

**Universidade Federal de Pelotas**  
**Instituto de Ciências Humanas**  
**Programa de Pós-Graduação em Antropologia**



Dissertação de Mestrado

**Sobre a carne e suas feitura:**  
uma etnografia da carneada de ovelhas na Pampa

**Alef Franco Caldeira**

**Pelotas, 2021**

**Alef Franco Caldeira**

**Sobre a carne e suas feitura:**

uma etnografia da carneada de ovelhas na Pampa

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Antropologia.

Orientadora: Profa. Dra. Renata Menasche

Coorientadora: Profa. Dra. Graciela Froehlich

Pelotas, 2021

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas  
Catalogação na Publicação

C146s Caldeira, Alef Franco

Sobre a carne e suas feitura : uma etnografia da carneada de ovelhas na pampa / Alef Franco Caldeira ; Renata Menasche, orientadora ; Graciela Froehlich, coorientadora. — Pelotas, 2021.

137 f. : il.

Dissertação (Mestrado) — Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, 2021.

1. Alimentação. 2. Consumo. 3. Práticas de comércio. 4. Relações entre humanos e animais. 5. Lidas campeiras. I. Menasche, Renata, orient. II. Froehlich, Graciela, coorient. III. Título.

CDD : 305.8

Elaborada por Simone Godinho Maisonave CRB: 10/1733

Alef Franco Caldeira

Sobre a carne e suas feitura: uma etnografia da carneada de ovelhas na Pampa

Dissertação aprovada, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Antropologia, do Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas.

Data da defesa: 28 de setembro de 2021.

Banca examinadora:

---

Profa. Dra. Renata Menasche (Orientadora)  
Doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

---

Dr. Caetano Sordi  
Doutor em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul

---

Dr. Daniel Vaz Lima  
Doutor em Antropologia pela Universidade Federal de Pelotas

---

Prof. Dr. Guilherme Aderaldo  
Doutor em Antropologia Social pela Universidade de São Paulo

**Dedico este trabalho à memória do querido amigo Dener Gonçalves, tendo muita gratidão no coração por ter compartilhado parte de minha jornada com este irmão de vida que deixou tantos ensinamentos e boas lembranças.**

## **Agradecimentos**

A Dener Gonçalves mais algumas palavras de reconhecimento e agradecimento. Filho de agricultores. Tamanha humildade dessa gente, que no seu sepultamento seu pai me agradece simplesmente por ter sido seu amigo. Grande parte de sua trajetória trabalhou nas lavouras com seus pais para ajudar a manter a casa, mas nunca desistiu de estudar. Querido por toda cidade, usou das dificuldades que enfrentou ao longo da vida para se dedicar aos estudos e conseguir construir uma condição de vida melhor para si e para a família. Os frutos vieram quando aprovado no concurso para o corpo de bombeiros do estado do Rio Grande do Sul, cargo que exerceu até falecer. Cursava o penúltimo semestre do curso de letras da UNIPAMPA. Aprendi muita coisa com ele. Humildade e respeito na pior das dificuldades, jamais desistir de um sonho e acreditar sempre no poder dos livros. De Luiz Marengo ao Racionais, do campo à vila, esse era Dener. É por tanto que eu te agradeço irmão, por ter deixado um legado tão lindo para nos inspirar a viver.

Aos meus pais, João e Vera, que apoiaram desde o início minha dedicação aos estudos. Não bastasse o apoio, não mediram esforços para que eu pudesse concluir esse mestrado mesmo em meio a todas as dificuldades financeiras para o processo seletivo, transporte para as aulas e alimentação. Da agricultura e da faxina vocês proporcionaram minha formação. Vocês merecem o mundo!

Aos meus interlocutores e interlocutoras por possibilitarem a realização desta pesquisa. Aprendi imensamente com cada palavra de suas experiências e conhecimentos.

Às professoras Renata Menasche e Graciela Froehlich, minhas orientadoras. Em meio ao meu processo extremamente difícil de entendimento das questões antropológicas, acreditaram do começo ao fim que minha pesquisa e que meus esforços poderiam dar bons frutos, além de tornarem viável meu sonho de concluir uma pós-graduação. Vocês não imaginam o quanto ajudaram em meu processo de transformação. Grato pela seriedade, pelo carinho e pelo acolhimento. Minha sincera admiração, respeito e gratidão a vocês.

É também com grande admiração e respeito que agradeço ao professor Guilherme Aderaldo, que através de sugestões, textos, conversas, pode contribuir

imensamente a minha pesquisa. Seu interesse, cuidado e preocupação com o andamento da pesquisa foram de tamanho incentivo para a conclusão do curso.

A Daniel Vaz Lima e Caetano Sordi, por estarem presentes em minha banca de avaliação, agregando seus conhecimentos a minha pesquisa. Através de seus trabalhos pude amadurecer minhas reflexões da temática que estudo.

Ao Programa de Pós-graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas, por possibilitar, acolher e contribuir para minha formação profissional. A universidade pública orienta.

A todas e todos os colegas de minha turma de mestrado pelas trocas e aprendizados. Em especial a Catiane Morales, Pierre Chagas, Ediane Oliveira e Maria Luiza por compartilharem de suas vivências e seus abraços.

Aos colegas do Grupo de Estudos e Pesquisa em Alimentação, Consumo e Cultura e especialmente do Grupo de Estudos Comida para Pensar, que através das discussões, reflexões e trabalhos contribuíram para minha compreensão da antropologia. Também aos colegas e professores do Grupo de Estudos Cidades e Mobilidades, que também através dos debates agregaram reflexões importantes para a construção da minha pesquisa.

As professoras Alessandra Buriol e Patrícia Severo e ao professor Renan Lima, docentes que estiveram presentes em minha banca de graduação. Gratidão pela confiança e incentivo constante em minha jornada de pesquisa.

A Gabriel Ança, irmão de vida, que incentivou do início ao fim minha jornada.

A Jardel Caldeira, meu irmão. Tu és especial e sem teu apoio não teria chegado até aqui.

A Paulo Henrique e Natã Cardoso, apoiadores desde sempre em minha caminhada.

A Rafaela Reis, pelo carinho em todas as horas.

A Luciana e Henrique, funcionários do Instituto de Ciências Humanas, que das rodas de mate me fizeram companhia.

A Helton Coelho pelo incentivo desde o início de minha graduação.

E por fim, agradeço as todas as pessoas que de alguma forma me ajudaram nesse processo. Em especial as pessoas das lidas campeiras, com quem convivi por parte de minha vida. E as pessoas da vila, com quem compartilho vivências até hoje. Ambas as realidades, o campo e a vila, por vezes com caminhos muito difíceis. Nas lidas, o trabalho extremamente desvalorizado e as pessoas cada vez mais doentes.

Na vila, as correrias da dependência, da violência e do crime. Em cada lugar se faz o que pode. Desde que a gente nasce, vai crescendo na esquiva de muita coisa. Nem todo mundo consegue se esquivar. Em ambos os lugares as pessoas têm histórias, tem lutas, tem sonhos. É por isso que a oportunidade faz toda a diferença. Os livros fazem a gente sonhar. Que a formação na universidade se torne rotina algum dia, no campo ou na vila!

*Varais choramingam no chão da ramada,  
tal roupa encarnada secando no vento.  
A brasa vermelha chamusca o matambre,  
é a vida que segue buscando o sustento.  
Em cada carneada se afirma a experiência,  
da xucra ciência de quem faz a lida.  
E o campo nos mostra na sina do gado,  
um ritual que faz parte do ciclo da vida.*

*(Cristiano Quevedo)*

## Resumo

CALDEIRA, Alef Franco. **Sobre a carne e suas feitura**s: uma etnografia da carneada de ovelhas na Pampa. Orientadora: Renata Menasche. Coorientadora: Graciela Froehlich. 2021. (137) f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social com linha de formação em Antropologia Social e Cultural) – Departamento de Antropologia e Arqueologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2021.

A presente etnografia analisa as práticas de consumo e alimentação, os processos identitários e as relações entre humanos e animais implicadas nas carneadas de ovelhas como realizadas no município de Jaguarão, Rio Grande do Sul. A carneada, conjunto de conhecimentos e técnicas para transformação de animal em carne, integra os ofícios das lidas campeiras, que se caracterizam por um conjunto de atividades relacionadas ao trabalho na pecuária, particulares do Bioma Pampa. Os dados do campo, produzidos entre 2019 e 2021, refletem questões que envolvem desde o contato com os animais até o consumo da carne. A partir da escolha do animal que será abatido, do local em que isso acontecerá, da forma de comprá-lo e transportá-lo, até a realização do abate, com todas suas etapas, o estudo aponta para as maneiras com que o campeiro/carneador se relaciona com a carne e com as ovelhas, demonstrando que tais relações, que se estabelecem com o abate, estão permeadas de significados que narram aprendizados e técnicas, assim como maneiras de lidar com a morte animal e com a produção de alimento.

Palavras-chave: alimentação; consumo; práticas de comércio; relações entre humanos e animais; lidas campeiras.

## Resumen

CALDEIRA, Alef Franco. **Sobre la carne y sus hechuras**: una etnografía de la carneada de ovejas en el Pampa. Orientadora: Renata Menasche. Coorientadora: Graciela Froehlich. 2021. (137) f. Disertación (Maestría en Antropología Social con línea de formación en Antropología Social y Cultural) – Departamento de Antropología y Arqueología, Instituto de Ciencias Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2021.

La presente etnografía analiza las prácticas del consumo y alimentación, los procesos de construcción de las identidades y las relaciones entre los humanos y los animales implicadas en las carneadas de ovejas como realizadas en el municipio de Jaguarão, Rio Grande do Sul. La carneada, conjunto de conocimientos y técnicas para transformación del animal en carne, integra los oficios de las lidas camperas, que se caracterizan por un conjunto de actividades relacionadas al trabajo en la pecuaria, particulares del Bioma Pampa. Los datos del campo, producidos entre 2019 y 2021, reflejan cuestiones que envuelven desde el contacto con los animales hasta el consumo de la carne. A partir de la elección del animal que será faenado, del local donde se dará, de la forma de comprarlo y transportarlo, hasta mismo la realización de la faena, con todas sus etapas, el estudio apunta para las maneras con que el campero/carneador se relaciona con la carne y con las ovejas, demostrando que tales relaciones, que se establecen con la faena, están permeadas de significados que narran aprendizajes y técnicas, así como maneras de manejar con la muerte animal y con la producción del alimento.

Palabras-clave: alimentación; consumo; prácticas del comercio, relaciones entre humanos y animales; lidas camperas.

## Lista de Figuras

Figura 1 - Mapa da localização de Jaguarão no Rio Grande do Sul .....	26
Figura 2 - Paisagens da região da Perdiz .....	28
Figura 3 - Condução dos animais e Marcos maneando um dos ovinos .....	36
Figura 4 - Assadinho em casa de Rodrigo .....	47
Figura 5 - Animais na mangueira .....	53
Figura 6 - Ovinos sendo transportados .....	54
Figura 7 – Preparação do local e degola.....	92
Figura 8 - Fase inicial da retirada do pelego .....	103
Figura 9 - Marcos manuseando a faca.....	104
Figura 10 - Marcos retirando o pelego com as mãos .....	105
Figura 11 - Marcos retirando as patas e o pelego na parte da cabeça do animal ...	106
Figura 12 - Marcos serrando o peito do animal .....	110
Figura 13 - Marcos retirando (na ordem) a camada de gordura, a tripa gorda e a coalheira do animal. Na sequência, realizando a limpeza.....	111
Figura 14 - Marcos retirando a vesícula biliar e cachorro se alimentando .....	112
Figura 15 - Marcos retirando a cabeça do animal .....	113
Figura 16 - Sara realizando a limpeza das partes internas do animal.....	117
Figura 17 - Marcos serrando o espinhaço.....	121
Figura 18 - Organização da carne.....	122
Figura 19 - Local após a carneada.....	123

## Lista de Quadros

Quadro 1 - Dados sobre o abigeato no Rio Grande do Sul.....	70
Quadro 2 - Notícia sobre Operação Hórus.....	79
Quadro 3 - Notícia da Operação Avante .....	81

## Lista de abreviaturas e siglas

CONTRAN	Conselho Nacional de Trânsito
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
GEPAC	Grupo de Estudos e Pesquisa em Alimentação, Consumo e Cultura
GTA	Guia de Trânsito Animal
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INRC	Inventário Nacional de Referências Culturais
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SAPDR	Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural
SSP	Secretaria de Segurança Pública
VTAV	Veículos de Transporte de Animal Vivo

## Sumário

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>16</b>
<b>1 “PARA NÓS É UM PRAZER, SABE?”: ESPECIFICIDADES SOBRE O CONSUMO DA CARNE DE OVELHA</b> .....	<b>22</b>
1.1 Conhecendo os interlocutores .....	22
1.2 Aspectos históricos de Jaguarão e a orientação agropastoril .....	25
1.2.1 Bovinos e ovinos: a presença da carne na economia rio-grandense	31
1.3 Comprando os animais: o fazer-se campeiro e a qualidade da carne.....	34
1.4 A centralidade da carne e o churrasco.....	44
<b>2 COMÉRCIO DA CARNE: DINÂMICAS E RELAÇÕES</b> .....	<b>51</b>
2.1 Transportando ovelhas: “aqui é meio clandestino” .....	52
2.2 “A gente sabe que tem esse jeitinho brasileiro e sempre há uma forma de ludibriar as leis e a fiscalização” .....	60
2.3 “Parece que a gente fica como se fosse sempre fora da lei, né?!” .....	65
2.4 “Eu me lembro de um caso que era pai e filho, era família”: a amplitude das economias fora das normas.....	73
<b>3 A CARNEADA DE OVELHA</b> .....	<b>83</b>
3.1 “A gente aprende olhando os outros” .....	85
3.2 “Mas tchê, é a lei da vida, cara!”: moralidades e justificativas para a morte animal .....	90
3.3 Sobre o manejo da faca na carneada .....	102
3.4 A limpeza dos miúdos.....	109
3.4.1 Breves apontamentos sobre os papéis de gênero nas carneadas...	116
3.4.2 O esartejamento .....	120
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>126</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	<b>131</b>

## INTRODUÇÃO

A presente etnografia analisa as carneadas de ovelhas como realizadas no município de Jaguarão, Rio Grande do Sul, buscando entender relações entre o abate de animais e a alimentação, processos identitários, práticas de consumo e relações entre humanos e animais nela implicadas. A dissertação apresenta um conjunto de dados produzidos em trabalho de campo desenvolvido no período de 2019 a 2021.

A carneada, processo de abate e transformação de animais em alimento, constitui um dos diversos ofícios que compõem as “lidas campeiras”. Essas lidas atravessam as vivências e práticas dos interlocutores desta pesquisa, que, conforme apontam Rieth *et al* (2013), caracterizam-se por um conjunto de ofícios e modos de fazer que constituem, na Pampa, o trabalho na pecuária extensiva. Tais conhecimentos estão associados aos trabalhos desenvolvidos nas estâncias, ou melhor dizendo, estabelecimentos rurais destinados à criação de gado (RIETH *et al*, 2013). Dessa forma, tomo por referência os trabalhos produzidos sobre o tema no âmbito do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC)<sup>1</sup>.

Kosby e Silva (2013) apontam algumas atividades executadas nas lidas campeiras, sendo possível citar alguns ofícios como: *tropeiros*, função desempenhada por trabalhadores que fazem o guiamento do gado utilizando o cavalo como meio de locomoção; *domadores*, que realizam o adestramento de cavalos; *guasqueiros*, pessoas que fabricam utensílios em couro a partir do artesanato; e *caseiros*, tratando de serviços ao redor da casa. Conforme as autoras, todos os ofícios das lidas campeiras podem ser “abarcados pelo saber de um único (e múltiplo) agente, o ‘campeiro’, aquele que conhece e sabe fazer um pouco de cada uma das lidas que compõem a lida propriamente dita” (KOSBY; SILVA, 2013, p. 7).

---

<sup>1</sup> Os trabalhos realizados no âmbito do INRC Lidas Campeiras podem ser encontrados em: [bit.ly/3srgwfb](http://bit.ly/3srgwfb). Acesso em: 28 jan. 2021.

