamento alimentar tende a conceber o abate do animal como um ato cada vez mais repugnante, apesar da carne ser o alimento mais prestigiado na maior parte do mundo.

Entre os diversos discursos que defendem o distanciamento do abate, os mais contundentes sem dúvida são aqueles que vêm associados aos movimentos vegetarianistas. Apesar da existência do vegetarianismo desde a civilização clássica, sem mencionar na Índia e em outras culturas, sua versão moderna encarna um conjunto de ideais progressistas que remetem ao século XIX. Nesse formato atual, a recusa da carne transita normalmente entre membros mais afluentes da sociedade, tanto do ponto de vista econômico quanto de nível de escolaridade. Isso evidencia que, ao contrário da abstinência motivada por dogmas religiosos e necessidades materiais ocorrida em períodos anteriores, nos dias atuais aqueles que adotam esse estilo de vida o fazem por questões ecológicas, de saúde ou por uma convicção moral que contrasta com a do público de nosso interesse.

Tendo em vista o conteúdo exposto, iniciamos este artigo (capítulo 1) apresentando o contexto no qual a pesquisa se deu e discutindo algumas mudanças que o espaço sofreu ao longo dos anos. Em seguida (capítulo 2) introduzimos o perfil do público estudado. Na sequência (capítulo 3) trazemos evidências acerca dos processos civilizatórios que incidem sobre os praticantes do abate artesanal sob a forma de pressões por mudanças de disposições. A última etapa (capítulo 4) é destinada a estabelecer uma relação entre civilidade e moralidade a partir da experiência moral de três tipos ideais construídos para organizar o argumento e facilitar a compreensão da experiência moral daqueles que “sujam as mãos de sangue”.

## 1. O mercado e suas peculiaridades

Assim como acontece em outros mercados públicos de Recife e do Nordeste brasileiro, no Casa Amarela também é possível acessar aspectos marcantes da cultura regional. Além da realização de trocas materiais, o espaço propicia as trocas de ordem simbólicas e sentimentais. Se trata, portanto, de um local propício à sociabilidade, no sentido que Simmel (1983, p. 166) confere ao termo: “a forma lúdica de sociação”. Em outras palavras, um ambiente no qual “as pessoas envolvidas interagem sem qualquer propósito objetivo ou conteúdo determinado” (SIMMEL, 1983, p. 168-169).

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

Esse tipo de interação difere da mera sociação, modelo de agrupamento no qual os indivíduos estão sempre submetidos à lógica da satisfação dos interesses. Os “resquícios de um passado” que Freitas menciona faz parte do potencial do mercado de formar uma atmosfera nostálgica, carregada de referências a um estilo de vida que evoca o meio rural. Uma característica também percebida por Ferretti (1985) ao desenvolver um trabalho etnográfico no Mercado Central de São Luís do Maranhão.

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

Ao lado do Mercado de Casa Amarela, de modo a contribuir ainda mais para o ambiente saudosista, está situada uma das mais tradicionais feiras livres do Recife, funcionando desde antes do século XIX (LINS, 2007), portanto, bem antes do Casa Amarela existir, ele que foi inaugurado em 1930. A feira abastece a região com frutas, verduras e legumes, mas também guarda um espaço de destaque para a venda de flores, destinadas principalmente a homenagear os mortos do cemitério localizado ao lado.

Numa das extremidades do pátio da feira, no sentido contrário à via principal do bairro, encontra-se um único boxe de alvenaria que contrasta com os tabuleiros de madeira da feira. Ali encontra-se à venda animais vivos para criação e abate, em sua maioria aves, mas também é possível encontrar suínos e caprinos. Os animais, em sua maioria, não

têm uma aparência saudável e ficam confinados em gaiolas ou cercados que restringem ao extremo o movimento deles. O aspecto do lugar é sujo, não é raro ter um lixo revirado ao lado e poças de água malcheirosa na calçada. A ambientação é um tanto quanto caótica, com comida revirada em meio aos animais e a alguns produtos à venda: gaiolas, alçapões, cestas de palha, caquera, carvão, etc. Num dia que lá estive, um porco perambulava pela calçada com o pé amarrado quando um carro que tentava estacionar o acertou. O dono do bicho esperneou e bravejou: “Olha o porco!”. O animal se recuperou rápido do impacto.

**FIGURA 1:** Criadouro.



**Fonte:** Registro pessoal (2013).

O espaço de confinamento e venda de animais não possui um nome. Resolvi chamá-lo de Criadouro. Ele é dividido por três comerciantes que têm como principal clientela frequentadores de terreiros de candomblé, cuja prática envolve o sacrifício de animais. Outros clientes assíduos são donos de pequenos restaurantes regionais, inclusive do Mercado Público, que buscam galinha de capoeira para preparar, entre outros pratos, a galinha à cabidela, iguaria elaborada com o sangue da ave.

