

QUANDO AINDA NÃO É CARNE: SOBRE ABATE, HUMANOS E ANIMAIS EM UM FRIGORÍFICO DO INTERIOR PAULISTA

Míriam Rebeca Rodeguero Stefanuto
miriamrodeguer@hotmail.com
FAPESP
PPGAS-UFSCar
Mestranda

O objetivo deste trabalho foi o de compreender as relações que se estabelecem entre humanos e animais estando ambos imersos em um contexto de abate industrial, mais precisamente, em um pequeno frigorífico que abate bovinos e suínos. Pretende-se, com isso, aprofundar a compreensão sobre o processo simultaneamente material (no caso, mecanismos industriais) e simbólico de transformação do animal em carne e o papel desempenhado pelos trabalhadores do frigorífico.

Relações humanos-animais; indústria; trabalho

INTRODUÇÃO

O frigorífico pesquisado²⁷⁰ se situa em uma cidade do interior paulista de cerca de 30 mil habitantes. Existem ali ainda mais dois abatedouros de aves, e todos os três ficam próximos um dos outros e situados na parte periférica da cidade, distantes do espaço urbano.

Segundo Noëlie Vialles (1994), o afastamento físico dos abatedouros de animais revelou uma mudança na sensibilidade das pessoas diante de realidades de morte, sofrimento e dejetos de animais abatidos para consumo. No caso brasileiro, Campos (2007) revela o quanto era comum no cenário da cidade colonial brasileira – mais especificamente a cidade do Rio de Janeiro – “a desorganização em relação ao comércio das carnes, com a passagem de gado pelas ruas em todas as horas do dia, currais e matadouros em péssimas condições de higiene em áreas centrais do espaço urbano que acarretavam problemas para a saúde dos habitantes” (p. 152, 153). Como consequência, as reclamações e denúncias feitas pelos habitantes por conta da má qualidade da carne e dos estabelecimentos de abate eram frequentes, e as doenças que acometiam as populações eram associadas à precariedade dos abatedouros. Como mostra o autor, essas circunstâncias fizeram com que tais

²⁷⁰ Esse trabalho é parte da minha Pesquisa de Iniciação Científica, realizada entre maio de 2014 e março de 2014, financiada pela Fapesp.

estabelecimentos fossem progressivamente desativados ou transferidos para além do perímetro urbano (p. 160).

Importa notar que o afastamento dos abatedouros foi uma medida que atendeu à demanda presente no período inicial da industrialização da produção de carne e que mais tarde se mostrou insuficiente. De acordo com Juliana Dias (2010, p. 57) “o “abate humanitário” parece propor que o afastamento geográfico não supre mais os requisitos do afastamento estatutário do animal para consumidores urbanos nos tempos atuais”. No frigorífico desta pesquisa, as medidas que representam uma humanização do abate são os momentos de atordoamento dos animais antes do seu sangramento.

Embora o modo como a indústria da carne se constituiu seja importante pano de fundo, a proposta desta pesquisa não foi o de analisar seu processo de desenvolvimento e o modo como se estabeleceu, mas sim seus mecanismos internos e aqueles que se encontram diretamente envolvidos com a realidade do abate: animais e trabalhadores.

A DINÂMICA DO FRIGORÍFICO

O trabalho no frigorífico, como apontou Vialles (1994), é marcado pela fragmentação das atividades. Os trabalhadores são fixos e quem circula são os corpos dos animais, presos nos ganchos, de modo que cada trabalhador tem uma participação repetitiva e mínima na produção da carne. No caso deste frigorífico, a circulação dos animais e carcaças não acontece de maneira automática – eles são conduzidos manualmente – e depende mais do ritmo dos trabalhadores.

No início da linha, os animais são levados das baias de espera por um corredor de concreto através de pequenos choques até o box no qual serão depois insensibilizados. Nesses dois setores - condução e atordoamento - é onde existe a maior rotatividade de trabalhadores o que se deve muito ao fato de terem de lidar com os animais ainda vivos. Há uma pressão constante no início da linha, uma vez que os animais não cooperam, alguns não conseguem se locomover e os trabalhadores têm que fazer a fila andar, o que resultava em diversas práticas de maus tratos aos animais, como chutes e choques excessivos e em lugares inadequados. Em certo momento da pesquisa de campo, perguntei pra um dos trabalhadores se ele não tinha dó

de maltratar os animais, ao que ele respondeu: “Como ter dó se são eles que fazem isso comigo?”. E “isso” referindo-se às condições de trabalho cotidianas do frigorífico. Um outro trabalhador disse que, por não aguentar mais o grito dos porcos caminhando para o abate, iria para uma fazenda que conhecia que abatia cavalos, o que ele aparentemente fez, porque não o encontrei mais.