O peão campeiro conhece, então, um pouco de cada um dos ofícios desempenhados nas lidas campeiras. Como proposto por Rieth *et al* (2013), a carneada faz parte das lidas caseiras, isto é, das atividades desenvolvidas nas proximidades da casa, como tirar leite das vacas e cortar lenha, por exemplo. A carneada é uma prática executada para transformar os animais em carne, através do abate<sup>2</sup>. Para isto, são utilizados pelos carneadores uma série de saberes e técnicas. Carneadores é denominação das pessoas que realizam os abates. No caso em estudo, os carneadores com quem dialoguei durante o trabalho de campo são também peões campeiros, mas a carneada é prática desempenhada não exclusivamente por peões campeiros.

A pesquisa teve como recorte geográfico o município de Jaguarão, situado no estado do Rio Grande do Sul, extremo sul do Brasil, e que faz fronteira com a República Oriental do Uruguai. Neste lugar, a carneada de ovelhas é uma prática comum, voltada principalmente para suprir a alimentação das pessoas.

Desenvolvi este estudo dialogando e observando as práticas de dois interlocutores, que se identificam como peões campeiros e carneadores. A situação que dá início ao trabalho de campo ocorre quando da aquisição de dois ovinos para o abate, comprados diretamente de uma propriedade rural. Na sequência, acontecem o transporte dos animais e, posteriormente, a carneada, em uma chácara em um bairro da cidade.

O andamento da pesquisa contornou alguns percalços, uma vez que o deslocamento foi limitado, inicialmente, por restrições de ordem financeira e, em seguida, pela pandemia de COVID-19 e as medidas de distanciamento social implantadas a partir de março de 2020. Dessa forma, após o evento da escolha, compra, transporte e carneada dos animais, no qual participei presencialmente, recorri à realização de conversas por meio digital, através de áudios no chat do aplicativo WhatsApp. Na continuidade do estudo, também dialoguei com um peão campeiro, carneador e criador de ovelhas, além de duas interlocutoras, sendo uma delas ex-funcionária da inspetoria veterinária de Jaguarão e a outra policial militar na região de Pelotas, Rio Grande do Sul.

---

<sup>2</sup> Cabe destacar, nesse aspecto, as reflexões de Leal (2019) sobre a relação dos peões campeiros com a morte. Segundo a autora, a “intimidade com a morte é a condição de existência de uma vida organizada em torno da produção de gado de corte – o gado para o matadouro” (LEAL, 2019, p. 44). As carneadas de ovelhas, sendo parte dos ofícios das lidas campeiras, também trazem aspectos dessas relações entre campeiros e morte animal.

Graduado em Turismo pela Universidade Federal do Pampa, meu interesse pelas discussões antropológicas se deu a partir da disciplina Turismo Cultural e Museus, cursada ainda na graduação. Essa disciplina tinha como objetivo o desenvolvimento de uma metodologia de trabalho entre os alunos com relação ao turismo cultural na atividade turística. O intuito era dar subsídios para o trabalho junto a diversos grupos, respeitando e valorizando a pluralidade de saberes e conhecimentos.

Ainda na graduação, constantemente interessado no aprofundamento das complexidades que envolviam o estudo das diferentes culturas, desenvolvi minha pesquisa de conclusão de curso refletindo sobre alguns dos impactos do plantio de soja nas práticas de peão campeiro no município de Jaguarão (CALDEIRA, 2018). Interessava-me a transformação das práticas desses peões em decorrência da ausência de emprego nas estâncias, visto que, conforme o plantio de soja avançava em áreas de pecuária, esses trabalhadores migravam para outras atividades, algo negativamente valorado.

Após a realização da pesquisa sobre os impactos da soja, incomodava-me a contradição de que, por um lado, os peões campeiros eram trabalhadores marginalizados, e de outro, por meio de seus costumes, agentes de uma identidade regional mistificada. Migrando para a antropologia e cada vez mais disposto a estudar as dicotomias que envolviam essa ideia de identidade regional gaúcha que não abrangia a realidade dos peões campeiros, buscava evidenciar como se dava a construção de identidade dos peões campeiros a partir dos seus modos de vida.

No mestrado, continuamente interessado na temática relacionada às práticas de peão campeiro, direcionei minha pesquisa aos processos de consumo e alimentação dessas pessoas, enfocando mais precisamente as carneadas de ovelha. Em função das dificuldades trazidas pela pandemia, pude participar de apenas uma carneada. As conversas via aplicativo de mensagens WhatsApp tornaram-se, então, grandes aliadas para o desenrolar do campo e, por meio delas, mantive diálogos constantes com os interlocutores da pesquisa. O distanciamento social impactou não apenas o trabalho de campo presencial, como também o processo de escrita, exigindo readaptações constantes de estratégias de diálogo e rotinas de escrita.

Em meio a esses desafios, surgiu a oportunidade de participar do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura (GEPAC/UFPel). A partir da convivência com o grupo, pude compreender melhor as problemáticas que

envolvem os processos de consumo e alimentação pensando na temática das carneadas. Essa participação possibilitou o aprimoramento da pesquisa pela carga teórica trabalhada no decorrer dos encontros e das atividades propostas.

Através da realização da etnografia, foi possível apreender e descrever as práticas realizadas pelos interlocutores, que pude relatar por meio de minha participação e observação no campo de pesquisa. Segundo Peirano (2012), o fazer etnográfico implica em preparar-se para compreender outras dinâmicas por meio do estudo do outro, no qual existem outras categorizações, explicações e classificações para a realidade, diferentes em relação às vivências do pesquisador. Assim, o fazer etnográfico proporciona um aprendizado constante, um entendimento de si e do outro.

Nesse sentido, a “etnografia não é apenas um método, mas uma forma de ver e ouvir, uma maneira de interpretar, uma perspectiva analítica, a própria teoria em ação” (PEIRANO, 2008, p. 3). A etnografia deve ser entendida como uma forma de apreender as relações e os processos construídos pelo outro, evidenciando as peculiaridades, os dilemas e os conflitos do campo de pesquisa.

Na realização desse estudo, também foram utilizados registros fotográficos da carneada. A partir de sua pesquisa sobre a relação entre homens, a Caatinga e a criação de cabras, Vasques (2015) apresenta um ensaio fotográfico sobre o abate desses animais para consumo em diversas ocasiões, como reuniões políticas, datas comemorativas e festividades em geral. Segundo a autora, as “imagens preservam instantes, feições, apresentam a composição entre paisagens, pessoas, animais e objetos. São capazes de provocar sensações, reavivar memórias e deflagrar histórias” (VASQUES, 2015, p. 264). O ensaio fotográfico realizado pela autora serve de subsídio para inspirar a exposição das fotografias ao longo deste trabalho, que busca evidenciar, em sentido semelhante, animais, pessoas, plantas, objetos e situações que participam da carneada de ovelhas.

No que se refere ao estudo das carneadas de ovelhas foram relacionados três elementos centrais de análise: a escolha das ovelhas para o abate; a maneira de obter e transportar esses animais e a transformação das ovelhas em carne, no abate. A partir de tais componentes, foi possível refletir sobre as particularidades dessa prática.

Com relação à escolha das ovelhas de uma propriedade rural, foi possível observar que as práticas relacionadas ao consumo alimentar desses animais estão associadas à construção de dinâmicas identitárias e à noção de qualidade da carne. Através da criação de referências rurais em torno dos animais e da carne da

propriedade, nota-se, primeiramente, uma forma de realizar práticas consideradas campeiras em meio a dinâmicas urbanizadas; em segundo lugar, a valorização da carne de animais produzidos no espaço rural como atributo de qualidade em contraponto à carne vendida em estabelecimentos comerciais da cidade. Apontamentos sobre o consumo do churrasco também revelam que a refeição atua como produtora de valores que remetem ao poder aquisitivo das pessoas.

Para pensar essas questões, recorro a pesquisas que abordam temas correlatos, abarcando dicotomias clássicas entre o urbano e o rural; discussões sobre o simbolismo de alimentos provenientes do espaço rural; problematizações a respeito do consumo de alimentos processados; percepções sobre o consumo da carne de caça e da carne de espécies domésticas; significados dos processos de consumo ou, ainda, o papel simbólico do churrasco na cultura gaúcha.

No que se refere à compra e ao transporte de animais, ressalta-se a produção de outras formas de obtenção de animais e de carnes, que caracterizam um comércio que se realiza fora das normatizações vigentes, evidenciando práticas que se encontram entre o legal e o ilegal. Além disso, por se tratar de formas “alternativas” de comércio de animais e carnes, é possível perceber a criação, pelos interlocutores, de estratégias e táticas para burlar as fiscalizações, no intuito de prosseguir com as operações desse comércio alternativo. Outras questões que acentuam a dimensão ilegal desse comércio é o furto de animais, o contrabando e a ação repressora de órgãos fiscalizadores.

Pesquisas que tratam da porosidade entre as categorias legal e ilegal, ou da conexão entre economias legais e ilegais, e, ainda, reflexões que evidenciam as diversas estratégias e táticas utilizadas para a construção de formas de consumo alternativas, foram, nesta pesquisa, pertinentes para o entendimento das práticas descritas na compra e no transporte das ovelhas.

Já no que tange à carneada, primeiramente são descritos alguns aspectos do aprendizado dos carneadores sobre essa prática, evidenciando o cuidado dos campeiros com os animais que serão abatidos. Também é salientado que, a partir das relações estabelecidas entre os carneadores e os animais, existem mecanismos elaborados para justificar a morte animal, assim como atributos classificatórios que diferenciam os animais destinados ao consumo alimentar dos demais, legitimando o abate. São também objeto de reflexão no trabalho questões como a agência dos

objetos no contexto da carneada; as percepções em relação às partes internas do animal; bem como aspectos associados às relações de gênero.

Para analisar a carneada, foram empregados trabalhos sobre as relações entre humanos, animais e plantas, além das diferentes formas de abate em coletivos distintos, como práticas consideradas domésticas e industriais. Estudos que versam a respeito da interação entre humanos e objetos e sobre o papel da mulher nas carneadas também foram acionados para iluminar a análise construída.

Este trabalho se divide em três capítulos, além desta introdução e das considerações finais. O primeiro versa sobre as relações presentes na escolha dos animais de uma propriedade rural. Nesse contexto, são apresentados os interlocutores e interlocutoras da pesquisa, um breve resumo sobre a formação socioeconômica e histórica de Jaguarão, as maneiras de fazer-se campeiro em meio a práticas urbanizadas, a construção da ruralidade como atributo de qualidade da carne e simbolismos referentes ao consumo do churrasco, apontando o status que marca essa modalidade de refeição.

No segundo capítulo, aponto as formas de compra e transporte de animais e carnes. Em meio a este comércio “alternativo”, explano sobre outras construções morais dos interlocutores referentes a práticas consideradas ilegais. Evidencio também que são criados inúmeros mecanismos para contornar as leis, na tentativa de tornar este comércio alternativo legal. Questões sobre o furto de animais, contrabando e fiscalização também são refletidos.

No terceiro capítulo, descrevo o processo da carneada e as relações entre humanos e animais a partir do abate das ovelhas. Questões como a maneira de se relacionar com os animais para o abate, as justificativas construídas para a morte animal, a agência da faca, o cuidado com as partes internas do animal e algumas relações de gênero são aspectos refletidos.

## **1 “PARA NÓS É UM PRAZER, SABE?”: ESPECIFICIDADES SOBRE O CONSUMO DA CARNE DE OVELHA**

Este capítulo tem por objetivo refletir sobre as relações presentes no consumo da carne de ovelha proveniente de propriedades rurais. O capítulo se estrutura na apresentação dos interlocutores e interlocutoras desta pesquisa, uma breve contextualização geográfica de Jaguarão, a situação mobilizada pelos interlocutores para aquisição das ovelhas, além da descrição de uma confraternização com a realização de um churrasco.

No que diz respeito aos interlocutores e interlocutoras, apresento alguns dados referentes a suas práticas cotidianas. Com relação ao recorte geográfico, descrevo como se deu o processo de formação de Jaguarão e a região rio-grandense. Na situação de compra dos animais diretamente de propriedades rurais, são destacadas as dinâmicas de fazer-se campeiro em meio a práticas urbanizadas. Ressalto também a construção do atributo de qualidade em torno da carne do campo e, por fim, evidencio a ocasião em que ocorreu o churrasco, refletindo sobre os simbolismos desta refeição.

### **1.1 Conhecendo os interlocutores**

Apresento neste tópico os principais interlocutores com quem mantive diálogo para a construção desta pesquisa: Rodrigo, Marcos, Isadora, Patrícia e Claudio. Com dois deles dialoguei ao longo de 2019, sendo que em 2020 e 2021 a interlocução se deu com outras três pessoas. Ressalto a importância dessas participações para a realização da pesquisa, tendo sido fundamentais suas contribuições em forma de relatos, vivências e conhecimentos.

Neste texto, opto pelo anonimato dos interlocutores, empregando nomes fictícios. Para Fonseca (2008), o uso ou não do anonimato dos interlocutores no texto

antropológico é uma questão ética, que requer reflexão sobre a situação de cada pesquisa. Para a autora, ao mesmo tempo que expor os nomes verdadeiros pode conferir veracidade aos fatos narrados, também pode contribuir para exposição da privacidade dos interlocutores.

Entendo que a pesquisa da carneada de ovinos trata de relatos e práticas que fogem aos padrões considerados regulares de acordo com as leis e regulamentações vigentes, o que evidencia a pertinência de manter os interlocutores no anonimato. Em conversa com eles, fui orientado por Marcos, Rodrigo e Claudio a empregar seus nomes verdadeiros, mas penso que suas identificações poderiam de algum modo comprometê-los, daí a opção por atribuir-lhes nomes fictícios. Isadora e Patrícia, por sua vez, solicitaram o anonimato.

Segundo Fonseca (2008), a etnografia não tem como objetivo justificar a realidade descrita e tampouco afirmar causas nativas de enfrentamento a uma ordem dominante, mas sim dialogar com os leitores sobre as circunstâncias descritas no campo de pesquisa para uma desconstrução de pensamentos hegemônicos. Nas palavras da autora:

O lado forte da etnografia não é pleitear a causa nativa dentro das estruturas vigentes de poder (esse pleito é uma causa importante, mas a etnografia, tal como a conheço, não é a arma mais adequada de luta). É, antes, provocar uma reconfiguração das próprias narrativas hegemônicas que tanto contribuem para a perpetuação dessas estruturas. Com a produção de cenas e subjetividades “outras”, isto é, que escapam às lógicas previstas da modernidade hegemônica, obriga o leitor a repensar seu próprio sistema de classificação (FONSECA, 2008, p. 46).

Conforme a autora, a questão consiste em, a partir da descrição das práticas dos interlocutores e interlocutoras, produzir conhecimento e então questionar categorizações existentes. Nesse sentido, considero o anonimato dos interlocutores a maneira mais coerente de contar suas práticas e histórias sem colocar em jogo suas privacidades e vidas cotidianas.

Rodrigo e Marcos, foram os primeiros interlocutores com os quais fiz contato para a pesquisa. Realizei a inserção a campo, presencialmente, ainda no ano de 2019, anterior à pandemia de COVID-19. O contato com Rodrigo ocorreu quando mencionei estar desenvolvendo uma pesquisa sobre a carneada de ovelha, sendo então convidado por ele a participar de uma carneada. Durante toda a pesquisa, o contato com Rodrigo e Marcos foi mantido através do aplicativo WhatsApp.

Minha relação com Rodrigo e Marcos é familiar e de amizade, pois nos conhecemos desde crianças. Rodrigo, que me convidou para participar da carneada, reside na mesma rua em que resido, em um bairro da periferia da cidade de Jaguarão. Marcos é seu irmão e trabalha como peão campeiro, em uma estância no município de Pedras Altas, Rio Grande do Sul, sendo que, eventualmente, passa temporada na casa de sua mãe, em Jaguarão.

Atualmente, Rodrigo trabalha como montador de móveis, em uma loja de Jaguarão, mas anteriormente e durante alguns anos, trabalhou como peão campeiro. Também trabalhou em empresas que desenvolviam atividades agrícolas. Durante o período em que atuou como peão campeiro, realizava carneadas em estâncias. Além disso, Rodrigo participa regularmente de festividades tradicionalistas, como rodeios<sup>3</sup> e bailes gaúchos.