Dois homens e uma mulher dividem o espaço do Criadouro, que tem pouco mais de seis metros de extensão por três de largura. No local são vendidos animais de quinta a sábado normalmente. A mulher, que tem 39 anos, nunca abateu um animal. Os outros dois comerciantes foram criados no interior, onde aprenderam desde cedo a matá-los quando “necessário”.

**FIGURA 2:** Criadouro.



**Fonte:** Registro pessoal (2013).

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

Uma das primeiras iniciativas no trabalho de campo foi verificar se a preferência de



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

Para os que apreciam frango abatido na hora, existe também a opção de comprar o frango em duas casas especializadas em aves e ovos. Vizinhas concorrentes, ambas estão localizadas a poucos metros do mercado e funcionam como açougues de produtos avícolas. O principal apelo comercial delas é o frango de granja abatido todos os dias, que custa em torno de R\$9,00 o quilo e é vendido sem ser submetido ao congelamento. Além disso, possuem um serviço de abate para os clientes que compram as galinhas vivas no Criadouro, uma espécie informal de convênio. Essa última alternativa é bastante utilizada pela proprietária de um bar que fica dentro do Mercado de Casa Amarela.

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

Para entrar nos padrões da legalidade a carne deve conter o selo do Serviço de Inspeção Federal, emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, além do selo estadual da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (Adagro). Após obter tais registros, o comerciante passa a conviver com a vigilância sanitária, responsável por verificar o modo como o produto é conservado, manipulado e oferecido ao consumidor. Duas regras básicas instituídas por uma portaria da Adagro de 2008 entram em confronto com a dinâmica comercial do contexto estudado, pois esta determina que todo animal deve ser abatido industrialmente e a comercialização não

pode se dar no mesmo local de abate.

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

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

O Criadouro se enquadra no que Everett Hughes (*apud* BECKER, 2007) chamou de “instituições bastardas”. De antemão, isso significa dizer que há um conflito de interesses no cerne da organização social naquela região que diz respeito à prática do abate, mas também à própria idiosincrasia de uma cultura alimentar. Algo alusivo ao que acontecia com as comunidades judaicas ortodoxas, que desenvolviam um fornecimento de carne *kosher*, de animais apropriadamente abatidos, para atender a demanda existente entre os seus membros (BECKER, 2007).

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

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

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

O gosto tem muita diferença. Vai no interior pra comprar um boi abatido na hora pra tu ver. O bicho no sangue ainda. A carne é outra coisa. Veja bem, eu tô dizendo isso porque eu trabalhei 26 anos no Bompreço [rede de supermercado]. Quer ver imundice vá lá. O caminhão chegou uma vez com as

carnes tudo podre. O que o dono fez? Disse bora ali no escritório e tudo ficou por aquilo. Deram uma limpada, botaram a peça inteira que disfarçava mais, o preço baratinho. O rico chegava e queria levar a peça grande. Queijo!? nunca compro fatiado, tu acha que eles jogam as coisas fora porque tá vencido é? Todo supermercado faz dessas coisas, mercadoria sem nota; todo ele. Se o cara vê de dentro o cara endoia (Josias, 64 anos, feirante).

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

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

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

Isso faz com que haja espaço para o Criadouro e as granjas dos bairros que oferecem o serviço do abate, mesmo tendo que conviver com as pressões dos órgãos de vigilância e de controle urbano. No mais, mesmo que essa prática seja alvo de condenação moral por parte de alguns, ela permite a essas pessoas satisfazerem os gostos idiossincráticos que cultivam. Vender uma galinha viva ou abatida na hora é uma prática apoiada pela opinião popular no interior do contexto estudado, o que alivia o peso da culpa para os envolvidos no negócio. Como ressalta Becker (2007, p. 141):

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

## 2. O perfil dos clientes

Observamos que a grande maioria dos atores estudados valorizam claramente a ideia de vivenciar uma experiência mais genuína e ligada ao natural, mas também carregam certa melancolia de achar que espaços como aqueles não resistirão por muito tempo.

O que tem bom ainda pra se comer é em feira, onde você encontra tudo natural. Tudo vem do interior e o pessoal mais antigo gosta. Basta você ver, só tem velho comprando. Agora, os novos não querem mais vir pra feira. Vamos pra feira? Vou nada, Deus me livre! Vão só ao supermercado que lá tem de tudo; aí a feira fica assim cada vez pior. Só vem gente de idade. Os meninos de hoje só querem comer hambúrguer, guaraná e cachorro-quente, isso aqui pra eles não existe (Arnaldo, 62 anos, feirante).