No frigorífico pesquisado, a insensibilização dos suínos é feita com um choque nas laterais da cabeça, enquanto que a dos bovinos ocorre com a perfuração do crânio por uma pistola pneumática. Ao tratar do momento de maior tensão dentro do frigorífico – insensibilização e sangria – Vialles (1994, p. 45) afirma que o fato de o primeiro da linha de produção somente insensibilizar o animal e este chegar como se estivesse morto para o segundo, faz com que a responsabilidade se dissolva por não existir uma certeza e um marco exato para a morte do animal, tampouco um responsável. O primeiro trabalhador apenas atordoia o animal e o segundo sangra aquele que já estava inerte.

Por sua vez, Pachirat (2011) traz observações que mostram uma centralização da responsabilidade sobre aquele o sangrador. Aquele que sangra o animal está no nível do chão para ficar próximo do pescoço - ao contrário dos demais que estão em plataformas altas para alcançar outras partes do corpo do animal e realizar a retirada do couro. Assim, “a reação do animal à dor de ser cortado é visível apenas a partir do chão e notada a partir dos movimentos da cabeça e olhos” (p. 60, tradução minha), os demais lidam com um corpo sem rosto e já sem nenhum movimento, pois os últimos costumam acontecer na sangria. De acordo com o autor, os demais trabalhadores se valeriam dessa posição de destaque daquele que sangra para se esquivar da responsabilidade e da participação na morte do animal. Pachirat (2011) diz que a área de matança, ou área suja, funciona com um esquema de 120 + 1, onde todo o trabalho sujo e pesado de sangrar o animal se concentra neste único trabalhador (+1), e todos os demais podem acreditar que não estão participando daquilo (p. 160)²⁷¹.

Segundo relatos dos trabalhadores, a morte dos bovinos ocorre na insensibilização, porque a pistola “estoura os miolos deles” e eles “não levantam mais”, o que mostra que, no trato diário com os animais, os trabalhadores não veem a insensibilização simplesmente como

²⁷¹ O número de 120 trabalhadores corresponde ao número de funcionários do frigorífico estudado pelo autor.

atordoamento. No caso dos suínos, se a sangria demora pra acontecer, o efeito do choque passa e os animais “acordam”, o que implica em deduzir que eles morrem de fato após serem sangrados. Mesmo assim, existe tensão também em sangrar os animais: se os trabalhadores da condução e atordoamento são os que mais mudam, aquele que sangra os animais é quem nunca muda, porque é só ele que consegue fazer. O sangrador do frigorífico analisado sangra tanto os bovinos quanto suínos e é marcado pelos demais trabalhadores por ser alguém assustado e de difícil contato.

Os mesmos autores trazem questões a respeito das divisões internas do frigorífico, que é principalmente a divisão entre *área suja* e *área limpa*. Enquanto a área suja foi descrita por Vialles como “o reino do quente, o úmido, o viver, de cheiros e secreções, da ameaça biológica que precisa constantemente ser contida e limpa”, a *área limpa*, por outro lado, “é onde tudo é inerte, sem derramamento de sangue” (VIALLES, 1994, p. 35). Assim, a área suja é onde o animal se encontra ainda pouco descaracterizado, mais animal que carne, e onde é preciso lidar com elementos como o sangue derramado (DOUGLAS, 1992, VIALLES, 1994) e a morte. A limpa, por outro lado, se caracteriza não mais pelos corpos dos animais, mas pelas carcaças já limpas e sem sangue.