Da mesma forma que Rodrigo, Marcos participa de eventos tradicionalistas gaúchos. Esse interlocutor é ginete em rodeios, isto é, realiza atividade de montaria em bovinos, disputando o título da competição, concedido àquele que permanecer por mais tempo montado no animal, sem cair. Na rotina da estância, entre outras atividades, Marcos realiza a lida de campo, a doma de cavalos e trabalha com a guasquearia, fabricando objetos como buçais<sup>4</sup> e laços<sup>5</sup>.

Ao longo das conversas com Rodrigo e Marcos, obtive inúmeros relatos de suas vivências. Rodrigo ressaltou as formas como adquiria carne e o papel do alimento em sua dieta. Já Marcos contou-me dos conhecimentos e saberes que havia aprendido sobre as técnicas da carneada.

Acompanhando as práticas de obtenção de carne e animais de Marcos e Rodrigo, busquei elementos relacionados aos trâmites burocráticos desse comércio. É nessa ocasião que consegui o contato de Isadora, ex-funcionária da inspetoria veterinária de Jaguarão que atuou no órgão durante o final dos anos 1990. O contato com a interlocutora se deu por intermédio de um amigo comum, ciente da dificuldade de acesso que eu vinha tendo a servidores da inspetoria. Conversei com Isadora no final de 2020, pelo aplicativo WhatsApp, através de mensagens de áudio, no intuito de obter informações sobre como funcionam os sistemas municipais e estaduais de

---

<sup>3</sup> Rodeios são festas tradicionalistas onde são realizados bailes, montarias em equinos e bovinos, provas de tiro de laço, provas de doma, entre outros.

<sup>4</sup> Instrumento de montaria que é utilizado na cabeça do animal.

<sup>5</sup> Corda trançada em couro utilizada para capturar animais.

compra, venda e transporte de animais, principalmente ovinos. A interlocutora contribuiu a partir de sua experiência de atuação no órgão fiscalizador, possibilitando o entendimento sobre trâmites e procedimentos pertinentes a práticas de comércio que atravessam a pesquisa.

A partir dos diálogos com Marcos, Rodrigo e Isadora, ficou evidente que a prática de obtenção de carne que eu analisava se realiza nas margens das leis vigentes. Pensando nisso, busquei dialogar com um agente da Polícia Militar e consegui o contato de Patrícia, policial militar que atua e reside em outra cidade da região. O contato com ela ocorreu em março de 2021, também por meio de aplicativo WhatsApp, realizando conversas por mensagens de áudio. Nos diálogos, indaguei sobre os procedimentos e a atuação de órgãos fiscalizadores no combate ao contrabando, abigeato e transporte de animais e carne sem nota fiscal na fronteira Brasil/Uruguai.

Por fim, na investigação sobre alguns aspectos da criação de ovelhas, furtos e técnicas da carneada, conversei com Claudio. Ele tem 27 anos e, além de criar ovelhas junto ao seu pai, na propriedade da família, é, há quatro anos, peão campeiro em uma estância de Jaguarão. Em seu cotidiano, entre outros afazeres, Claudio cuida do gado, faz vacinações e conserta cercas e aramados. As primeiras conversas com Claudio ocorreram em março de 2021, através de aplicativo WhatsApp. Nas conversas, solicitei informações sobre a criação de ovelhas, o sistema de compra e venda de ovelhas sem nota fiscal e sobre o furto de animais no município. Claudio e eu já nos conhecíamos dos tempos de ensino médio, que cursamos na mesma escola. Claudio também forneceu informações sobre suas práticas alimentares e o lugar do consumo de carne em seu cotidiano. Na seção a seguir, busco trazer aspectos históricos da formação socioeconômica e histórica de Jaguarão e a fronteira Brasil/Uruguai.

## **1.2 Aspectos históricos de Jaguarão e a orientação agropastoril**

O município de Jaguarão situa-se no extremo sul do Brasil, na divisa com o Uruguai. Pelo lado brasileiro, faz limites com os municípios de Arroio Grande e Herval; pelo lado uruguaio, com Rio Branco. Jaguarão e Rio Branco são separadas pelo Rio Jaguarão, sendo que o acesso entre elas se dá pela Ponte Internacional Barão de

Mauá. Na Figura 1, é possível visualizar a posição do município de Jaguarão no estado do Rio Grande do Sul.

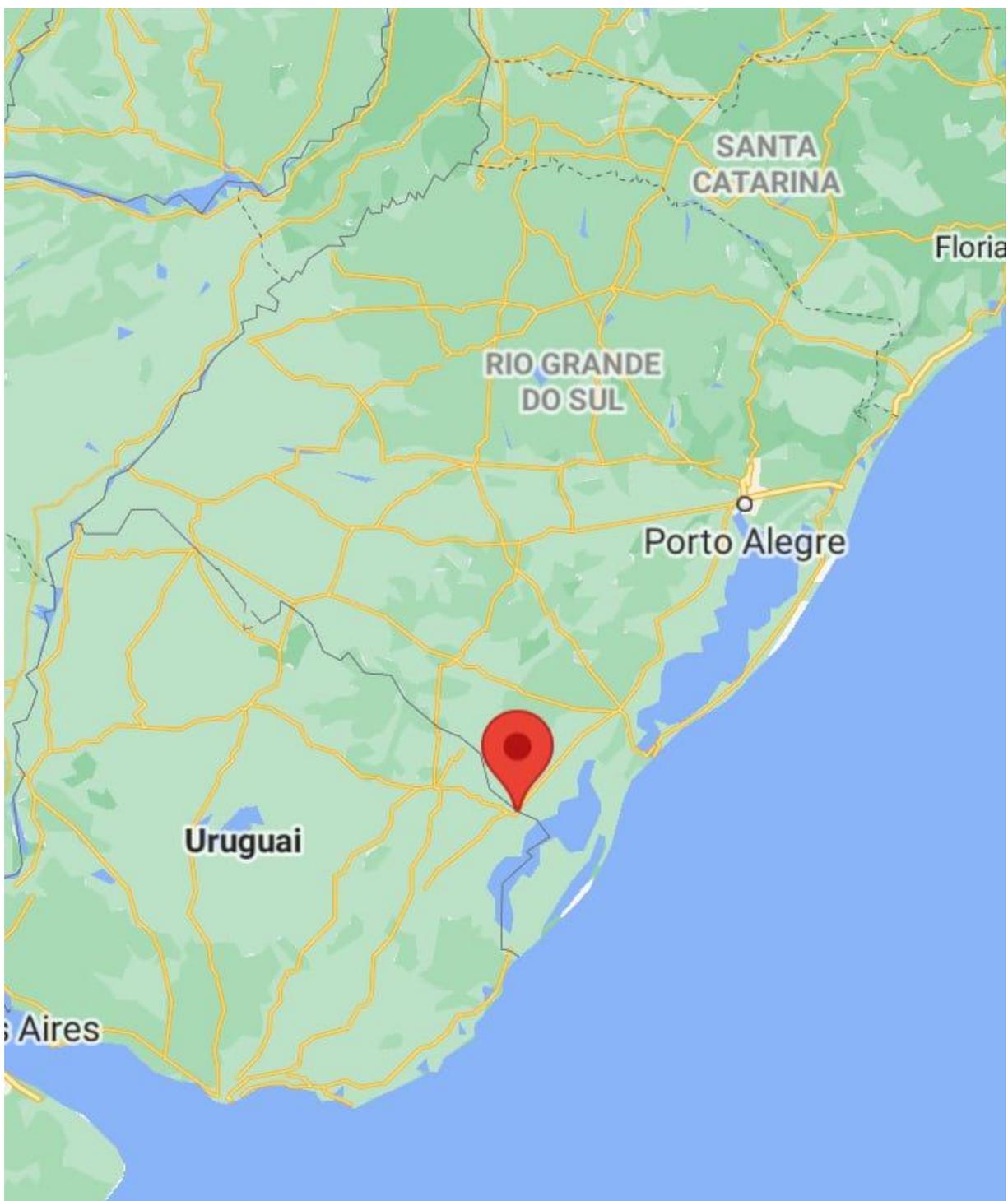


Figura 1 - Mapa da localização de Jaguarão no Rio Grande do Sul  
Fonte: Google Maps.

Jaguarão possui uma população aproximada de 28 mil pessoas, distribuída em uma área de cerca de 2 mil km<sup>2</sup> (IBGE, 2020). A economia do município concentra-se, historicamente, em atividades ligadas à agricultura e pecuária, porém o turismo de compras na cidade uruguaia vizinha de Rio Branco é também uma das atividades que movimentam a economia do município.

Jaguarão está inserida no Bioma Pampa, marcado pelo clima chuvoso e por temperaturas negativas nos períodos de inverno (IBGE, 2021). O território Pampa corresponde a 63% do território do Rio Grande do Sul e 2,07% do território brasileiro (BRASIL, 2021).

O Bioma Pampa possui características edafoclimáticas próprias, apresentando por toda a extensão de seu território extensos campos de gramíneas, que contam com mais de 450 plantas de diversas espécies, além de aproximadamente 500 espécies de aves e 100 espécies de mamíferos (BRASIL, 2021). O Bioma tem como uma de suas principais características as planícies e coxilhas, além de predominarem campos naturais, capões de mata, matas ciliares, banhados, entre outros (BRASIL, 2021). As Fotografias a seguir, mostram a região onde foi realizada a pesquisa, característica do Bioma Pampa.

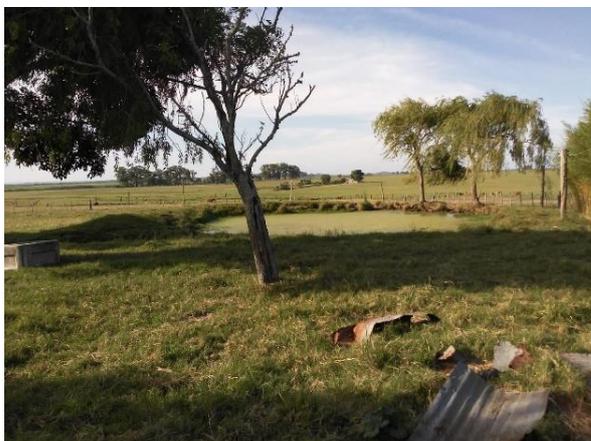
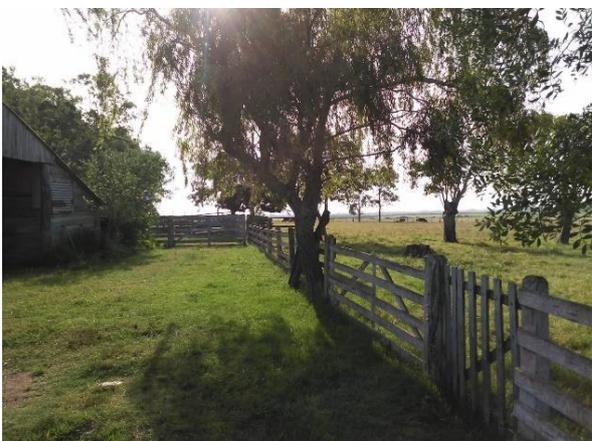


Figura 2 - Paisagens da região da Perdiz  
Fonte: Do autor.

A historiadora Francisca Ferrer (2011), na pesquisa intitulada “Entre a liberdade e a escravidão na fronteira meridional do Brasil: estratégias e resistências dos escravos na cidade de Jaguarão entre 1865 e 1888”, evidencia como se deu o processo de formação de Jaguarão e da fronteira entre Brasil e Uruguai.

Conforme a autora, a região sul do Brasil, que posteriormente constituiu o estado do Rio Grande do Sul, teve, nos séculos XVII e XVIII, sua delimitação territorial marcada por uma série de conflitos e disputas em torno da posse das terras entre portugueses e espanhóis. Em função das disputas, a faixa de fronteira que atualmente separa Brasil e Uruguai, incluindo a divisa entre Jaguarão e Rio Branco, está entre as últimas divisões em território nacional a serem delimitadas, devido ao constante fluxo de invasões militares e tratados rompidos e modificados em torno da apropriação do território no período de colonização das coroas portuguesas e espanholas.

Jaguarão recebeu o tombamento do conjunto histórico, arquitetônico e paisagístico pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), no ano de 2011. Conforme dados produzidos através do Dossiê de Tombamento (2010), baseados em trabalhos que versam sobre a história da região, a cidade originou-se de um fortim espanhol fundado em 1792 chamado Guarda do Cerrito, que foi tomado pelos portugueses em 1802. No ano seguinte, os portugueses construíram outra guarda nas proximidades da localidade, denominada Guarda da Lagoa e do Cerrito. A localidade começou a se constituir como uma rota de tropeiros que buscavam gado bovino nas vacarias<sup>6</sup>. Nesse sentido, a alimentação e a hospedagem passaram a ser serviços indispensáveis para o fluxo de pessoas que passavam pelo local, o que possibilitou que pequenos viandeiros<sup>7</sup> e comerciantes se instalassem em torno da Guarda, nas proximidades do Rio Jaguarão, no qual o acesso de locomoção aquática permitia o transporte de bens e mercadorias.

Conforme o dossiê de tombamento, devido ao conjunto de pessoas reunidas na localidade, originou-se a povoação de Jaguarão, sendo reconhecida como freguesia no ano de 1812, denominando-se Espírito Santo do Cerrito de Jaguarão.

---

<sup>6</sup> Devido a invasões e conflitos, os padres jesuítas e os índios guaranis migraram das reduções para a margem do Rio Uruguai na região das missões. Desta forma, o gado bovino que era criado ficou abandonado e espalhou-se pelo território hoje rio-grandense, se reproduzindo livremente e formando grandes aglomerações de animais. Dentre estas grandes aglomerações, a Vacaria Del Mar ficou sendo a mais conhecida, localizando-se entre a fronteira que no presente separa Brasil e Uruguai (DOSSIÊ DE TOMBAMENTO, 2010).

<sup>7</sup> Fornecedores de alimentos.

Duas décadas depois, a freguesia foi elevada a vila e, em 1855, data que marca sua fundação, elevada a cidade.

Ainda segundo o dossiê do IPHAN (2010), o gado bovino foi introduzido pelos padres da Companhia de Jesus que habitavam a região das Missões no século XVII, vindo a dispersar-se por todo o território sul-rio-grandense, originando também a fabricação de produtos advindos do processamento da carne e do couro. Com o fim das reduções jesuíticas, formam-se grandes aglomerações de gado bovino, em que os animais se desenvolviam livres. Nesse cenário, surgiram as primeiras estâncias para a criação controlada, e no século XVIII, as atividades de criação se fortaleceram, surgindo os primeiros núcleos charqueadores. Jaguarão possuía algumas charqueadas, porém os principais polos eram Pelotas e, posteriormente, Bagé.

No processo de ocupação da metade sul do Rio Grande do Sul, que começou em torno do século XVIII, com as delimitações territoriais, a coroa portuguesa distribuiu as primeiras sesmarias<sup>8</sup> (DOSSIÊ DE TOMBAMENTO, 2010). No presente, o município de Jaguarão tem a estrutura fundiária caracterizada principalmente pela presença de grandes latifúndios com produção extensiva. Jaguarão possui 614 estabelecimentos agropecuários em uma área de 185.708 hectares, sendo que 532 estabelecimentos desenvolvem criações de bovinos e 276 criações de ovinos (IBGE, 2017). Não apenas Jaguarão, mas boa parte dos municípios da metade sul do estado tem propriedades com grandes extensões de terras originárias da distribuição das sesmarias.

Outro dado importante na formação das fronteiras é o contrabando de animais e de mercadorias, bem como o furto de animais. Segundo Ferrer (2011), os espaços de fronteira do Rio Grande do Sul, incluindo Jaguarão, registram a prática histórico-cultural do contrabando como forma de sobrevivência.

As pesquisas descritas no dossiê IPHAN (2010) também demonstram que a socio-construção do Rio Grande do Sul e, principalmente, das fronteiras entre Brasil e Uruguai, deu-se em torno da exploração do gado bovino. As características de formação da cidade Jaguarão evidenciaram a tendência comercial da localidade até o começo do século XX, sendo proveniente principalmente de produtos pecuários e derivados da carne bovina, aspecto que ainda é presente na cultura local.

---

<sup>8</sup> Lotes de terra distribuídos para cultivo e criação de animais.