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

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

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

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

É importante ressaltar que os devotos envolvidos com o sacrifício não foram tratados como objetos de interesse direto da pesquisa, por entendermos que suas práticas estão situadas num campo com especificidades distintas que demandaria uma pesquisa com outro viés. Por essa razão, nos detivemos a experiência dos demais clientes do Criadouro.

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

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

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

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

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

relação do abate com o porte do animal.

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

Os que não matam com as próprias mãos, mas recorrem ao Criadouro para obter a carne fresca, costumam utilizar o vínculo que o lugar tem com o serviço de abate oferecido pelos, já mencionados, açougues especializados em produtos avícolas. Esses clientes conversam com os vendedores e estudam bem o porte e as condições dos animais. Após a escolha da ave, o funcionário retira o bicho da gaiola, amarra as pernas, coloca o animal de ponta cabeça e o leva para ser abatido. Quando há tempo sobrando o funcionário fica no local e até ajuda no processo. Quando o movimento é grande o animal é deixado lá e depois o mesmo funcionário volta para pegar.

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

Minha mulher gosta de galinha fresquinha. Quando eu quero fazer um agrado pra ela eu venho aqui no mercado. Mas não é sempre que eu venho, também compro no supermercado que o preço é melhor. É só assim, quando a gente quer comer uma galinhazinha de capoeira, uma carne quente como dizem, que eu venho. (...) Eu escolho pelo preço e pelo tamanho do bicho. Também tem a aparência dela que é importante. (...) Antigamente mamãe matava no quintal de casa e fazia cabidela, minha esposa até hoje fala da galinha de mamãe. Eu já matei também, mas dá muito trabalho. É mais fácil vir aqui e comprar pronta (Antônio, 53, engenheiro).

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

Tem um gosto mais fraco, meio artificial, diferente da carne quentinha que é mais encorpada (Maria, feirante, 57 anos)  
[...] Aí os frangos têm que vir congelados do Sul e aqui, tem esse negócio, o pessoal ainda gosta de ver o bicho quentinho, de botar a mão pra sentir a carne (Gerente de A2).  
Aqui vem muita gente do interior, que prefere a carne verde, quente, que é um produto de mais qualidade (Administrador do Mercado).

### 3. As pressões civilizatórias sobre o abate artesanal

O tradicionalismo que caracteriza esses espaços em geral, e em especial no Casa Amarela, proporciona uma atmosfera conservadora, vivida por muitos como a lembrança de uma época nostálgica. O mercado é envolvido por um imaginário errante, ecumênico e espontâneo, onde a autenticidade, simplicidade e informalidade são apreciadas. Gilberto Freyre, em seu manifesto regionalista, afirma seu descontentamento pelo declínio da gastronomia local, popular, representada também pela “comida de mercado”.

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

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

Embora, em termos gerais, Freyre não desenvolva uma crítica ampla baseada na oposição entre cultura e civilização – até porque ao longo de sua extensa obra e no

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

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

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

Nesse sentido, num primeiro olhar, o gosto pela “carne quente” – que é cultivado no Mercado Público de Casa Amarela, um espaço de apego às tradições regionais – busca recuperar uma memória coletiva ligada à ideia de “tradição” como algo sagrado. O progresso, representado pelo frango de granja (“carne fria”) ao invés da galinha de capoeira, provocaria um movimento de dessacralização da sabedoria popular. Dessa maneira, há uma pretensão de autenticidade em torno do discurso regionalista de Freyre



que ainda faz sentido no contexto estudado, onde os atores se afirmam moralmente através da nostalgia.

Percebemos que o antagonismo forma/substância, onde o primeiro diz respeito à imitação e o segundo a realidade, traz implicações simbólicas importantes para a compreensão do gosto que o Mercado evoca. Enquanto uma visão de mundo oferece a forma do corpo, a estetização *gourmet*, a falsa promessa da moda; a outra clama pela sustança, o nutritivo, a generosidade da mesa farta, a sinceridade do sentimento. Como afirma Bourdieu (2015, p. 189), a ênfase na forma termina por atrair suspeitas de que tudo não passe de “um substituto da substância”. É o frango pálido e parcial remodelado de forma a caber na bandeja de supermercado, representando o mundo civilizado, contra a totalidade da galinha de capoeira cujo último suspiro de vida ainda ecoa, um representante da autenticidade.