Pachirat (2011) explora as questões de gênero a partir da divisão entre *área suja* e *área limpa*. O autor divide o processo do abate em uma “linha principal”, que seria onde a carcaça do animal circula, e uma “linha secundária”, onde são analisados os órgãos, processados os subprodutos etc. Como observou o autor, a presença masculina é majoritária, senão exclusiva, na linha principal, ao passo que a presença feminina ocorre mais na linha secundária, e o motivo não teria a ver com a necessidade de um esforço físico maior ou menor, mas com uma divisão entre centro e periferia: “produzir carne é central”. De fato, no frigorífico, todos os trabalhos realizados no início da linha – desde a condução e por toda a área suja – são realizados por homens, enquanto que trabalhos que lidam com carnes menores, envolvem a limpeza ou cuidados com os órgãos dos animais, são executados por mulheres. Laila Graf (2012), ao estudar o trabalho feminino em um abatedouro avícola, mostra como as tarefas das mulheres se apresentam como uma extensão do trabalho doméstico.

Na *área limpa* do frigorífico pesquisado, os órgãos internos são retirados para que depois os corpos dos animais sejam cerrados ao meio. As carcaças, depois de serem lavadas a uma temperatura específica, seguem para câmaras frias, onde passam cerca de um dia; depois, na sala de desossa, as carcaças são separadas nos cortes específicos, os ossos são descartados e os pedaços são embalados à vácuo. Alguns dos órgãos são analisados para verificação de doenças, outros, seguem por uma canaleta até um piso inferior onde está localizada a *bucharia*. A *bucharia* era o espaço mais precário do frigorífico, com inúmeras falhas estruturais e de higiene e, não por acaso, foi apresentada a mim como o “purgatório”. Neste local eram manuseados os estômagos, os intestinos e os úteros dos animais. Os estômagos, os buchos, eram ali mesmo limpos e cozidos, depois seguiam direto para a embalagem; os intestinos eram esvaziados e lavados algumas vezes e seriam vendidos para virar linguiça.

Assim, estabelecem-se as principais diferenças entre as principais partes do frigorífico: a área suja é suja porque é marcada pelo sangue animal, pelo orgânico, e pelo fato dos animais ainda estarem caracterizados enquanto tais. A *área limpa* lida com a carcaça, mais próxima de ser carne, já livre do sangue animal. E a *bucharia* se caracteriza por lidar com o que há de pior nos animais, no pior lugar do frigorífico. Sahlins (2003) apresenta questões importantes para pensar essa diferenciação dos espaços e dos trabalhos. Embora o autor aborde a questão da carne a partir não da produção, mas do consumo, é possível estabelecer uma relação entre o valor social da carne no consumo e o modo como ela é preparada no frigorífico. Sahlins propõe uma análise do valor de cada corte ou parte animal a partir da divisão entre interno e externo, que diferencia a comestibilidade entre aquilo que é “carne” e aquilo que são “órgãos internos” ou “vísceras” (p. 174). As partes mais externas do animal seriam as mais caras e valorizadas no mercado e, as mais internas, carnes “de segunda”. Essa divisão entre interno e externo é, pois, o que orienta a demanda e o valor de cada carne e não uma questão de disponibilidade da carne no animal ou seu valor nutritivo. Assim, carnes mais valorizadas avançam na linha produtiva para espaços cada vez mais higienizados, enquanto que os órgãos internos são preparados no espaço mais precário do frigorífico.

O aproveitamento dos corpos dos animais, no entanto, vai para além das carnes. No frigorífico em questão se produz ainda o sebo e a farinha de osso, obtidos através do

cozimento das vísceras e dos ossos principalmente, mas também de fetos, partes dos animais ou animais inteiro que foram condenados para consumo humano. Essas diversas técnicas de aproveitamento caracterizam a indústria da carne como um todo e foram, segundo Dias, aquilo que permitiram uma “invisibilização eficiente dos corpos animais, dos quais nada resta para falar da realidade de sua existência e de sua morte” (DIAS, 2009, p. 29). Utilizando-se todo o corpo do animal se atribui aos abatedouros uma imagem de eficiência e limpeza, pois desaparecem inclusive restos e sangue, dotados de um caráter de poluição (DOUGLAS, 1991), dando lugar a produtos industriais. De fato, os animais são inteiramente aproveitados pela indústria, mas isso não significa que não deixem vestígios.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO

Diversos relatos dos trabalhadores mostram como os animais permanecem de algum modo interferindo na vida para além do frigorífico. Isso se dava principalmente através do cheiro e da alimentação. No primeiro caso, as mulheres me relataram, depois de uma reclamação minha sobre minhas roupas, que as roupas de trabalho que elas levam para casa para lavar precisam de cuidados especiais, ou o cheiro do frigorífico “pega” em todas as outras. Além disso, uma delas que trabalhava com os intestinos na *bucharia*, me disse que, ao chegar em casa, suas filhas pequenas diziam que ela estava “cheirando bosta” e que só iriam dar “oi” e beijos na mãe depois que ela tomasse banho.