Mais recentemente, a proximidade com a cidade uruguaia de Rio Branco, tem atraído um número crescente de turistas para a cidade de Jaguarão. Tais turistas buscam descontos oferecidos em lojas estilo “free shop” que trabalham com reduções ou isenção de impostos em produtos importados, especialmente eletrônicos, perfumaria e vestuário. Jaguarão recebe visitantes de diversas regiões do estado a procura de produtos comercializados pelos estabelecimentos uruguaiois, tornando-se rota de passagem, e oferecendo serviços de hospedagem e alimentação.

É possível perceber assim, que na atualidade, a cidade ainda mantém um fluxo intenso de pessoas, mercadorias e animais, com o país vizinho e também com o restante do Rio Grande do Sul. Na seção a seguir focalizo a importância da criação bovina e ovina na atualidade, apontando, a partir da criação de animais, elementos sobre a economia de Jaguarão e do estado.

### **1.2.1 Bovinos e ovinos: a presença da carne na economia rio-grandense**

Esta sessão busca evidenciar alguns aspectos das criações bovina e ovina em Jaguarão e no Rio grande do Sul. A ideia central é fornecer dados sobre essa produção e pensar as práticas alimentares ligadas ao consumo do churrasco, uma das principais formas de preparar a carne obtida com as carneadas de ovelhas.

Conforme Viana, Dorneles e Moraes (2013), nos séculos XVIII e XIX, a produção de couro e charque ganhou força na metade sul do Rio Grande do Sul, ao passo que no século XX, a industrialização e implantação de frigoríficos de carne bovina, consolidava a criação de animais para corte no estado, especialmente o gado bovino como uma das principais atividades econômicas. Segundo os autores foi a partir do movimento da revolução verde que a pecuária de corte de bovinos e ovinos originou um importante segmento industrial do estado (VIANA; DORNELES; MORAES, 2013).

Segundo dados da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Rio Grande do Sul (SAPDR), o estado do Rio Grande do Sul é o 6º com maior número de bovinos no Brasil. Com um rebanho de 14,4 milhões de animais e 261,8 mil estabelecimentos agropecuários, tem cerca de 2 milhões de animais abatidos por ano, tendo uma totalidade de 469,9 toneladas de carne produzidas por

ano (SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUARIA E DESENVOLVIMENTO RURAL, 2019).

Também com base nos dados da SAPDR (2019), a criação de ovinos no estado ocupa o 2º lugar no Brasil em volume de animais. Com 47,1 mil estabelecimentos agropecuários, o estado tem um rebanho de 3,2 milhões de cabeças, totalizando 182,8 mil abates por ano, equivalente a uma produção de carne de cerca de 8,8 mil toneladas anuais. Quanto à finalidade dos rebanhos, 41,28% são para corte, 38,45% misto (corte e lã), 20,09% para lã e apenas 0,18% para leite. Lembrando que os dados referentes aos abates de ovinos no estado são correspondentes a abates com inspeção federal ou estadual, não levando em conta os animais abatidos ilegalmente.

A ovinocultura sempre teve importância no estado juntamente com a bovinocultura de corte. O município de Jaguarão faz parte da mesorregião sudeste do Rio Grande do Sul, que juntamente com a mesorregião sudoeste, formam as duas maiores áreas destinadas a criação de ovelhas do estado (SILVA et al, 2013). Jaguarão possui um rebanho de ovinos de 46.446 cabeças (IBGE, 2020). Conforme diálogos com os interlocutores da pesquisa, se percebe que em grande parte das propriedades, a ovinocultura é praticada de forma extensiva, junto com a criação de gado bovino.

Além dos números formais da criação de bovinos e ovinos de corte e do consumo de carne no Rio Grande do Sul, existem outras formas de comércio e consumo da carne ovina, como será abordado no capítulo dois. Os animais que foram comprados pelos interlocutores, foram adquiridos diretamente de uma propriedade rural, não participando, portanto, do circuito formal dos números acima mencionados e integrando outras dinâmicas de mercado.

Assim como os dados referentes a criação de ovinos, outras questões marcam a produção de carne em Jaguarão. Conforme Claudio, os rebanhos de ovinos possuem algumas dificuldades de manutenção, exigindo um trabalho mais específico de cuidado, pois são mais sensíveis a doenças que os bovinos, por exemplo. Um dos cuidados necessários é que habitem áreas secas de campos. O furto de animais e o ataque de cachorros ao rebanho impõem dificuldades extras em manter as criações. Claudio mencionou que:

Não é tudo que é campo, não é qualquer campo para botar ovelha. Tem campo baixo, não pode ser campo de muita resteva<sup>9</sup>, porque se chove ela tem problema de casco, tem problema de bicheira. E já o gado não, se tu botar o gado em uma resteva de arroz, tchê, o gado vai embora, engorda, já a ovelha não dá, tem que ser campo mais alto (Diálogo realizado com Claudio em 23/03/2021, por meio áudio no aplicativo WhatsApp).

Como relata Claudio, existem diferenças nos cuidados entre bovinos e ovinos, o que influencia diretamente os tipos de animais criados, as formas de manejo e a finalidade das criações. O objetivo principal das criações de ovelha em Jaguarão é a produção de lã e carne, sendo separado alguns lotes para o consumo alimentar nas propriedades e a venda de forma informal. Perguntado sobre a existência de criações de ovinos exclusivamente para corte em Jaguarão, Claudio explicou-me:

Tchê, na verdade tem, só que é muito pouco criador que faz isso. É porque tem que ser em grande quantia para tu tirar um lucro bom. E outra: tu não pode criar muito perto de estrada, essas coisas, porque o pessoal rouba, e o gado é mais difícil. Ovelha é um bicho... como o pai sempre fala, é um bicho doméstico: tu amansa ela e ela fica que nem cachorro na volta da casa, então é mais fácil para roubar, para eles fica mais fácil [para os abigeatários]. Mas o pessoal às vezes cria. Tem gente, eu conheço gente que engorda assim, 50 ovelhas para vender para o frigorífico, só que não tem muito, não ganham tanto resultado como tu engordar boi (Diálogo realizado com Claudio em 23/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Segundo o interlocutor, a principal dificuldade para a criação de ovelhas para corte é o baixo preço pago aos criadores pelos frigoríficos, além das dificuldades com os furtos de animais. Porém, Claudio afirma que mesmo sendo raro, existem criadores de outras regiões que realizam a criação para abate em frigoríficos: “tem um pessoal ali, não sei se é Pedras Altas agora ou Pedro Osório, que a pessoa compra ovelha magra para engordar para o frigorífico né” (Diálogo realizado com Claudio em 23/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Desta forma, a criação de ovelhas, assim como o consumo de sua carne, acontece de distintas formas. Como no caso do proprietário em que os interlocutores compraram os ovinos, as características da criação são a produção de lã e carne para subsistência. Na próxima seção, busco dar seguimento às particularidades do consumo de carne de ovelha em Jaguarão, evidenciando as dinâmicas identitárias elaboradas a partir da escolha dos animais de uma propriedade rural, onde acontece a construção de ruralidades em torno da carne.

---

<sup>9</sup> Restos de plantas secas que permanecem no solo após a colheita. Neste caso, Claudio se refere principalmente à resteva de arroz, comum em Jaguarão. As plantações de arroz ocupam áreas baixas e encharcadas.

### 1.3 Comprando os animais: o fazer-se campeiro e a qualidade da carne

Para nós é um prazer, sabe!? Para mim, para o Marcos, sempre... Desde que vamos buscar, é um prazer! Porque a gente se encontra, marca de ir lá buscar a ovelha, tem todo um ritual. Vai lá, pega a ovelha. O cara, escolhe ela lá, a gente escolhe sempre a ovelha, tem todo aquele trajeto, tu vai longe buscar. Anda 20, 30 quilômetros, conversando, traz a ovelha, faz a carneação ali (Diálogo realizado com Rodrigo em 23/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

O relato foi realizado por Rodrigo, quando questionado a respeito das motivações que o levaram a realizar a compra de animais de uma propriedade, ao invés de acionar outros meios de obtenção de carne, como um açougue, por exemplo. A compra das ovelhas, além de saciar o desejo biológico da alimentação a base de carne dos interlocutores, sacia outros desejos, como o da conexão as lidas campeiras. Este processo está pautado em manter vínculos com o modo de viver campeiro. O intuito desta seção, é refletir sobre as motivações presentes na escolha por comprar os animais diretamente de propriedades rurais. Nesse sentido, trago alguns relatos de Rodrigo, apontando para significados que remetem a construção de algumas ruralidades partir da carne de ovelha.

Para contextualizar como se deu a negociação das ovelhas, é necessário relatar o processo de inserção a campo nesta pesquisa. Entre o final de novembro e o começo de dezembro de 2019, Rodrigo foi submetido a uma cirurgia, ficando impossibilitado de realizar qualquer esforço físico. Por nossa proximidade, explicando a ele sobre minha proposta de pesquisa, o interlocutor contou que compraria duas ovelhas para carnear e que buscaria os animais em uma propriedade rural do município. Perguntei a Rodrigo se eu poderia acompanhá-lo no trajeto e na carneada ele então convidou-me a participar dela, na condição de ajudar nas atividades para as quais fosse solicitado, em razão de sua cirurgia. Rodrigo seria o responsável pela organização do deslocamento, Marcos assumiria o processo da carneada e eu, além de observar, também auxiliaria.

As ovelhas seriam consumidas nas festas de final de ano, Natal e Ano Novo. A compra dos animais fora inicialmente planejada para realizar-se na véspera do Natal, porém como Marcos reside no município de Pedras Altas e não pode estar naquela data em Jaguarão, Rodrigo a reagendou para a véspera do Ano Novo, dia 30 de dezembro de 2019. A propriedade rural em que fomos buscar os animais está situada

a quinze quilômetros da sede do município de Jaguarão, ainda no 1º Subdistrito da cidade<sup>10</sup>.

Antes de sairmos, ainda na residência de Rodrigo, havia uma roda de chimarrão ao som de músicas gaúchas. Já durante o deslocamento, foi introduzida a bebida alcoólica (havia uma bolsa térmica no carro, na qual os interlocutores levavam cerveja), sempre acompanhada de música, durante o trajeto e, posteriormente, durante a carneada.

Na propriedade rural em que os animais foram adquiridos, há uma residência rodeada por cercas com fios de aço e galpões de alvenaria. Há também várias mangueiras de madeira, que são espaços utilizados para a lida com os animais, bovinos, equinos e ovinos.

O proprietário, que quando chegamos estava em uma propriedade vizinha, percebeu nossa presença e dirigiu-se até onde estávamos. Depois de nos receber, retornou ao campo para buscar os animais. O proprietário e Marcos entraram na mangueira e permaneceram em pé entre as ovelhas, separando um grupo de animais para observar e escolher quais seriam adquiridos.

Foram comprados dois capões, ou seja, machos adultos castrados. Os capões são criados justamente para produzir carne, pois as fêmeas são utilizadas para a reprodução do plantel e geralmente não são abatidas. Diante da necessidade de ter animais para o consumo alimentar, os capões ocupam esse papel, sendo sua única serventia na propriedade o fornecimento de carne, conforme será descrito no capítulo três. Esse sistema não é regra, mas costuma-se consumir os capões e, apenas na sua falta, é que serão carneadas ovelhas e, nesse caso, de preferência as mais velhas do lote.

Dentro da mangueira, Marcos pegou uma das ovelhas que escolheu. Apertou o animal com as mãos e, flexionando os braços, derrubou-a no chão. Em seguida solicitou Rodrigo a maneia, para amarrar o animal. A maneia é um utensílio utilizado para imobilizar as patas e variam de tamanho e estrutura de acordo com o animal, podendo ser de couro ou outros materiais. Depois de amarrada, Marcos seguiu na escolha da segunda ovelha. Na Figura 3, é possível visualizar a condução dos animais até a mangueira, além de Marcos maneando o animal.

---

<sup>10</sup> O espaço de Jaguarão é dividido territorialmente em quatro regiões, sendo elas: 1º subdistrito – Sede, 2º subdistrito – Juncal, 3º subdistrito – João Basílio e 4º subdistrito – Telho.



Figura 3 - Condução dos animais e Marcos maneando um dos ovinos  
Fonte: Do autor.

Depois de amarrar os dois capões escolhidos, os demais animais foram novamente soltos na área de campo nativo, na frente da residência. Com uma lona acomodada no interior do carro, auxiliei Marcos a colocar os animais dentro do veículo.

Os interlocutores, juntamente com o proprietário, ficaram cerca de dez minutos conversando sobre condições de pagamento dos animais, sobre o clima e sobre o furto de animais nas redondezas. Conversaram também sobre o preço da carne, o preço da lã, e criação de ovinos e bovinos. O proprietário, que possuía animais das

raças Ideal<sup>11</sup> e Corriedale<sup>12</sup>, mencionou também estar mesclando sua criação de ovelhas com raças de ovinos diferentes, para que a lã dos animais “afine” e então alcance preço melhor no mercado. Depois de conversar sobre esses assuntos, seguimos em direção à cidade. Sentei-me na parte de trás do veículo, ao lado dos animais.

A principal motivação para a compra das ovelhas, conforme explicado por Rodrigo, estava nas festas de final de ano. Na ocasião de celebração do Natal e do Ano Novo com as famílias, o consumo do churrasco de ovelha não pode faltar. O ato de comprar ovelhas vivas e abatê-las está associado a uma conexão com ir lá pra fora, que, conforme Rodrigo, é um prazer. Isso é evidenciado em seu relato reproduzido a seguir.

Tem um prazer de fazer isso. Eu mesmo, particularmente, sempre espero o fim de ano para “bah vou buscar a ovelha”, para juntar a parceria e fazer isso aí, ir lá fora, dá uma passeada, conversar um pouco com a turma e buscar a ovelha para o fim de ano. Esse ano mesmo não fomos [referência ao final de ano de 2020, período de distanciamento social decorrente da pandemia de COVID-19], mas aquele ano que a gente foi (Diálogo realizado com Rodrigo em 23/03/2021, por meio de áudios no aplicativo WhatsApp).

Conforme o relato de Rodrigo, é realizada toda uma preparação e organização anual para a busca das ovelhas. O interlocutor ressalta várias vezes o prazer contido na prática de buscar as ovelhas diretamente na propriedade. Em outro relato, Rodrigo diz que além do prazer, buscar as ovelhas está associado a um encontro de “parceria”.

Mas geralmente nós trazíamos. Teve vez mesmo quando eu tinha caminhonete, a gente trazia seis ou sete [ovelhas] na camionete. Até uma vez trouxemos uma terneira para matar, então, nós trazíamos e carneávamos lá na vó, distribuía a carne por todo Jaguarão para quem comprava a ovelha inteira. Bastante [pessoas] compravam, como seis ou sete pessoas compravam, então é um prazer. Entregar as carnes e sair para buscar é um encontro, de parceria (Diálogo realizado com Rodrigo em 23/03/2021, por meio do aplicativo WhatsApp).

Dessa forma, atentando para o prazer e o encontro presentes na busca pelas ovelhas na propriedade, percebe-se o vínculo do interlocutor com estas práticas. É

---

<sup>11</sup> Ideal ou Polwarth como é conhecido no país de origem, é o nome dado a uma raça de ovinos originários da Austrália, a partir do cruzamento das raças Merino e Lincoln. Esta raça tem como característica a produção de lã. Disponível em: [bit.ly/2W5dj9f](https://bit.ly/2W5dj9f). Acesso em: 11 ago. 2021.

<sup>12</sup> Nome dado a uma raça de ovinos originário da Nova Zelândia, a partir do cruzamento de raças como Merinos, Romney Marsh, Lincoln e Leicester. Esta raça tem como característica um equilíbrio na produção de lã e carne. Disponível em: [bit.ly/3k6miiy](https://bit.ly/3k6miiy). Acesso em: 11 ago. 2021.

por meio das ovelhas lá “de fora”<sup>13</sup>, que Rodrigo produz referências do rural, distante de suas práticas cotidianas do presente.

Aqui, elementos dos estudos sobre consumo podem ser úteis ao entendimento da prática dos interlocutores, uma vez que “os bens são investidos de valores socialmente utilizados para expressar categorias e princípios, cultivar ideais, fixar e sustentar estilos de vidas, enfrentar mudanças ou criar permanências” (ROCHA, 2004, p. 8). A partir das práticas de Rodrigo na interação com as pessoas, os lugares, os animais, o ambiente, é possível perceber que a escolha das ovelhas proporciona um “encontro”. Um encontro com os fazeres campeiros, manifestados através da compra das ovelhas “lá de fora”, elemento de valorização do campo e de manutenção de suas identidades campeiras.