Uma prova do incômodo que o abate provoca nas pessoas foi dada em agosto de 2013 pelo respeitado chefe de cozinha Alex Atala, que exibiu um vídeo de animais sendo mortos e destrinchados num simpósio gastronômico realizado em Copenhague. Ao final de sua apresentação, ele próprio torceu o pescoço e degolou uma galinha, o que causou comoção no público e gerou discussões acirradas nas redes sociais. O propósito daquilo, segundo o próprio Atala, foi evidenciar o fatalismo inerente à alimentação. No entanto, para muitas pessoas, não apenas vegetarianas, a *performance* foi digna de repúdio. Este sentimento ambíguo de refutar uma etapa essencial para o consumo da carne e, ao mesmo tempo, valorizar a iguaria é bastante significativo para a ideia de processo civilizador de Elias (1992). Matar, afinal, reflete uma ação incivilizada e, portanto, deve ser omitida quando não evitada.

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

despertar nojo (HERZOG, 2011).

No Brasil, o caso da galinha de cabidela (molho feito com o sangue do animal) é emblemático. Comer a iguaria tem se tornado cada vez mais difícil. De acordo com especificações do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa), certificado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, os matadouros não podem comercializar o sangue fresco como pede a receita do prato, nem os restaurantes podem assumir o abate dos animais para obter o sangue. No entanto, a fiscalização, antes caracterizada por sua brandura, vem se intensificando radicalmente nos últimos anos.

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

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

Sobre esse aspecto, Mennell (1985) está de acordo com Douglas (1991). Ele dá o exemplo dos miúdos (coração, rim, moela, fígado) que, com raras exceções, vem sendo historicamente associados às classes mais pobres. Isso explica o baixo *status* dessa categoria de alimento, o que tende a torná-la alvo de *disgust*. No entanto, existem distinções importantes entre a visão processual de Mennell e estruturalista de Douglas. O primeiro se atém aos processos de mudança estruturados, seguindo a linha da sociogênese eliasiana, enquanto a segunda oferece um esquema classificatório estático

no qual se chega sempre a conclusão de que a ingestão ou recusa de determinados alimentos são meramente fixadas pelo costume. Ao investir na revelação do aumento da intolerância em relação aos miúdos nas últimas décadas, Menell (1985) se baseia nas principais revistas de receitas inglesas que deixaram aos poucos de publicar pratos com vísceras como ingrediente.

A tensão entre cultura e civilização é uma chave importante para compreendermos as mudanças que ocorrem no espaço estudado. O apreço pela “coisa da terra” e a dificuldade de enquadrar, por exemplo, a galinha de cabidela dentro das normas institucionais abre espaço para um mercado clandestino com bastante apelo popular. A fala de um fiscal da Adagro que entrevistamos reflete essa questão:

No Nordeste ainda é muito enraizado algumas culturas, né? A galinha de cabidela é uma tradição. Até queriam transformar a galinha de cabidela numa cultura pernambucana, nordestina, como é o bolo de rolo aqui. [...] A questão toda se baseia na higiene e a questão da validade do produto. Se você compra uma galinha hoje que está com o sangue novinho, como se diz, corta o pescoço e deixa o sangue escorrer ali na hora e bota vinagre para não oxidar, aí tudo bem. Mas se você bota o sangue ali e deixa três, quatro semanas, um mês, aí aquilo vai estragar. E o sangue é muito perecível e cheio de microrganismos. Então vai fazer o quê? Vai causar um problema no consumidor. A questão é então fiscalizar, mas fiscalizar isso é muito complicado, é muito mais fácil proibir que fiscalizar, porque não tem como você fiscalizar uma cozinha de um restaurante e saber quanto tempo o sangue fica lá. É questão de cultura e consciência de cada um fazer o certo. Se acontecesse isso, esses problemas de contaminação não estariam acontecendo.

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

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

dá a entender isso:

As coisas acontecem muito lentamente. É uma questão cultural que para você chegar ao ponto de conseguir coibir, é uma coisa assim de anos, anos e anos. E isso [abate clandestino] vem sendo discutido há muito tempo por vários órgãos, mas, assim, se Deus quiser a gente chega lá. [...] No caso dos animais vivos a gente tem que fazer ação conjunta porque a vigilância sanitária por si só não chega até essa competência. Então tem que fazer ação conjunta com a Adagro. É tanto que, abatedouro de aves que a gente ainda encontra muito na periferia, a gente tá fazendo um levantamento pra a partir disso fazer uma ação conjunta com a Adagro e o Mapa (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) no sentido de quebrar com isso, essa coisa de comer o frango quentinho, fresco, por conta do perigo que é. Mas veja que são três órgãos que têm que organizar uma agenda, então não é tão simples assim [...]. A vigilância sanitária trabalha muito com trabalho educativo, mas no caso dessas ações que vão começar quando o levantamento terminar, aí vai ser um trabalho coercitivo mesmo porque é necessário seguir essa tendência de tornar a carne um produto mais seguro. Acontece que a gente tem nossas deficiências, de pessoal, de estrutura, que muitas vezes impede que esse processo ocorra de forma ideal.