A questão da alimentação teve maiores desdobramentos na pesquisa, porque permitiu um diálogo entre processos diferentes do frigorífico, ao contrário do cheiro, que foi relatado de maneira mais geral e semelhante pelos trabalhadores. O trato diário dos animais ainda vivos ocasionava certa tensão nos setores de condução e insensibilização. E em tais locais foram percebidas questões quanto a alimentação diferentes daquelas observadas entre os trabalhadores da *bucharia*, principalmente diante do fato de que quase todos os trabalhadores almoçavam no frigorífico a carne que era ali mesmo produzida.

Retomando o início da linha de produção, a tensão dos trabalhadores do setor de condução para não interromper o processo produtivo e o trato diário com os animais ainda vivos, fizeram com que fosse uma espécie de vingança dirigida aos animais almoçar a carne

que eles próprios haviam produzido. Um trabalhador, durante o almoço, brincou com o colega dizendo: “Agora eles não vão mais dar trabalho”. Comendo os ex-animais, os trabalhadores se vingavam por aquilo que eles haviam causado anteriormente na linha produtiva. Os relatos da *bucharia*, por sua vez, trazem o problema de ter que lidar com partes indesejáveis dos animais e com um conhecimento sobre alimentação um tanto incômodo. Em uma das vezes que cheguei a *bucharia* uma funcionária me questionou: “Você como linguíça?”, por conto do barulho eu acenei que não e ela com cara de nojo respondeu “Eu também não, porque eu sei como é que faz²⁷²”. Outro relato foi de outra trabalhadora que me confidenciou ter perdido cerca de sete quilos depois de ter começado a trabalhar no frigorífico, porque não conseguia mais comer: “Não da coragem depois que a gente vem trabalhar aqui [na bucharia]”.

Tais relatos tornam bastante evidente o fato de, mesmo a indústria de carne tendo se consolidado tanto em termos de mercado quanto no sentido de cada vez mais atender às demandas de higienização e humanização (DIAS, 2009; PORCHER, 2004) , os trabalhadores do frigorífico são aqueles que realizam atividades cuja função não é simplesmente a de produzir carne, mas de ocultar e quase subtrair o que existia antes dela. E embora sejam extremamente eficientes e convincentes os mecanismos industriais e simbólicos da produção de carne, não se pode ignorar aqueles que lidam com suas falhas, que existem porque ninguém deveria realmente tomar conhecimento do que se passa, mas alguém tem que fazer.

EMPATIA

Os dados brevemente apresentados recuperam e tratam um pouco da realidade de um sistema capitalista que submete, no caso da indústria de carne, homens e animais a condições de sofrimento, morte, dejetos e longas jornadas. Se os animais são os que estão sujeito a maus tratos por parte de trabalhadores e são aqueles que morrem; os trabalhadores estão cotidianamente sujeitos a uma linha produtiva repetitiva e exploratória, muitas vezes associadas a péssimas estruturas de trabalho. Diante disso, não seria absurdo supor que,

²⁷² Os intestinos são esvaziados manualmente, depois lavados e colocados de molho em uma substância específica. A mulher em questão tinha a função de esvaziar os intestinos, então sabia muito concretamente que antes de ser linguíça, aquilo estivera cheio de fezes.

estando inseridos num mesmo contexto, haveria uma espécie de empatia entre os envolvidos humanos e não humanos ou um reconhecimento de suas condições em muito semelhantes.