Rodrigo já não atua como campeiro, pois atualmente desempenha suas atividades de trabalho no comércio da cidade. A organização da carneada em questão, no entanto, foi integralmente planejada por ele, desde a escolha dos animais, o transporte e o abate. Suas práticas campeiras atualizam-se por meio da conexão, a partir do “encontro”, no sentido de fazer-se campeiro através de outras dinâmicas. Busca-se aqui evidenciar que a procura por esse encontro, como narrada pelo interlocutor, atua como uma ponte, em que estão sendo construídos e incorporados fragmentos de referenciais rurais em suas práticas urbanizadas.

Dialogando com os escritos de Silva (2013), que descreve a construção da masculinidade de homens campeiros que residiam no espaço rural e migram para espaços urbanos, a autora expõe a ressignificação dos modos de vida. Segundo a autora, estes homens campeiros, longe dos animais e campo, produzem-se como campeiros a partir de novas dinâmicas de convivência, principalmente a partir da memória. Trata-se da necessidade de diferenciar-se como campeiro através de práticas modernizadas.

Segundo Carmo (2009), as dicotomias e binarismos transformam espaços e lugares em coisas estáticas, desprovidas de articulação. É preciso, então, pensar que a produção das dinâmicas espaciais é múltipla e plural, acontecendo em todas as

---

<sup>13</sup> Analisando a relação de seus interlocutores moradores de Porto Alegre em relação a produtos “de fora”, Menasche (2010, p. 205) aponta que “De fora são os alimentos que vêm do interior, do meio rural, cuja origem é associada diretamente ao produtor. De fora podem ser os alimentos trazidos pela própria pessoa ou por alguém de sua família, quando em visita à região natal, ou por algum conhecido ou parente que de lá vem”.

direções. O autor ainda ressalta que o espaço é sempre negociado e está sempre em fluxo, ao contrário de determinar exclusivismos. O rural é tão urbano quanto o urbano é rural e, neste caso, as práticas de Rodrigo demonstram isso. “O espaço vivido é multidimensional e a sua orgânica dificilmente se restringe a uma dicotomia ou a uma hierarquização linear” (CARMO, 2009, p. 46).

As lidas campeiras têm como característica o convívio e a relação com os animais e as plantas. Como já visto, os peões campeiros desempenham diversas atividades no âmbito das estâncias e estabelecimentos rurais, inclusive a transformação de animais em carne, por meio da carneada. Essas relações precisam ser transformadas na cidade, pois em meio a práticas que divergem e distanciam-se da relação com o campo, é preciso construir referências para manter esses vínculos com as lidas campeiras. Ao refletir sobre os processos de urbanização dos espaços rurais, Carmo (2009) ressalta que nesses casos, criam-se referências rurais para diferenciar-se diante dos processos de urbanização.

Essa questão é pertinente para pensar as práticas de Rodrigo, principalmente sobre a busca das ovelhas nas propriedades rurais. O fato de Rodrigo, em certo período de sua vida, ter migrado para a cidade, remete à necessidade de construção de referências das lidas campeiras, ao campo, às pessoas, ao ambiente e à própria carneada, ou seja, por meio do evento anual da busca pelas ovelhas. Com dinâmicas diferentes da vivência no campo, Rodrigo, através da compra dos animais da propriedade rural, pode escolher, transportar e matar os animais, fazeres cotidianos das estâncias e referências deste mundo rural.

Rodrigo encontra maneiras de manter seus vínculos com as lidas campeiras, de fazer-se campeiro, através de outras dinâmicas que não sejam as de uma estância, construindo o “encontro”. Conforme Carmo (2009, p. 276):

Cada comunidade herda e reinterpreta diferentemente o seu próprio património tradicional de cariz rural. Contudo, a capacidade de o preservar e de o reinventar deriva, acima de tudo, da forma como as comunidades se mobilizam e interagem perante um espaço cada vez mais relacional e interdependente.

Nesse sentido, a própria noção de consumo pode ser entendida como um ideal característico das práticas urbanas e da modernização, assim como o entretenimento, o lazer, entre outros (CARMO, 2009). Através da compra das ovelhas, é possível perceber a construção de ruralidades, como a relação com os animais e a carneada, aspectos presentes nos modos de ser campeiros. Afinal, como lembra Rocha (2004,

p. 16), “o consumo é sistema de significação, e a verdadeira necessidade que supre é a necessidade simbólica”.

Isso é perceptível ao longo do trajeto, no deslocamento em direção à propriedade rural em que as ovelhas seriam adquiridas, quando são trazidas pelos interlocutores lembranças de suas jornadas campeiras, como casas à beira da estrada, pessoas conhecidas, lugares. Comprar ovelhas é umas das formas de inserir-se nestas comunidades campeiras, porém a partir de novas dinâmicas, influenciada pela urbanização de suas práticas.

Dessa forma, quando consumimos objetos, bens, serviços, é preciso compreender a complexidade de valores e sentidos manifestos nessas ações, trazendo inúmeros significados de quem somos. É nessa perspectiva que Douglas e Isherwood (2004, p. 108) apontaram que “quando se diz que a função essencial da linguagem é sua capacidade para a poesia, devemos supor que a função essencial do consumo é a capacidade de dar sentido”.

Consumir ovelhas nas festas de fim de ano é diferenciar-se, fazer-se e conectar-se como campeiro. Pensar nas práticas elaboradas por Rodrigo é seguir suas dinâmicas de conexão consigo mesmo, através das quais estrutura sua cultura identitária e seu modo de viver.

Tudo o que envolve os processos quando consumimos traduz a forma de viver. Desse modo, pode-se entender que os bens “são acessórios rituais; o consumo é um processo ritual cuja função primária é dar sentido ao fluxo incompleto dos acontecimentos” (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2004, p. 112).

A manutenção das práticas identitárias está presente em toda a organização da carneada, que tem início em uma confraternização – a roda de chimarrão – e termina em outra – o churrasco. Todos os momentos do trajeto percorrido desde a compra das ovelhas, evidenciam que “o consumo é algo ativo e constante em nosso cotidiano e nele desempenha um papel central como estruturador de valores que constroem identidades, regulam relações sociais, definem mapas culturais” (ROCHA, 2004, p. 8).

Como vem sendo apontado, a preferência da carne de ovelha adquirida diretamente da propriedade rural, remete ao imaginário das lidas campeiras, o que se alia a outras dimensões, como o menor custo da carne. É o que evidencia Rodrigo, no trecho de depoimento reproduzido a seguir:

Além da procedência, de pegar a ovelha de lugar que conhecemos. Um dos motivos, é o preço, não se compara ao açougue. E um dos motivos também é de aproveitar toda carne da ovelha. Nós compramos, carneamos, utilizamos tudo, desde o pelego<sup>14</sup>, cabeça, tripa gorda<sup>15</sup>, essas coisas. Por isso gostamos de comprar carne para fora assim. Geralmente nunca compramos de feira [leilões rurais de animais] nem nada, tentamos comprar de algum conhecido, por saber da carne, mas principalmente é o valor mesmo que sempre optamos por comprar, vai gastar bem menos tu comprar uma ovelha inteira do que tu comprar a quilo em um açougue e por essa parte de aproveitar tudo (Diálogo realizado com Rodrigo em 23/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Conforme Rodrigo, o preço da carne, além do aproveitamento do pelego e outras partes da ovelha, são fatores importantes em sua decisão para comprar as ovelhas da propriedade rural. O interlocutor diz que comprar uma ovelha para abater não se compara ao custo de comprar somente a carne em um estabelecimento comercial da cidade. Associado a isto está o aproveitamento de partes do animal que não seriam encontradas nestes estabelecimentos, como a tripa gorda, além do pelego, que é utilizado para diversos fins, como utensílio de montaria ou como assento em móveis de casa.

Buscando averiguar os preços da carne em Jaguarão, pesquisei, junto a dois estabelecimentos comerciais do município, no mês de junho de 2021, alguns valores de cortes bovinos e ovinos, considerados mais nobres e outros mais baratos. Com relação à carne bovina – preços verificados em supermercado local –, a picanha é um dos cortes mais caros, sendo comercializada em torno de R\$ 55,50 o quilo. Já as mais baratas são peito, a R\$ 16,50 o quilo, guisado de segunda a R\$ 22, 50 o quilo e o guisado de primeira a R\$ 35,00 o quilo. O preço da carne de ovelha, em um açougue do município, é de R\$ 29,00 o quilo, qualquer corte do animal, exceto o corte do espinhaço<sup>16</sup> que possui um valor maior que os demais. A carne de ovelha não é encontrada em supermercados de Jaguarão, não sendo disponível em abundância como é a carne bovina. O preço pago pelas ovelhas pelos interlocutores foi de aproximadamente R\$ 400,00 por cada ovelha viva. Ovelhas como as que Rodrigo adquiriu somam, aproximadamente, vinte quilos de carne, sem contar o pelego e partes internas aproveitadas.

---

<sup>14</sup> Denominação da pele dos ovinos após ser retirada do animal.

<sup>15</sup> Intestino grosso. Como será visto no capítulo três, a tripa gorda é consumida frita junto com outras partes internas do animal, como rins e coração, entre outras.

<sup>16</sup> Coluna vertebral.

Crescentemente as carnes vêm sendo vendidas em moldes industrializados, separadas em cortes individuais e embalagens características. Segundo Contreras (2005), os produtos industrializados trazem a perda de sentido, pois acabam não se parecendo mais com alimentos, são “sem alma”, isso traz consigo a desconfiança e até mesmo a noção de risco para os consumidores. Rodrigo menciona várias vezes o fato de poder escolher as ovelhas na propriedade, de estar em contato com o animal que vai carnear, além de destacar o aspecto da procedência.

A lógica atual em que se estrutura a forma de oferta de produtos sofreu e sofre modificações que impactam diretamente nas escolhas dos alimentos. Com a transformação da produção e distribuição dos produtos agroalimentares, “perdeu-se, progressivamente, todo o contato com o ciclo da produção: sua origem real, os procedimentos e técnicas empregados para a sua produção, conservação, armazenamento e transporte” (CONTRERAS, 2005, p. 134).

Nesse mesmo sentido, “o natural, fresco, caseiro, próximo, tradicional seria, dessa forma, afirmado em oposição ao artificial, processado, industrializado, distante, moderno” (MENASCHE, 2010, p. 205). Podemos então pensar a procura da ovelha no campo ou na carne do campo como parte constituinte dos discursos de recusa aos alimentos industrializados pelos interlocutores, e conseqüentemente algo mais próximo da “origem” da produção, ou seja, a “ruralidade” dessa carne de ovelha como atributo de qualidade. Conforme a citação abaixo:

O alimento natural não seria apenas considerado o de melhor gosto. Em oposição ao alimento industrializado, seria apontado como puro e, dessa forma, saudável. Os adjetivos relacionados ao natural seriam atribuídos aos alimentos frescos, ou aos provenientes da feira (nunca dos supermercados), ou aos orgânicos, ou aos trazidos de fora (MENASCHE, 2010, p. 205).

Os alimentos então seriam considerados de melhor qualidade de acordo com sua procedência e a ovelha do campo preferível à carne do açougue. Assim, os alimentos que estão ligados a categorias como natureza, bruto e fresco seriam de maior preferência, pois realçam a imagem do rural, o que acaba por produzir uma noção de qualidade em oposição aos alimentos industrializados, que são desconhecidos e não confiáveis (CONTRERAS, 2005).

Dessa forma, “os consumidores resumem as suas percepções mediante as ideias de autenticidade e qualidade” (CONTRERAS, 2005, p. 135). São nos produtos adquiridos diretamente do produtor que se constitui a legitimidade dos mesmos enquanto alimentos, é onde se dá o fortalecimento da ponte entre produto e

consumidor, pois “um produto conhecido ‘tem história’ e ‘identidade’ e, nessa medida, está controlado e fora de perigo. A industrialização provocou a perda das ‘referências’, mas os consumidores continuam necessitando delas” (CONTRERAS, 2005, p. 137).

O relato de Rodrigo que explica sua motivação para a compra da ovelha diretamente com o criador, evidencia a ideia de busca por referências na carne. Segundo os estudos de Froehlich (2012), sobre a carneada de porcos em São Paulo das Missões, Rio Grande do Sul, a carne produzida de maneira familiar e comercializada na cidade traz uma noção de segurança em função de sua procedência. Nesse caso, os selos de carnes embaladas não bastam para suprir o reconhecimento que é construído através da proximidade nas relações cotidianas entre produtores e consumidores.

Entre povos indígenas, cosmologias e políticas articulam outros parâmetros de qualidade e força. O artigo de Vander Velden (2019), “Tratadas e vacinadas, aguadas e cancerígenas: a colonização das dietas indígenas por sistemas de produção de carne”, reflete sobre as diferenças da carne de caça e a carne de espécies domésticas (bois, galinhas, entre outras), introduzidas para alimentação entre os Karitiana, no sudoeste da Amazônia. Segundo o autor, projetos com o intuito de introduzir espécies domésticas, que serviriam para a criação e conseqüentemente para a alimentação, esbarram na cultura alimentar dos indígenas e na relação deles com os animais. Para os Karitiana, que consomem principalmente a carne advinda da caça, o consumo de animais domésticos representa um problema de aceitação desta carne como alimento. O estudo aponta que animais criados domesticamente não tem o mesmo potencial simbólico para suas práticas alimentares do que os animais de caça, evidenciando que a carne industrial e de animais domésticos é mais fraca para os índios, adoecendo-os.

Desde outro contexto, relacionado a percepção de moradores de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, sobre a classificação dos alimentos, Menasche (2010, p. 206) demonstra que “a ruralidade, mais que qualquer outro atributo, parece condensar as vantagens que distinguem o alimento desejável do alimento industrializado”. Sob essa lente, pode-se entender que as ruralidades reforçam a relação de preferência pela carne de ovelha dos interlocutores. Para Rodrigo, uma boa qualidade da carne está atrelada à origem do animal, como sendo mais próximo de um alimento “saudável”.

Nesta seção buscou-se refletir sobre as práticas de fazer-se campeiro de Rodrigo a partir de suas dinâmicas de vida urbanizadas na atualidade, assim como as

motivações de sua preferência pelo consumo de ovelhas compradas diretamente da propriedade rural, em contraposição às carnes vendidas em estabelecimentos comerciais. Percebe-se que Rodrigo, por não atuar mais como peão campeiro e distante da rotina das estâncias, constrói referências rurais no intuito de diferenciarse, além de manter-se conectado com as lidas campeiras. Com relação à preferência das ovelhas da propriedade, nota-se, igualmente, o menor custo na aquisição desses animais, associado a ruralidade incorporada à carne desses ovinos como atributo de qualidade. Na próxima seção será refletido as relações que permeiam o churrasco de ovelha.

#### **1.4 A centralidade da carne e o churrasco**

Geralmente carne de ovelha mesmo só come no fim do ano, geralmente é só no fim do ano que fazemos esse esquema aí de comprar a ovelha. E a minha alimentação sempre tem que ter carne, a carne é que te mantém mais firme (Diálogo realizado com Rodrigo em 23/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

A carne é um alimento central e cotidiano na dieta de Rodrigo. Durante a semana, o alimento é indispensável, sendo consumida principalmente a carne de frango ou bovina. Já no final de semana, é realizado, sempre que possível, um churrasco, que na maior parte das vezes é feito com carne bovina. O churrasco de ovelha é mais escasso, ocorrendo em ocasiões especiais como as festas de final de ano. Pensar o que se come e a maneira como se come a carne nas práticas dos interlocutores pode ajudar a entender as relações presentes no consumo deste alimento.

A maneira como nos relacionamos com a comida, o que comemos e as formas de obtenção dela revelam questões identitárias, afinal, o “comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social” (MINTZ, 2001, p. 31). Os alimentos que consumimos são convertidos em nutrientes para nosso organismo, mas também operam simbolicamente, pois transmitem os valores de um grupo ao carregarem sentidos que possibilitam a criação e comunicação entre pessoas e coletivos. A seguir, uma reflexão de Claudio sobre a carne em sua alimentação.