O conflito constante do Criadouro com as constrações de caráter civilizadores também aparece nas duas falas abaixo:

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

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

Outro indicativo apareceu na forma de um abaixo-assinado realizado por membros de religiões afrodescendentes que, através de uma advogada, foram à prefeitura clamar pela permanência do Criadouro, já que o local é um fornecedor importante de animais para as oferendas e sacrifícios dos terreiros da zona norte da cidade.

Um dos principais articuladores do abaixo-assinado foi um babalorixá que eu havia encontrado uma vez no Criadouro, quando ele chegou num Honda Civic para comprar animais e os levou no porta malas do carro. Por telefone ele me contou como tem sido a relação entre o poder público e os espaços de venda de animais.

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

engraçado é que o pessoal da Prefeitura dá sempre uma explicação diferente. A última agora é que o pelo dos bodes tava dando alergia nas senhorias que passam pela feira. Nunca vi isso, pelo de bode dar alergia. E o pelo dos gatos dela, não acontece nada, não é? No início do ano era a Copa, porque a gente tinha que fingir que a gente era igual aos Estados Unidos pros gringos achar bonito. [...] Então foi isso, a minha irmã que é advogada ajudou a gente a fazer um abaixo-assinado, eu reuni as pessoas e falamos com um assessor do secretário. Quando ele viu no que ele tava se metendo, num estante ficou quietinho. A gente ia tocar fogo em pneu e fazer o maior alvoroço se fosse preciso. [...] Outro lugar que eu compro é na feira de Beberibe, lá tá pior ainda. O rapaz que vendia a gente foi vetado de vender. Ele tá é mal. Mas ainda vende em sua casa, só que bem menos, né? Tô querendo reunir o pessoal pra ajudar ele.

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

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

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

Seja na forma de intimidação e constrangimento no domínio interpessoal ou de ações normativas dos órgãos reguladores, o conjunto dessas pressões parecem apontar para o fim da dinâmica mercantil do Criadouro. É nítido que as tensões do processo civilizador se agravam nesse espaço.

#### **4. O potencial moral do abate artesanal**

O argumento que permeou a pesquisa foi montado a partir da construção de três tipos de ideias relativos ao grau de proximidade com a morte do animal: os “bárbaros” (abate artesanal), os “civilizados” (consumidor padrão) e os “mais civilizados” (vegetarianos). O primeiro tipo é representado pelos informantes deste estudo. O termo escolhido não pretende ser pejorativo, mas uma provocação relativa aos estigmas que recaem sobre aqueles que assumem a responsabilidade de matar. O segundo refere-se aos que consomem carne sem qualquer preocupação referente à morte do animal. Esta etapa é suficientemente camuflada pela indústria alimentícia para que não incomode o consumidor. Já a última categoria é ocupada por sujeitos que geralmente se associam a

um conjunto de causas (ambientalismo, feminismo, racismo, especismo) e terminam por estabelecer um *approach* moral para as escolhas alimentares.

Mesmo os vegetarianos sendo altamente civilizados se pensarmos em termos eliasianos, muitos deles orientam suas ações a partir de uma visão crítica sobre a própria noção de civilização. Como defende Fiddes (1991), o consumo de carne é uma representação ideal do domínio da natureza pelo homem e este é um pré-requisito necessário para a civilização. Entretanto, boa parte do discurso vegetarianista se estabelece na tentativa de redefinição do *status* ontológico dos animais não humanos, o que busca alterar toda uma estrutura classificatória fixada no pensamento ocidental cuja orientação está na divisão entre natureza e cultura.

Por mais profunda que essa discussão seja, e por mais que a construção de uma nova maneira de enxergar a natureza, de forma mais holística, afete a noção de civilidade e civilização, compartilhamos da convicção de que esse movimento está inteiramente ligado às mudanças de longo prazo tratadas por Elias (2011), Thomas (2010) e Mennell (1985). Afirmamos que, apesar de formularem uma crítica voltada ao processo civilizador, os vegetarianos tendem a ser o que de mais avançado esse mesmo processo produziu. Eles são geralmente bem-educados, autocontrolados, avessos à violência física, têm o patamar de nojo expandido, etc.