Nádia Farage (2011, p.18), em seu artigo sobre a resistência à biopolítica nas primeiras décadas do século XX, destaca que cumprem “ambos, o homem e o animal, destino homólogo no universo da produção capitalista”. Segundo a autora, a elaboração do naturismo no começo do século XX foi o que desencadeou a solidariedade dos humanos aos animais – mas espécies domésticas e urbanas – na resistência biopolítica dos trabalhadores. Farage (2013) também analisa a identificação entre mulheres e cães abandonados a serem recolhidos pelo Estado, a partir da obra de Lima Barreto. Sua hipótese é a de que estariam ambos vulneráveis diante de um biopoder operando através do controle reprodutivo. No caso do episódio com o “cão marrom”, analisada por Coral Lasbury (1985), trabalhadores e sufragistas se encaram como uma espécie de continuidade lógica dos animais não-humanos, por compartilharem entre si o sentimento de opressão.

O que os dados etnográficos desta pesquisa vieram a apresentar, no entanto, foram não apenas uma não identificação entre trabalhadores e animais, mas até uma responsabilização dos últimos pelos primeiros. As condições de exploração não foram negadas, mas o que delas resultou difere do que foi relatado pelas demais bibliografias. A fragmentação do trabalho, a morte sistemática e as longas jornadas não produziram uma aproximação entre os humanos e os animais; antes, os cheiros incômodos, a não colaboração dos animais para o abate, as mudanças alimentares resultaram num distanciamento entre os dois envolvidos. Os efeitos dos animais sobre os trabalhadores, ainda que indiretos, fizeram com que estes se sentissem em uma posição oposta e até mesmo como vítimas.

CONCLUSÃO

A análise se deu no sentido de relacionar a dinâmica de funcionamento do frigorífico às partes dos animais que são manuseadas, aos trabalhos que são executados e às percepções dos trabalhadores tanto das suas atividades quanto dos animais. Foi preciso buscar a compreensão dos mecanismos do frigorífico para além das questões técnicas e considera-los como fatores de peso nas relações entre os trabalhadores e os animais, uma vez que estão intimamente

relacionados às diferentes perspectivas dos trabalhadores bem como às diferentes formas de organização do espaço e do trabalho no frigorífico. No entanto, alguns setores e atividades se mostraram mais relevantes para a análise que esta pesquisa propôs, especialmente aqueles que mais se distinguem do contato usual com animais e carne.

BIBLIOGRAFIA

- CAMPOS, Pedro Henrique. *Nos caminhos da acumulação: negócios e poder no abastecimento de carnes verdes para a cidade do Rio de Janeiro*. Dissertação (Mestrado em História Social) – Programa de Pós Graduação em História Social, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2007.
- DIAS, Juliana. *O Rigor da Morte: a Construção Simbólica do “Animal de Açougue” na Produção Industrial Brasileira*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2009.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1976 (Coleção Debates).
- FARAGE, Nádia. “De ratos e outros homens: resistência biopolítica no Brasil moderno”. In: LÉPINE, Claude; HOFBAUER, Andreas & SCHWARCZ, Lilia (orgs.), Manuela Carneiro da Cunha: *O lugar da cultura e o papel da antropologia*. Rio de Janeiro: Beco do Azougue, 2011.
- _____. “Um dever de Antígona: o nexo entre o feminino e o animal na obra de Lima Barreto”. *Labrys* pp. 1-25, 2013.
- GRAF, Laila & COUTINHO, Maria C.. “Entre aves, carnes e embalagens: divisão sexual e sentidos do trabalho em abatedouro avícola” In: *Estudos Feministas*, vol. 20, n. 3, p. 761-783, 2012.
- LASBURY, Coral. *The old brown dog: women, workers and vivisection in Edwardian England*. Madison: University of Wisconsin Press, 1985.
- PACHIRAT, Timoth. *Every twelve seconds, Industrialized Slaughter and the Politics of Sight*. : Yale University Press, 2011.
- PORCHER, Jocelyne. “Você liga demais para os sentimentos”: ‘Bem-estar animal’, repressão da afetividade, sofrimento dos pecuaristas” In: *Revista Produção*, v. 14, n. 3, p. 35-44, Set./Dez. 2004.
- SAHLINS, Marshall. *Cultura e Razão Prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.
- VIALLES, Noelie. *Animal to Edible*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.
- Sinais, veredas e pontos de referência: uma reflexão semiótica das relações entre criação, caatinga e criadores no sertão de Pernambuco*.