Eu consumo mais tipo a própria carne minha né, no caso lá de fora. Então, primeiro em relação ao preço da carne, então tu tendo já economiza para

outras coisas. Mas tchê, almoçar e não ter um pedaço de carne, ou carreteiro ou carne no feijão, ou carne frita, tchê, é a mesma coisa que comer um arroz branco puro, para mim, minha opinião. Mas para mim geralmente todos os dias têm carne, se não é no próprio arroz, no feijão, ou frita, ou assada, como seja (Diálogo realizado com Claudio em 23/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Como é possível perceber, a carne tem papel central nas refeições de Claudio: ela precisa estar presente para que a refeição esteja completa. O alimento projeta-se como elemento essencial de sua dieta, pois, como relata o interlocutor, comer sem carne é a mesma coisa que comer um “arroz puro”. Claudio consome frequentemente a carne que produz, de animais carneados na propriedade de seu pai.

Rodrigo também ressalta que a carne é o que “mantem mais firme”. Segundo os escritos de Woortmann (2006), referentes a um grupo de trabalhadores de um conjunto habitacional proletário do Rio de Janeiro, “a comida é aquilo que sustenta, que enche a barriga”, sendo “igualmente a carne, comida mais forte”.

Pensando na carne como alimento repleto de valores, é importante evidenciar os estudos de Sordi (2012) sobre a cadeia produtiva da carne bovina. A carne, conforme o estudo, é sinônimo de virilidade, o que também realça uma economia simbólica do gênero, sendo que o consumo de carne transmite valores que remetem ao homem, como a caça, a virilidade, a força e a violência, sendo ordenadora social de hábitos alimentares e disciplinadora de corpos.

Como Claudio, também Rodrigo narra a importância da carne em sua dieta e faz menção ao churrasco, realizado, preferencialmente, a cada final de semana. Segundo seu relato,

Nós [Rodrigo e sua família] sempre comemos carne. Para mim a refeição, almoço e janta, sempre têm que ter carne, seja de aves, bovino ou ovina, sempre tem que ter alguma coisa [...] geralmente dia de semana comemos frango, mas sempre tem que ter uma carnezinha, um frango, um guisado, alguma coisa, e fim de semana sempre se faz um churrasquinho de carne bovina (Diálogo realizado com Rodrigo em 23/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Rodrigo, assim como Claudio, enfatiza a centralidade da carne em sua alimentação cotidiana. O frango, a carne bovina ou a ovelha sempre estão presentes nas suas refeições. Além da presença frequente de carne, o churrasco também é algo presente em sua rotina, sendo os finais de semana os momentos preferenciais de sua realização.

Esse comportamento não é isolado, e índices elevados de consumo de carne são verificados no Brasil como um todo, com pequenas oscilações regionais. A

matéria publicada pelo site especializado em alimentação “O joio e o trigo” (2021), intitulada “O básico dos básicos: a indústria da carne”<sup>17</sup> apresenta aspectos do consumo de carne no Brasil, e mostra que no Sul do país, entre os anos de 2017 e 2018, o consumo do produto chegou a mais de 25 quilos de carne per capita por ano.

Assim como as carnes de frango e bovina, a carne ovina também tem um papel central na vida dos interlocutores, mas diferencia-se das demais pelo preço e pela forma de comprar. Para Claudio, cujo pai é criador de gado e de ovelhas, consumir a carne de ovelha se torna mais fácil, pela aquisição direto em seu próprio plantel. No caso de Rodrigo, a obtenção da carne de ovelha se torna mais difícil por alguns fatores: o preço alto, a escassez do produto em estabelecimentos comerciais do município e o custo de realizar o transporte de animais das propriedades até a cidade. Para Marcos, a obtenção da carne de ovelha se dá pelo vínculo com as estâncias, onde o alimento é abundante.

Como já visto, a compra da carne de ovelha se deu em decorrência das festas de final de ano. Dessa forma, alimentar-se e a forma como nos alimentamos, também narra para outros sujeitos, de outras comunidades, os modos de vida através do ato do comer e compartilhar a refeição, que atua como força socializadora (SIMMEL, 2004). O churrasco de ovelha pode ser pensado como ponto de referência onde as pessoas narram para si a história e os valores de como vivem e de como se alimentam.

Conforme os escritos das autoras Amon e Menasche (2008), em “A comida como narrativa da memória social”, podemos pensar na dimensão comunicativa da alimentação através da memória. A carne, presente na dieta cotidiana dos interlocutores e, principalmente, através do churrasco nos finais de semana e no final do ano, trazem aspectos sobre a narrativa de suas vivências. Ao sublinhar a particularidade do churrasco como uma prática identitária, a refeição atua na valorização dos hábitos alimentares dessas pessoas. Nesse sentido:

Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem, e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro. Devemos comer todos os dias, durante toda nossa vida; crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo à

---

<sup>17</sup> Disponível em: [bit.ly/3CYowtd](https://bit.ly/3CYowtd). Acesso em: 24 de agosto de 2021.

comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido (MINTZ, 2001, p. 31-32).

A citação remete à ingestão dos alimentos carregados de simbolismos culturais. Dessa forma, o consumo de carne cotidianamente traduz o modo como pensam e vivem os interlocutores.

Pensando no churrasco de ovelha como referência das festas de final de ano, descrevo um relato do campo de pesquisa. Após a realização da carneada, Rodrigo, Marcos e eu nos encontramos na residência de Rodrigo, quando ele preparou um churrasco. Na ocasião, foram preparados os rins de um dos capões carneados, envoltos por uma camada de gordura, além de uma linguiça industrializada. Nas palavras de Rodrigo, “sempre se faz um assadinho dos miúdos ali, uma coisa assim, mais ou menos como a gente fez aquele dia”. *Assadinho* foi como o interlocutor se referiu ao churrasco. Na Figura 4 é possível visualizar o *assadinho*.



Figura 4 - Assadinho em casa de Rodrigo  
Fonte: Do autor.

Segundo Pereira (2012), em “Os sacrifícios da carne: a morte do gado e a produção dos banquetes nas folias de Urucuia, MG”, a carne de gado é alimento indispensável nas festas de Reis, sendo sinônimo de sucesso. O autor descreve o

processo em que a carne está inserida em um sistema, não só como alimento, mas como signo articulado em meio a disputas, conflitos, jogos de poder, religiosidades, gênero, organização social, entre outros elementos. É através do boi e posteriormente da carne servida nas festividades que a sociedade se organiza. Homens e mulheres com papéis sociais definidos, poder aquisitivo de realizar as festas, conexão com as divindades, são alguns aspectos que estão presentes em torno do consumo de carne de gado e sua ligação com as festividades.

Em Jaguarão, como em outras partes do Rio Grande do Sul e do Brasil, churrasco e festa tornam-se quase sinônimos pela centralidade nas celebrações. Nesse sentido, Maciel (1996) reflete sobre alguns aspectos do churrasco no processo de construção da “identidade regional do gaúcho”, como a tipificação de elementos culturais como indicadores identitários e o ritual de comensalidade. A partir dos significados do churrasco no Rio Grande do Sul, Maciel (1996, p. 36), aponta que:

Parece importante deter-se sobre o churrasco vendo-o como uma manifestação eloquente, ou seja, uma manifestação expressiva da sociedade gaúcha numa perspectiva que permite apreender práticas alimentares, mas, sobretudo, práticas de sociabilidade, formas de organização, papéis masculinos / feminino, oposição cotidiano / festa.

Nos termos da autora, a construção de figuras emblemáticas como o “gaúcho” são referências para os grupos envolvidos, em torno de sentimentos, julgamentos e conflitos. Dessa forma, a figura do gaúcho pode ser entendida como uma expressão resumida da identidade regional, manifestando ideias e imagens que o grupo quer que outros tenham sobre si: “as figuras emblemáticas regionais podem assim, ser vistas como marcas exteriores de distinção, condensadoras e sintetizadoras de ideias, imagens e representações sociais” (MACIEL, 1996, p. 34). No entendimento da autora:

No Rio Grande do Sul, o churrasco é a “especialidade local” não por ser uma comida de cotidiano que ele não é, salvo exceções mas por estar associado a figura do gaúcho tomando-se assim emblemático. Mais ainda, não apenas o “comer o churrasco”, mas o “fazer um churrasco ou churrasquear o que envolve um grupo social - é um hábito marcante no Rio Grande do Sul. Quando se fala em fazer não se refere apenas ao ato de assar a carne, mas sim em toda uma organização grupal que se estabelece em torno do churrasco (MACIEL, 1996, p. 36).

O churrasco também se caracteriza como “um momento de reencontro e de convivência e assim como outras refeições em grupos, ele serve para reforçar os laços pela partilha da comida” (MACIEL, 1996, p. 37). Como Rodrigo menciona em um de

seus relatos, a carne de ovelha geralmente é consumida nas festas de final de ano, momento especial de reencontro de familiares e amigos.

O churrasco é também algo desejado como sinal de fartura a que remete. Segundo Maciel, “oferecer um churrasco em alguma ocasião especial implica em mostrar prosperidade servindo assim como um marcador social” (MACIEL, 1996, p. 38). Por meio da comida, é manifestado um status social, ou seja, comer churrasco em datas comemorativas é um modo privilegiado de se alimentar e demonstração de poder aquisitivo, pois a carne não é um alimento adquirido por todas as pessoas.

Lévi-Strauss (1979), a partir de sua análise sobre o triângulo culinário, evidencia que os alimentos formam três categorias, o cru, o cozido e o podre. Observando os alimentos assados que estariam na categoria do cru, o autor salienta que, neste processo, existe uma relação direta do alimento com o fogo, ao contrário do fervido, que precisa da interação humana. Dessa forma, os alimentos assados incorporam elementos que remetem ao público, ao banquete, à festa, enquanto os fervidos remetem ao familiar, ao cotidiano. Isso porque no fervido todos os líquidos do alimento são retidos pelo recipiente e assim aproveitados, ao contrário do assado, em que esses líquidos se perdem. Um trata da economia enquanto o outro da fartura. No que diz respeito ao churrasco, cabe refletir a afirmação do autor, pois os líquidos da carne se perdem através do assado, ressaltando elementos de fartura.

Nesta seção, buscou-se apresentar alguns elementos para reflexão do papel social da carne e do churrasco. Percebe-se que a carne ocupa um papel central na dieta dos interlocutores, assim como o churrasco de ovelha em épocas festivas. Para além dessas questões foi possível refletir que o churrasco transmite referências sobre a “identidade gaúcha” e o poder aquisitivo daqueles que o oferecem.

Neste capítulo, busquei apresentar os interlocutores e interlocutoras desta pesquisa, elementos da formação de Jaguarão e da região rio-grandense, a importância econômica e social das criações de ovelhas, a escolha dos animais na propriedade rural, além da atribuição de qualidade a esta carne e alguns apontamentos sobre o churrasco de ovelha. Com relação a escolha das ovelhas na propriedade é possível perceber que isso está associado a forma de fazer-se campeiro de Rodrigo, que distanciado das práticas da lida campeira, tem na busca da ovelha um encontro, construindo novas referências rurais em suas práticas urbanizadas. Além disso, observa-se que a ovelha da propriedade tem uma preferência maior do que a carne vendida em estabelecimentos comerciais. Esta

preferência transmite uma noção de qualidade para os interlocutores por ser uma carne do “rural”. Por fim, observa-se a centralidade da carne na dieta dos interlocutores, assim como o churrasco. O consumo da carne associado ao churrasco evidencia práticas identitárias da “cultura gaúcha” além do poder aquisitivo.

No capítulo seguinte, escrevo sobre as negociações e o transporte das ovelhas. Questões como as formas de comércio alternativo de animais e carnes utilizadas pelos interlocutores, estratégias e táticas para burlar as normatizações, os furtos de animais e os contrabandos serão aspectos discutidos.

## 2 COMÉRCIO DA CARNE: DINÂMICAS E RELAÇÕES

No primeiro capítulo, buscou-se compreender as relações entre os interlocutores e o consumo de carne de ovelha, assim como outras carnes. Para além disso, foi explanado o papel do churrasco nas festas de final de ano e a preferência de Rodrigo e Claudio, pela carne obtida diretamente em propriedades rurais, neste caso a carne ovina. O presente capítulo tem por objetivo entender as relações que permeiam o comércio e o transporte de animais adquiridos.

Assim como o furto e o contrabando, o comércio e transporte de carnes e animais vivos ou mortos sem notas fiscais representam prática de comércio “alternativo”, irregular diante da legislação e regulamentações vigentes. Criadores que comercializam animais, juntamente com pessoas que os adquirem, como Marcos e Rodrigo, precisam estar atentos à fiscalização, além de construírem outras dinâmicas de compra e venda para obter a carne ou animais, por fora dos mecanismos previstos na legislação. Neste trecho do trabalho, descrevo como se deu o comércio dos animais por Marcos e Rodrigo e as dinâmicas contidas nestes sistemas de trocas.

A maneira como os animais foram adquiridos, sem notas fiscais e a partir de transporte clandestino, assim como as formas pelas quais os interlocutores e criadores buscam regularizar esse tipo de situação, produzem práticas que oscilam entre o legal e o ilegal. Para melhor entender as dinâmicas que acontecem entre as leis, este capítulo se divide na descrição da situação<sup>18</sup> em que Marcos e Rodrigo adquirem os animais, as estratégias utilizadas para burlar as leis, além do contrabando e o furto de animais, também presentes no comércio ilegal. Na próxima seção, apresento a situação da compra dos ovinos.

---

<sup>18</sup> Tal como evidenciado nos escritos de Agier (2011), a ideia de situação trata do isolamento intelectual de um ou mais acontecimentos. Isso faz com que o pesquisador atente para além dos territórios fixos, observando a dimensão interacional das situações em que permite perceber moralidades e representações que regulam estruturas e classificações das relações cotidianas.

## 2.1 Transportando ovelhas: “aqui é meio clandestino”

Como descrito anteriormente, na situação em que ocorreu a compra e o transporte dos capões, a negociação se deu diretamente com o criador e proprietário dos animais. Marcos e Rodrigo já o conheciam de suas vivências, porém Marcos foi o intermediário da compra, cuja negociação ocorreu antecipadamente.

Fomos buscar os animais no carro de Rodrigo, que teve os bancos traseiros retirados para acomodar os animais. Rodamos cerca de quinze quilômetros até a propriedade, que se localizava em uma região conhecida como “Perdiz”, nome recebido também pela estrada de chão<sup>19</sup> que percorremos. Já com os animais na mangueira, Marcos e Rodrigo escolheram as ovelhas, que, após serem amarradas, foram colocadas no interior do carro. Também dialogaram com o proprietário a respeito da forma de pagamento e, em seguida, retornamos à cidade. Marcos contou que a escolha dos ovinos para o consumo se dá pela observação da conformação de sua gordura, ou seja, as ovelhas mais gordas são escolhidas para o abate. Para reconhecê-las utiliza uma técnica que consiste em apertar a “cola” do animal, uma região da coluna vertebral localizada junto às patas traseiras. Segundo ele, ao apertar este local, um tipo de gordura expande-se por dentro do corpo do animal, o qual o interlocutor pode sentir com o toque. Na Figura 5 é possível visualizar os ovinos antes da escolha.

---

<sup>19</sup> Expressão utilizada para referir-se a uma estrada de terra, sem cobertura asfáltica, de pedras ou de concreto.



Figura 5 - Animais na mangueira  
Fonte: Do autor.

Logo após sairmos da propriedade onde os animais foram adquiridos, indaguei Marcos e Rodrigo sobre o fato de os animais serem transportados em um carro de passeio, pois esta situação havia me chamado a atenção. Perguntei se não seria necessária nota fiscal para transportá-los, ao que responderam que animais não poderiam ser comprados ou transportados daquela maneira, ressaltando ser aquela uma prática clandestina. Nas palavras de Marcos, “aqui é, desse jeito, é meio clandestino”. Para esse transporte acontecer dentro dos padrões da legislação, seria necessário emitir uma Guia de Trânsito Animal (GTA) e transportar os animais em um veículo adequado, os Veículos de Transporte de Animal Vivo (VTAV). Na Figura 6 é possível verificar a acomodação dos animais no interior do carro.



Figura 6 - Ovinos sendo transportados  
Fonte: Do autor.

Com relação à compra dos capões, fora dos padrões que normatizam o comércio e o transporte de animais, eles explicaram que, na contabilidade da propriedade, esses animais seriam relacionados como mortos por doença ou consumidos na alimentação das pessoas da fazenda. Essa seria uma forma de regularizar a falta das ovelhas na propriedade, mas não teria efeito sobre a compra e o transporte de Marcos e Rodrigo.