É preciso lembrar que, para Elias (2011) é um erro atribuir a esse movimento de longo prazo um caráter valorativo no sentido de uma melhora gradativa da vida moral e muito menos de que seja possível racionalizar ou controlar as transformações que resultam de tal fenômeno. Para o autor, cabe à sociologia trabalhar com o que o grupo estudado aponta como o bem ou o mal. Nesse sentido, os valores se inserem na própria estrutura das emoções dos sujeitos que estão constantemente sujeitos a mudança.

As transformações advindas da industrialização do abate na construção do vínculo com os animais são um exemplo do equívoco em se associar civilidade e moralidade em termos teleológicos. A análise de Bauman (1998) sobre o fenômeno da civilização/modernidade nos ajuda a explicar isso. Ele nos oferece uma pista da gramática moral utilizada pelos indivíduos que abatem artesanalmente os animais. Em *Modernidade e Holocausto* (1998), o autor trabalha a relação entre as práticas de

extermínio da Alemanha nazista com questões como burocracia, alienação do trabalho e tecnologia. Para Bauman (1998, p. 212), existe uma ligação fundamental entre a responsabilidade moral do indivíduo e o raio de proximidade com o “alvo” de sua ação. Como o autor afirma, a responsabilização é o “tijolo constitutivo de todo comportamento moral”. Assim, para cultivar a reflexão acerca da responsabilidade, é necessário certa proximidade entre as partes afetadas pelas ações. O distanciamento, seja ele ideológico, quando diferencia o “nós” dos “outros”, ou organizacional, como na lógica burocrática que desestimula o contato e a interação que não seja racionalizada, é um empecilho para o relacionamento moral.

Nesse sentido, o abate artesanal, fomentado pelo contexto da feira de Casa Amarela, dá mais condição para permanência dos “impulsos morais primitivos”, expressão usada por Bauman (1998, p. 217) que não faz muito sentido para Elias (2011). Para usar um termo eliasiano, diríamos que nesse tipo de intervenção menos mediada há mais espaço para a influência de sentimentos de consideração pelo animal. Isso foi percebido durante toda a pesquisa em diversos momentos.

Um dos nossos informantes, criador de galinhas, surpreendeu ao confessar sua dificuldade de matar as próprias galinhas: “só mato se vier de fora. Já comi galinha minha, mas chamei o vizinho pra matar”. A cozinheira Lourdes que frequenta o Criadouro para comprar galinha de capoeira também revelou suas limitações embasando-as na capacidade dos bichos de entrever a morte: “Só tenho coragem de matar galinha mesmo ou então codorna. Já matei muita codorna. Quando eu vejo os bichos berrando, bode, porco, parece que eles sabem. A galinha fica só meio alvoroçada, mas é diferente”. Ela também revela que muitas vezes é acometida por sentimento de piedade que a faz protelar a execução: “Todos eles sofrem, né? Às vezes o camarada fica com pena num dia e aí deixa pra matar no outro [...]”. Um dos vendedores do Criadouro também costuma poupar determinados animais, o que é impensável na lógica industrial, na qual o animal improdutivo representaria uma despesa desnecessária: “Tá assim de galinha lá em casa, na minha terra, que morre de velhice, fica velha lá e vira estrume de planta. Tem umas que você se apega”.

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

Obviamente, é preciso sempre lembrar que Bauman está tratando da proximidade entre seres humanos, o que implica num potencial de construção de afinidade maior, que mesmo o mais radical dos veganos teria dificuldade de negar.

No contexto do Criadouro, por também ser um ambiente comercial, onde a eficiência precisa ser levada em consideração, há comportamentos que não indicam qualquer consideração pelos animais. Ao testemunharmos a chegada dos bichos ao local, presenciamos a crueldade com que o funcionário do Criadouro tratou a “carga”. Apesar da violência da cena, cabe dizer que houve um constrangimento quando ele me viu e é certo que há outros tipos de demonstrações de repúdio mais expressivas para limitar aquele tipo de comportamento. No caso do ambiente industrial, que é um universo completamente à parte, de difícil acesso, seria difícil coibir os desvios.

Dessa maneira, nos parece evidente que do ponto de vista da moralidade, a visão baumaniana faz bastante sentido quando nos deparamos com a versão “civilizada” do abate e abre um precedente para atribuir maior potencialidade moral à versão artesanal entendida muitas vezes como “bárbara” por não seguir as premissas da assepsia. O trecho abaixo revela cenas de um abatedouro de aves americano. Seu conteúdo explicita o esvaziamento de qualquer consideração pelo sofrimento e vida dos animais, o que não parece acontecer de forma extrema no contexto artesanal.

Em janeiro de 2003, Butler [ex-funcionário de um abatedouro] fez uma declaração pública descrevendo os funcionários desmembrando os frangos, pisando e batendo neles e os atropelando com uma empilhadeira ou até os explodindo com ‘bombas’ de gelo seco. A Tyson [empresa que trabalhava] negou as acusações como sendo invenções ‘ultrajantes’ de um funcionário ressentido por ter perdido o emprego. É verdade que Butler havia sido condenado uma vez por roubo e tinha tido outros problemas com a lei. Mas, 18 meses depois de Butler ter feito aquelas supostamente ‘ultrajantes’ alegações, uma fita de vídeo secretamente gravada em outro abatedouro fornecedor da KFC em Moorefield, West Virgínia, fez com que essas alegações fossem muito mais verossímeis. O abatedouro pertencente à Pilgrin’s Pride, o segundo maior produtor de frango dos Estados Unidos, tinha ganhado o prêmio de “Fornecedor



do Ano da KFC". A fita, gravada em segredo por um investigador que trabalhava para a People for the Ethical Treatment of Animals, mostrava trabalhadores do abatedouro se comportando de formas muito parecidas com as descritas por Butler: lançando frangos vivos contra as paredes, pulando sobre eles e chutando-os como se fossem bolas de futebol. o investigador disse que, além do que conseguiu registrar com a câmera, testemunhou "centenas" de outros atos de crueldade. Os funcionários tinham arrancado a cabeça de um frango para escrever com o sangue no muro, arrancaram as penas de frangos vivos para "fazer nevar", sufocaram um frango com uma luva de borracha e espremeram as aves como balões d'água para borrifar outras aves com fezes. Evidentemente, o trabalho que faziam tirou sua sensibilidade em relação ao sofrimento do animal (SINGER; MASON, 2007, p. 29).

### **Considerações finais**

Os processos civilizadores não produzem efeitos homogêneos nos indivíduos e não podem ser vistos como um projeto moral, no sentido de que quanto mais civilizado mais condições são oferecidas para um mundo mais ético. Como disse Dunning (2009), tal expressão é mais bem empregada entre aspas e com um olhar mais técnico e analítico. Foi dessa forma que buscamos utilizar a sociologia processual de Elias para discutir alguns aspectos do abate artesanal de aves fomentado pela feira de Casa Amarela e o seu entorno, assim como o culto à carne fresca que permeia o mercado público do mesmo bairro.

De maneira introdutória, vimos que o avanço de um conjunto de transformações culturais (no universo das maneiras, na identificação mútua dos indivíduos, no patamar da vergonha e do nojo), juntamente com mudanças estruturais (monopolização da violência pelo Estado, maior divisão do trabalho, crescimento das cidades e dos mercados, etc.) motivaram a decadência de atividades como o abate artesanal que era bastante comum no Brasil de algumas décadas atrás.

Identificamos que no âmbito estrutural, que concerne, sobretudo, à capacidade de controle do Estado, já que lhe compete à normatização daquele espaço, há uma dificuldade grande de fazer valer os princípios organizacionais identificados com a "civildade" ou a "modernidade". Isso porque muitos desses princípios chocam com valores relevantes defendidos pelos informantes. A desconfiança com a indústria e sua promessa de assepsia é um deles. Os feirantes, de maneira geral, e os frequentadores reclamam da sujeira, mas no sentido de uma manutenção do serviço público de coleta

e não parecem aderir à crença de que o ambiente massificado do supermercado e da indústria alimentícia garante a qualidade do produto. Pelo contrário, creem mais na transparência do Criadouro, onde conseguem se apropriar do “produto” sem o excesso de mediação e distanciamento que o frango de granja comprado numa bandeja requisita.

Outro fator relevante de manutenção do espaço é fruto da própria natureza da feira, que evoca uma atmosfera mais ligada ao universo rural, ambiente no qual as incidências da “civildade” encontram maior dificuldade de penetração. Grande parte dos clientes do Criadouro e daqueles que frequentam a feira são do interior ou nasceram na cidade, mas são oriundos de famílias interioranas. Alguns de maior poder aquisitivo mantêm uma propriedade rural e outros criam galinhas em suas casas nos bairros suburbanos próximos ao Casa Amarela. Podemos perceber que o vínculo afetivo com a vida no campo é um marcador importante na construção de valores que se antepõe às formas típicas do consumo moderno.