Vale aqui destacar alguns elementos observados no episódio que representam temas de reflexão, sendo um deles a prática alternativa do transporte e da compra dos animais, uma vez que, como já comentado, tais processos não se realizaram segundo leis e normas vigentes, assumindo natureza que pode ser classificada como clandestina, segundo os próprios interlocutores. Para melhor entender este quadro, faz-se necessário trazer elementos da legislação que rege os processos de compra, venda e transporte de animais, nos âmbitos federal e estadual.

O decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os artigos, 27-a, 28-a e 29-a da lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991 (a lei versa sobre a política agrícola), organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (BRASIL, 2006). A partir do decreto citado, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) indica uma série de regulamentações, normas e afins

referentes ao contexto agropecuário. Dentre essas, estão as que normatizam o trânsito animal.

Há, para o transporte de animais, normas específicas. A resolução nº 675/2017 do Conselho Nacional de Trânsito (CONTRAN), versa sobre o transporte de animais de produção ou interesse econômico, entre outros (BRASIL, 2017). Essa resolução aborda a estrutura requerida aos VTAV para efetuar o deslocamento de animais. Segundo as normas estabelecidas por este órgão, os animais devem ser transportados em veículos que cumpram alguns requisitos:

Art. 3º O veículo de transporte de animais vivos (VTAV) deve atender aos seguintes requisitos: I - ser construído ou adaptado e mantido de forma a evitar sofrimento desnecessário e ferimentos, bem como para minimizar agitação dos animais, a fim de garantir a manutenção da vida e o bem-estar animal; II - ser adaptado à espécie e categoria de animais transportados, com altura e largura que permitam que os animais permaneçam em pé durante a viagem (BRASIL, 2017).

Há também a instrução normativa nº 56, de 6 de novembro de 2008 (BRASIL, 2008), que expõe procedimentos gerais e recomendações de boas práticas e bem-estar para animais de produção e de interesse econômico. Na pesquisa de campo, os animais foram transportados em um carro de passeio, onde estavam amarrados e deitados, apresentando um estado visível de desconforto, como vômitos por exemplo. Apontar que o transporte se deu de maneira ilegal, é compreender que nesta situação, os padrões sanitários e de higiene são construídos de outra maneira, não tomando como base a legislação pertinente.

No âmbito estadual, a lei nº 13.467, de 15 de junho de 2010 (alterada pela lei Nº 15.021, de 15 de agosto de 2017), versa sobre a adoção de medidas de defesa sanitária animal. Essa lei foi regulamentada pelo decreto nº 52.434, de 26 de junho de 2015 (RIO GRANDE DO SUL, 2015). Todas as leis e decretos citados estruturam o sistema de compra, venda e transporte de animais, através da criação mecanismos que orientam e estabelecem diretrizes para o sistema de produção e comércio animal.

No Brasil, em termos de documentação para a compra e o transporte animal, é fornecida a GTA, em que constam informações sobre o destino, condições sanitárias e a finalidade do transporte. A apresentação deste documento é obrigatória e a emissão dele fica a cargo do órgão responsável pela fiscalização na região, que no caso de Jaguarão é a inspetoria veterinária da cidade. Esse órgão é vinculado à SAPDR, órgão estadual. Os órgãos municipais dispõem de veterinário, zootecnista, fiscais e agentes administrativos. As inspetorias veterinárias controlam e fiscalizam:

vacinações obrigatórias, entrada e saída de animais do município, compras e vendas (através das GTA), feiras e leilões rurais.

Compreendendo parte da legislação que rege os sistemas de compra, venda e transporte de animais conforme as regulamentações estabelecidas, é possível atentar para aspectos relevantes das relações observadas em campo. É importante colocar que essas legislações se referem aos processos de compra e venda de animais vivos (formato realizado pelos interlocutores), sendo que o transporte de carne ou de animais abatidos segue outras normas. Dessa forma, as dinâmicas de compra e transporte dos animais adquiridos por Marcos e Rodrigo envolvem ações que flutuam entre o legal e o ilegal.

Buscando entender estas dinâmicas, exemplifico como são realizadas as práticas dentro dos padrões estabelecidos pelas leis. Todo produtor rural que possuir animais para cria (reprodução), deve ser cadastrado na inspetoria veterinária de seu município, ou órgão responsável, onde ficam registrados os dados referentes a sua produção, como contagem de animais, vacinações, mortes, compras, vendas, entre outras operações. Esse produtor deve possuir um livro de guias (GTA), onde essas movimentações são registradas. Ao final do ano ou de um determinado período, o produtor deve realizar uma declaração junto à inspetoria veterinária do município para atualizar as informações referentes a sua produção animal.

Para possuir o livro de guias, é necessário a posse ou o arrendamento de terras. O produtor rural que cria, comercializa e transporta animais no município, deve, nos termos das normatizações, registrar todos os processos de comercialização e transporte através da inspetoria veterinária, a fim de estar de acordo as regulamentações estaduais e federais.

Depois de dialogar com Marcos sobre esses processos e trâmites, ele classificou a prática que realizou como uma questão de ordem burocrática e administrativa. O interlocutor explicou que, por se tratar da compra de uma quantidade pequena de animais e que seriam abatidos – ao invés de criados –, seria mais fácil transportá-los e abatê-los sem cumprir os preceitos dos padrões estabelecidos. Para isso, bastaria que o proprietário que efetuou a venda dos animais, declarasse – em sua declaração anual, junto à inspetoria veterinária – a morte destes para consumo próprio ou por outro motivo. Claudio descreve o processo da seguinte forma:

Tira a guia no nome do dono da ovelha. Se for para carne, tu tem que botar para consumo, porque quando tu fores na inspetoria eles vão dar baixa, vão

dizer que menos uma, que foi para o teu consumo, no caso, e se for para frigorífico, tem que ter GTA (Diálogo realizado com Claudio, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

A descrição de Claudio versa sobre os trâmites para animais consumidos na propriedade. Quando se abate uma ovelha, o proprietário vai até a inspetoria e retira uma GTA em seu nome, justificando que é para seu consumo, a fim de que fique registrado. Quando vende o animal para um matadouro ou frigorífico também é retirada a GTA, neste caso para o transporte. Em ambas as situações, esses processos servem de registro para o órgão, identificando o destino destes animais.

Claudio complementa que o processo pode ser realizado de forma simples e que geralmente as pessoas não o fazem por “preguiça”. Nesse sentido ele descreve alguns de seus motivos para sempre que possível realizar a retirada de uma GTA. Ele diz:

Questão de vender ovelha sem guia. Tchê um pouco é por preguiça. Porque se tu tens um animal declarado na inspetoria, então é só tu mesmo saber preencher e tu faz, só que um pouco é preguiça de preencher, porque para carregar [carne] tem que ser em isopor, em gelo, e o pessoal não, bota em uma caixa, dentro de um carro, ata em uma moto e leva. [...] Mas um pouco é preguiça e outro pouco, o pessoal não tira guia porque é roubado, geralmente é ovelha roubada (Diálogo realizado com Claudio, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Então após ser retirada a GTA do animal que será abatido, esta carne poderia ser transportada, pois há um respaldo da origem e do seu destino. Uma forma de burlar a legislação é o proprietário retirar a GTA para consumo próprio e fornecer o documento ao comprador para servir de certificação no transporte do animal ou da carne. A venda direta de carne é proibida, a menos que seja realizado por um matadouro, ou seja, o proprietário precisa ter um vínculo com o matadouro que efetua o abate. Claudio demonstra como pode ser realizado o trâmite para burlar a legislação e vender a carne de animais abatidos na propriedade:

Tchê, no caso, eu tiro a guia no meu nome para o meu consumo, por causa que como é proibido tu vender carne assim [...] Para tu ter venda de carne tem que que passar pelo matadouro, tu tem que pagar uma taxa para o matadouro carnear entende? Então eu tiro uma guia de consumo, no caso, para mim, só que tu que leva (Diálogo realizado com Claudio, em 22/03/2021, por meio do aplicativo WhatsApp).

Claudio diz que para poder vender a carne, ele tira uma GTA para consumo próprio, mas ao invés de consumir a carne ele vende. No caso de Marcos, ele não possui o livro de guias, o que impossibilitaria a compra de animais a partir das normas

vigentes. Na situação de Rodrigo e Marcos eles não possuíam nenhum documento, nada que comprovasse a origem ou o destino dos animais.

Nestas circunstâncias, geralmente as pessoas já têm algum contato com os proprietários rurais. Isso revela um aspecto de confiabilidade, pois se trata de práticas alternativas de comércio de animais e carnes. Essa relação também é marcada pela oportunidade da escolha dos animais e pelo maior aproveitamento da carne.

Segundo Marcos e Rodrigo, no comércio de ovelhas realizado diretamente na propriedade existe diferença entre a compra de animais vivos ou abatidos. Se os animais forem comprados vivos, os consumidores podem escolher o animal de seu interesse e usufruir de todas as partes que julgarem passíveis de aproveitamento. No caso de comprar animais abatidos na propriedade, os produtores geralmente aproveitam e comercializam somente cortes como paletas, quartos e costelas, dividindo o animal ao meio. Nesta situação, os consumidores não escolhem os animais, apenas encomendam a carne e a buscam na propriedade ou o proprietário entrega na residência.

Para entender os fluxos das dinâmicas que se desenvolvem entre o legal e o ilegal é importante refletir como se constituem na prática estas categorias. Recorrendo à reflexão apresentada por Telles (2010), referente ao espaço urbano, o ilegal, o legal, o informal e o formal possuem características de transitividade e de porosidade, mas isso não significa indiferenciação entre elas, ou seja, “leis, codificações e regras formais têm efeitos de poder, circunscrevem campos de força e é em relação a elas que essa transitividade de pessoas, bens e mercadorias precisa ser situada” (TELLES, 2010, p. 101). A autora ressalta que as categorias como legal e ilegal devem servir de suporte para situar determinadas práticas, manobras que acontecem nas dobras.

Segundo Pinheiro-Machado (2008), existe uma complexidade de definição de termos como legal e ilegal, colocando-os em diálogo constante conforme o significado dessas qualidades para os agentes da legislação, e para os diferentes âmbitos em que são tratadas, evidenciando categorias fluidas. Isso significa dizer que: ilegal, informal e clandestino são classificações dadas de acordo com uma circunstância específica, sendo uma a visão dos poderes fiscalizadores sobre modos de produção e consumo. Segundo Telles (2010):

Não se trata de universos paralelos, muito menos de oposição entre o formal e informal, legal e ilegal. Na verdade, é nas suas dobras que se

circunscrevem jogos de poder, relações de força e campos de disputa. São campos de força que se deslocam, se redefinem e se refazem conforme a vigência de formas variadas de controle e também, ou sobretudo, os critérios, procedimentos e dispositivos de incriminação dessas práticas e atividades, oscilando entre a tolerância, a transgressão consentida e a repressão conforme contextos, microconjunturas políticas e relações de poder que se configuram em cada qual (TELLES, 2010, p. 101).

A questão é que entre os sistemas de comércio estabelecidos a partir das normatizações vigentes e outras formas de compra, venda e transporte da carne e de animais, existem relações de poder que legitimam algumas práticas como legais e outras como ilegais. A ideia central é perceber que são lógicas e estruturas diferentes, mas que o legal e o ilegal possuem relações entre si.

Trazendo à discussão os estudos de Menasche (2003), referentes a situação de disputa entre o governo e produtores de soja transgênica, no período em que o plantio dessas sementes era ilegal, tornando os cultivos clandestinos, é possível perceber estas relações e a fluidez entre o legal e o ilegal. Para o governo, o plantio de soja transgênica era ilegal e clandestino, pois, além de não ser permitido em lei, era contrário a seus interesses políticos, associados à agricultura familiar e à reforma agrária. Já para os grandes produtores rurais que praticavam o plantio de sementes transgênicas, a prática deveria ser legitimada, pois estava associada à diminuição dos custos de produção e ao enfrentamento do projeto de reforma agrária. É possível, então, perceber as relações existente entre interesses políticos distintos, para legitimar legalmente ou tornar ilegal determinada prática, pois com a proibição do cultivo de sementes transgênicas, essas ações do governo se baseavam no intuito de reorganizar o sistema de trabalho e produção dessas áreas.

Percebe-se que a questão em torno do legal ou do ilegal precisa ser pensada na relação, no movimento e na fluidez das práticas de comércio. Ao tomar estas categorias como referências fluidas, é possível identificar outras dinâmicas de comércios, sem delimitar as práticas de acordo com uma dualidade regulatória. Estas outras formas de comprar, vender e transportar animais e carne traduzem os modos de se organizar e operar em relação aos órgãos de controle. Na próxima seção será explanado sobre estas diversas formas de burlar as regulamentações.

## 2.2 “A gente sabe que tem esse jeitinho brasileiro e sempre há uma forma de ludibriar as leis e a fiscalização”

A venda de animais e de carne de ovelha sem notas fiscais é, como já visto, uma prática corriqueira em Jaguarão, principalmente para suprir a alimentação. Nesta seção, atenta-se para estas manobras alternativas, que acontecem entre o legal e o ilegal.

Buscando compreender estas dinâmicas de negociação, conversei com Isadora, uma ex-funcionária da inspetoria veterinária de Jaguarão, com quem obtive relatos sobre como eram realizados estes processos fora dos padrões. Isadora trabalhou na inspetoria há bastante tempo, mas seus relatos trazem inúmeras estratégias que proprietários utilizavam para burlar o sistema, extremamente pertinentes para esta pesquisa. Questionei Isadora se essas transações consideradas ilegais, como as do caso de Marcos e Rodrigo, eram de seu conhecimento, ao que me respondeu:

Sempre teve essa questão do consumo para a alimentação. O que acontece? Como toda atitude do cidadão brasileiro, alguns declaravam a inspetoria, tiravam uma nota de abate para consumo próprio. Quando tiravam essas notas fiscais seria para ir para um abatedouro certinho, tudo passando por dentro da fiscalização. Mas é obvio que tinha muitos que não passavam por esse sistema de dar a baixa na inspetoria, porque? Porque realmente tu tá lidando com animais e, por serem vidas, sempre tem aquele número de nascimento e de falecimento dos animais que acaba alterando um pouquinho o número de animais que o proprietário tinha e esses números geralmente eles eram ajustados nas épocas de vacina. Por exemplo, a vacina da aftosa, os banhos<sup>20</sup>, no caso dos ovinos, quando tinha essas vacinações, esses dados oficiais, se acertava o número e alguma diferença que dava se atribuía então ao nascimento ou a morte de animais, alguma diferença nos números. Claro que essas diferenças tinham que ser cabíveis perante o número de animais que o produtor possuía. Mas como eu te disse, tinha alguns cidadãos, aqueles mais corretos que, declaravam quando era para matar, para consumo dos funcionários ou até mesmo consumo próprio, faziam essa declaração, outros não (Diálogo realizado com Isadora, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Os procedimentos das vendas e os abates realizados de forma alternativa eram corrigidos pelas baixas anuais, nas contagens de vacinação, como menciona a interlocutora. No relato, Isadora narra uma das dinâmicas (talvez a principal) de burlar o sistema, que consiste no modelo referido acima, em que o proprietário vende o

---

<sup>20</sup> Os banhos são utilizados para o controle de carrapatos e piolhos, que podem transmitir doenças ao gado.

animal ou a carne sem nota fiscal (GTA) e ajusta o número de animais que possui nas épocas de vacinação ou banhos.