O contexto estudado permite enxergar que a aparente inércia no patamar civilizatório não passa de aparência. As granjas que integram o comércio da “carne quente” passaram por mudanças estruturais ao longo da pesquisa no sentido de instalar frigoríficos para atender às demandas da fiscalização, que tem sempre a promessa de ser mais severa segundo os próprios proprietários. A Secretaria de Controle Urbano da Prefeitura do Recife tem demonstrado cada vez mais interesse em acabar com o Criadouro, motivo pelo qual um grupo de clientes do estabelecimento ligados ao candomblé fez um baixo assinado reivindicando a permanência do mesmo. O bairro de Casa amarela em si e o entorno do Mercado e da feira vem sendo alterado de maneira bastante evidente nos últimos anos. Edifícios de classe média vêm sendo construídos próximo ao centro comercial, os ambulantes que trabalham nos arredores da feira vêm sendo coibidos de maneira mais imperativa, muitas calçadas foram recuperadas e, recentemente, foi desapropriada uma casa na rua principal da feira com o intuito de relocar os bares do Mercado que estão situados nas calçadas da Estrada do Arraial.

O discurso melancólico de alguns dos feirantes e os depoimentos dos comerciantes sobre o preconceito que sofrem e o mal-estar que algumas pessoas demonstram ao

passar pelo Criadouro são evidências de que há um processo em curso de enfraquecimento desse ambiente ou de higienização do mesmo. Isso nos permitiu constatar que existe sim um *continuum* de um processo de alteração daquele contexto micro, mas que tem a ver com mudanças macro na estrutura da sociedade como um todo e das emoções, sobretudo, no que tange ao tratamento dos animais.

Outro fator de interesse da pesquisa foi tentar levantar reflexões acerca das implicações morais que o processo civilizador provoca no tratamento dos animais e relacioná-las aos três tipos ideais já destacados. Em princípio, argumentamos que o tipo “mais civilizado” torna complexa essa abordagem já que, ao mesmo tempo em que comporta a representação ideal do sujeito civilizado, se legitima a partir de um discurso de ruptura com a própria noção de civilização. Isso devido ao fato de os praticantes mais engajados do vegetarianismo pregarem a conciliação entre cultura e natureza (seres humanos e animais não humanos), que contradiz a ideia de civilização baseada justamente no afastamento dessas duas dimensões (LIRA, 2012).

A complexidade é minimizada quando comparamos as tipologias restantes. Em se tratando dos “bárbaros” e dos “civilizados”, os dados coletados indicam que o abate artesanal proporciona um tipo de relação mais ética com os animais, na medida em que oferece condições para a interferência do indivíduo no ato em si. Vimos através das entrevistas que a proximidade com o animal tem o potencial de gerar comportamentos baseado no afeto e nos valores morais e que, portanto, o abate bárbaro não implica em aumento de violência, mas na expressão menos demagoga desse impulso.

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

## Referências

- BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade e holocausto**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1998.
- BECKER, Howard. **Outsiders: estudos de sociologia do desvio**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2007.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção**. Crítica social do julgamento. Porto Alegre: Zouk, 2015.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo: ensaio sobre as noções de poluição e tabu**. Tradução de Sônia Pereira da Silva. Lisboa: Ed. 70, 1991.
- DUNNING, Eric. Elias and modern society: habitus, figurations, power and process. In: Simpósio Internacional Processo, 12., 2009, Recife. **Anais...** Londrina: UEL, 2009.
- ELIAS, Norbert. **A busca da excitação**. Lisboa: Difel, 1992.
- \_\_\_\_\_. **O processo civilizador, volume 1: uma história dos costumes**. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.
- FERRETTI, Mundicarmo Maria Rocha. **De segunda a domingo: etnografia de um mercado coberto**. Mina, uma religião de origem africana. São Luís: SIOGE, 1985.
- FIDDES, Nick. **Meat: a natural symbol**. Londres: Routledge, 1991.
- FREITAS, Carlos Roberto Bastos. **O mercado municipal de Campo dos Goytacazes: a sedução persistente de uma instituição pública**. 2006. Dissertação (Mestrado em Políticas Sociais) - Centro de Ciências do Homem da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro. Rio de Janeiro, 2006.
- FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7.ed. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996. p.47-75.
- HERZOG, Hal. **Some we love, some we hate, some we eat**. New York. Harper Perennial, 2011.
- KILMINSTER, Richard. **Norbert Elias: post-philosophical sociology**. Routledge London, 2007.
- LIRA, Luciana Campelo de. **Limites e paradoxos da moralidade vegan: um estudo sobre as bases simbólicas e morais do vegetarianismo**. Recife, PE: [s. e.], 2012.
- LINS, Marcelo. **Mercados do Recife**. Recife: [s.e.], 2007.
- MENNELL, Stephen. **All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present**. Oxford: Basil Blackwell, 1985.
- MILLER, Willian I. **The anatomy of disgust**. Cambridge: Harvard University Press, 1997.
- ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Brasiliense, 2012.
- SIMMEL, Georg. **Sociologia**. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, 1983.

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

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

*Recebido: 30.10.2017*

*Aprovado: 07.12.2018*