Segundo Isadora, por estes animais serem “vidas”, obviamente algum poderia morrer de um ano a outro e então os animais que fossem vendidos sem nota ou abatidos sem declaração, eram registrados nos números de óbitos “naturais”. Quando Isadora se refere aos animais como “vidas”, apontando que estes animais podem morrer, é interessante evidenciar que justamente por estes animais serem “vidas”, isto se torna uma estratégia de operação nas dinâmicas do comércio alternativo. Segundo Isadora, “a gente sabe que tem esse jeitinho brasileiro e sempre há uma forma de ludibriar as leis e a fiscalização” (Diálogo realizado com Isadora, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Segundo Certeau (2002), é possível sugerir que aí é realizada uma “bricolagem”, em que os sujeitos influenciam a “economia cultural dominante, usando inúmeras e infinitesimais metamorfoses da lei, segundo seus interesses próprios e suas próprias regras” (CERTEAU, 2002, p. 40). Segundo a passagem do autor, a lei é transformada conforme as estratégias criadas pelos produtores e consumidores para atender a seus interesses. Em outra fala Isadora menciona que,

o papel da inspetoria também é muito rudimentar. Se pensarmos na atualidade, porque ele [o sistema], como se diz, ele trabalhava em cima desses dados do produtor, dos animais que o produtor tinha. Por exemplo, se o produtor tinha vinte vacas, bom, eu podia supor que na vacina [na declaração] ele tivesse dezenove, dezoito terneiros, que essas vacas deram crias e que esse produtor aumentava o seu número de animais, por que tinha nas fichas, eu me lembro, tinha terneiros, vaquilhonas, novilhos, vacas, bois, touros, então ele declarava certinho os animais, até mesmo, mais ou menos por idade, mas era tudo muito rudimentar [...] (Diálogo realizado com Isadora, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Isadora comenta que nas épocas de registros e declarações dos animais obviamente os números de animais iriam aumentar, pois eram animais para reprodução. Ao mencionar que esse sistema era “rudimentar”, a interlocutora evidencia que nestas classificações e categorizações isso também poderia ser manipulado facilmente, pois os dados a que se referiam eram estatísticas. Nesse sentido, “essas ‘maneiras de fazer’ constituem as mil práticas pelas quais usuários se reapropriam do espaço organizado pelas técnicas da produção sociocultural” (CERTEAU, 2002, p. 41). As práticas para burlar são criadas possibilitando a compra e venda dos ovinos de forma alternativa, evidenciando que estas estratégias se

movimentam entre as normatizações vigentes e táticas elaboradas para contornar estes sistemas.

Mesmo infringindo regulamentações, essas práticas seguem uma ordem e uma organização próprias, obedecendo a um sistema não linear de situações e circunstâncias. Pode-se assim pensar, por exemplo, o cuidado em registrar na declaração anual quantos animais foram mortos. Dessa forma, é pertinente destacar que:

Pode-se supor que essas operações multiformes e fragmentárias, relativas a ocasiões e a detalhes, insinuadas e escondidas nos aparelhos das quais elas são os modos de usar, e, portanto, desprovidas de ideologias ou de instituições próprias, obedecem às regras (CERTEAU, 2002, p. 42).

O que busco argumentar é que as práticas de comércio de animais e de carne acontecem nas brechas da lei, onde o sistema que normatiza as transações serve de suporte para a elaboração dessas estratégias. Interlocutores e proprietários se utilizam das normatizações adaptando-as ao seu interesse.

Buscando averiguar essas estratégias, indaguei Isadora se havia alguma fiscalização municipal que atuasse nestes casos. Ela relatou em detalhes qual era o papel da inspetoria veterinária, atuante principalmente com relação à questão sanitária e de trânsito dos animais. Isadora disse que a fiscalização sobre a venda de carne por exemplo, era papel da vigilância sanitária. A seguir mais um trecho dos relatos de Isadora, em que fala sobre a função da inspetoria veterinária:

A inspetoria veterinária, o papel dela é fornecer uma guia de trânsito animal, esse é o cerne da questão da inspetoria veterinária. Essa guia de trânsito animal, ela só pode ser expedida para o produtor, caso ele tenha um gado registrado naquele órgão, ele tenha esse gado como um gado vacinado. Ou seja, que está sanitariamente apto a transitar. Esses trânsitos eles se davam entre comprador e vendedor, por exemplo, entre produtores, “eu quero comprar essas vacas do fulaninho porque eu quero colocar para cria”, por exemplo. Ou ainda esse sistema de compra e venda para abate para açougue, que obrigatoriamente tem que ter essa guia de trânsito animal e passar pela vigilância, enfim [...] (Diálogo realizado com Isadora, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Isadora exemplifica os processos de compra e venda de animais no âmbito da inspetoria. Primeiramente, a GTA serviria para se saber origem, destino e condições sanitárias dos animais. Como ela conta, essas transações somente poderiam ser realizadas se o gado em questão fosse um gado registrado na inspetoria e estivesse com vacinações e banhos em dia. Essas trocas poderiam ocorrer conforme as normas entre dois proprietários habilitados por exemplo, pois ambos teriam animais

registrados e poderiam solicitar GTA. Isadora também mencionou que o risco que os pequenos produtores correm ao fazer transações alternativas são pequenos - segundo ela por não haver fiscalização suficiente:

[...] pensando no pequeno [produtor], o risco que os pequenos correm é, por exemplo, um risco pequeno, que sabemos que não tem muita fiscalização. Por exemplo, “o cara tá lá com sua camionete, ele matou duas ovelhas e ele estava levando lá para um lugar para fazer linguiça, sei lá, para fazer algum produto”. Se alguém, sei lá, se a brigada [polícia militar] ou mesmo a própria vigilância [sanitária], algum desse poderes pararem ele, ele teria que ter essa guia de trânsito da inspetoria para poder transitar. Se ele não tem, ele está na ilegalidade e essa carne tem que ser recolhida, ela não tem procedência (Diálogo realizado com Isadora, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Isadora ressalta que as dinâmicas alternativas são propícias aos pequenos produtores por não haver fiscalização destas práticas. Trocas como a de Rodrigo e Marcos, em pequenas quantidades e para o autoconsumo, têm uma probabilidade pequena de serem descobertas. Percebe-se que o tamanho da operação é outra estratégia de burlar regulamentações, pois uma demanda grande poderia ser facilmente descoberta.

Outro ponto que merece destaque é relativo aos significados do que é uma carne de “procedência” ou de confiança segundo parâmetros legais ou ilegais. Para o órgão administrativo e os poderes de fiscalização, estes animais ou carnes comercializadas em paralelo a suas normatizações, são caracterizadas como “sem procedência”, ao contrário da narrativa de Rodrigo, que trata esses animais e suas carnes como produtos de confiança, de “boa procedência”. Como discutido no primeiro capítulo, uma boa ou má procedência evidencia discursos dissonantes sobre origem, produção, qualidade entre outros.

Em reflexão sobre os dilemas de produções fora dos padrões regulamentadores, Cruz (2012), elabora um estudo sobre as normativas impostas à produção do queijo Serrano e os impactos decorrentes no modo de fazer do produto e na vida das pessoas. Segundo a autora, as leis e regulamentações não consideram os saberes e as práticas que constituem esses microssistemas.

Conforme Cruz (2012), o clandestino, informal ou ilegal, se refere a uma prática proibida perante a fiscalização. Desse modo, não existindo uma alternativa “legal” para esse tipo de consumo e produção, as pessoas criam mecanismos para adquirir e comercializar esses produtos. Segundo a autora:

Esses adjetivos [**condenado e clandestino**] não são, contudo, exclusividade deste queijo [**Serrano**]. Somados aos termos ilegal ou informal, esses qualificativos são frequentemente empregados para se referir a vários produtos artesanais, tradicionais, produzidos de modo informal, ou seja, que não estão regularizados junto a órgãos tributários, de vigilância sanitária ou de sistemas de inspeção (CRUZ, 2012, p. 241) [grifos meus]

A autora faz referência à culpabilização dos produtores pelos órgãos fiscalizadores pelos seus modos de fazer que fogem às regulamentações impostas, causando diversas consequências em suas práticas de produção e consumo. As compras de animais e carne estão diretamente relacionadas com o modo como vivem e se organizam estas pessoas. Usufruir desse comércio alternativo, operando a compra da carne e de animais de maneira considerada ilegal é uma possibilidade encontrada para esta distribuição.

Segundo Certeau (2002), as maneiras em que se constituem os processos de consumo seguem dinâmicas específicas, nas quais interlocutores atuam, organizando e reorganizando práticas preestabelecidas pela estrutura de poder, ou seja, maneiras de fazer plurais acontecem nos desdobramentos dos dispositivos de regulamentação. Conforme o autor:

A uma produção racionalizada, expansionista além de centralizada, barulhenta e espetacular, corresponde *outra* produção, qualificada de “consumo”: esta é astuciosa, é dispersa, mas ao mesmo tempo ela se insinua ubiquamente, silenciosa e quase invisível, pois não se faz notar com produtos próprios, mas nas *maneiras de empregar* os produtos impostos por uma ordem econômica dominante (CERTEAU, 2002, p. 39).

As práticas de consumo observadas nesta pesquisa, acompanham e dão sentido a vivências através das quais os interlocutores constroem suas experiências e identidades. Ao produzir outras maneiras de obter a carne ovina, que não as convencionais, Marcos, Rodrigo e o proprietário dos animais por eles adquiridos criam mecanismos que permitem este comércio. Essa forma alternativa de comércio também revela estratégias utilizadas pelos pequenos produtores. Segundo Isadora:

[...] se pensarmos a fundo, há um embate de classes também em toda essa questão rural. Porque tinha os grandes produtores, aqueles produtores jaguarenses renomados, de famílias tradicionais, das grandes fazendas, que eram os coronéis de Jaguarão, nós tínhamos esses produtores, esses descendentes, e tinha os pequenos produtores, médios produtores, que viviam esse embate. Se pensarmos a fundo, há uma luta de classes, de sobrevivência e também de uma ilegalidade que, às vezes, era uma forma de sobreviver, assim como o contrabando. Eu vou muito pelo viés da literatura que é minha área, mas o conto do contrabandista de Simões Lopes Neto, vem ao encontro de tudo isso que estamos falando, “ele era um cara que tirava o sustento e vivia ali, a sua família, através do contrabando. Ele nasceu contrabandista, ele era fruto do contrabando, era uma coisa que estava

enraizada na vivência dele, era uma luta pela sobrevivência” [...] (Diálogo realizado com Isadora, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Isadora percebe uma “luta de classes” a partir das distintas formas de comércios de animais, em que pessoas que produzem animais para sobrevivência, utilizam mecanismos regulatórios a seu favor. Dessa forma, perante uma estrutura dada, outras formas de compra e venda são legitimadas, suprimindo lacunas de desigualdades sociais. Estas ações são efetivadas nessas outras práticas de comércio, baseando-se em artimanhas – astúcias dos fracos, como diria Certeau (2002) –, em que a própria estrutura formal serve de instrumento.

Assim, outros formatos de comércio traduzem dinâmicas, agências e estratégias elaboradas para burlar a legislação vigente e configurar formas de sobrevivência e outras modalidades de mercados. Compreendendo a dimensão destas ações, outras questões atravessam as práticas de Rodrigo e Marcos. Contrabandos e abigeatos participam da realidade da criação de animais no município e informam estruturas regulatórias e práticas de comércio. Na próxima seção, busco refletir sobre os diversos desdobramentos que a forma de comércio de animais e carnes utilizadas por Rodrigo e Marcos podem ter em relação as normatizações vigentes.

### **2.3 “Parece que a gente fica como se fosse sempre fora da lei, né?!”**

A fiscalização dos órgãos competentes ocorre principalmente na repressão do contrabando e do abigeato no município de Jaguarão. O comércio alternativo de carne e animais no qual Marcos e Rodrigo participaram não tem uma fiscalização específica, mesclando-se então aos demais crimes transfronteiriços.

Para compreender melhor as especificidades entre as diversas modalidades de comércios não legitimados pelas normatizações, narro uma situação que ocorreu no retorno da propriedade, quando nos dirigíamos com os animais à chácara da avó de Marcos e Rodrigo. Quando estávamos a uma quadra de distância da casa de Rodrigo, outro veículo bateu de raspão na traseira do carro em que estávamos. Imediatamente, Rodrigo parou o carro em meio a avenida e ligou o pisca alerta, para verificar os danos. O outro condutor foi embora sem dar explicações. Após indignar-se com a situação,

Rodrigo, Marcos e eu voltamos para o interior do carro e a viagem continuou, com parada na rua seguinte, onde reside Rodrigo.

Nessa situação, não teria sido possível tomar qualquer medida, já que estávamos em prática considerada ilegal, com dois ovinos vivos dentro do veículo. Ligar para a polícia não seria, certamente, ação cabível. Não houve qualquer ação em relação à batida, somente repulsa pelo condutor com o qual se deu a colisão.

Ao sair em direção à chácara da avó dos interlocutores, que se localizava em outro bairro, onde seria realizada a carneada, seguimos pela avenida em que ocorreu a batida, depois seguimos pela BR116, uma estrada federal. A BR116 tem seu trajeto por dentro da cidade, ligando Brasil e Uruguai. Passamos por prédios da polícia federal, fórum e receita federal, até chegar ao local. A preocupação com a fiscalização não era evidente, sendo que, nos comentários dos interlocutores, o principal motivo de indignação era a batida do outro carro, este sim considerado errado ou imoral. Transportar animais sem notas fiscais não tornavam aquele movimento algo imoral para os interlocutores, sendo, ao contrário, realizado com naturalidade. Esta situação permite pensar no significado das categorias legal e ilegal, a partir das construções morais dos interlocutores.

A prática de transportar animais sem seguir as normatizações da lei, não torna aquela ação imoral ou ilegal, pois as ações são justificadas pela finalidade da prática. Os animais são comprados para confraternização das festas do final de ano, motivo de comemoração, e mais importante, para alimentação.

Essas moralidades identificadas no transporte ilegal dos animais, além do conjunto de articulações que torna tais ações viáveis, fogem às lógicas dominantes de moralidade. Rodrigo, ao refletir sobre o incidente no qual haviam se envolvido quando do transporte das ovelhas pondera que:

Não teria o que fazer! Viemos transportando [ilegalmente], não teria o que fazer, o cara foi errado ali [o outro condutor], tu viu entrou na principal, na nossa mão, certo?! Entrou, quase pegou no carro, não teria o que fazer. Até porque não fizemos nada mesmo, nós estávamos ilegal. Se chama a polícia, perguntariam das ovelhas ali dentro, não teria o que fazer. [...] A multa talvez por transportar a carne, a ovelha mesmo viva, seria como se fosse um roubo, não tem como provar. Seria pior do que o cara ter batido no meu carro, isso é complicado (Diálogo realizado com Rodrigo, em 25/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

O interlocutor mencionou possíveis consequências de não cumprir a legislação, como ser autuado por roubo, já que a transação dos animais não possuía nota fiscais. Para ele, nenhuma medida podia ser tomada, pois a situação em que se encontrava

era ilegal, forçando-o a conformar-se com o choque em seu carro. Ademais, poderia ser acusado de abigeato caso a polícia encontrasse os animais no automóvel.

O abigeato e o contrabando são práticas ilegais frequentes nessa região fronteiriça e daí a preocupação de Rodrigo com uma possível confusão de sua compra com tais práticas. Sobre isso, Rodrigo reflete que:

em questão de buscar a ovelha sem guia [GTA]. Nós sabemos que é errado, que é ilegal, deveria trazer com guia, tudo certinho, com caminhão, não em um carro normal. Parece que a gente fica como se fosse sempre fora da lei né, como se tivesse, roubando uma ovelha, mesmo sabendo que compramos do proprietário [...]. Nós viemos sempre cuidando, viemos cuidando sempre, porque, bah, se pega uma blitz tu sabes, não tem o que fazer tu acaba perdendo a carne. Porque tu estás ilegal, eles vão apreender a carne e tu ainda leva uma multa talvez. É complicado. Essa situação é complicada. Nós vemos como ilegal mesmo, não tem o que fazer. Mas sempre vamos em algum lugar que saibamos que não vai ter perigo nenhum de trazer, nunca nos pegaram, nunca nos pararam em blitz nenhuma (Diálogo realizado com Rodrigo, em 25/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

No relato do acidente com seu carro, e em todo processo de adquirir os animais, em nenhum momento foi possível perceber entre os interlocutores alguma tensão naquele comércio. Mas quando questiono Rodrigo a partir de categorias de regulamentação o discurso se modifica um pouco, considerando que são práticas ilegais. Esta questão demonstra o quanto o comércio alternativo de animais e carne oscila entre as normatizações e práticas consideradas ilegais. Rodrigo e Marcos utilizam os preceitos legais para praticar o transporte clandestino, como vigiar a fiscalização, ou conforme ele diz “sempre se cuidou”. Cabe compreender que as práticas se misturam, ou seja, que “o ‘informal’ e/ou o ‘ilícito’ estavam alojadas no ‘setor formal’ e vice-versa” (PINHEIRO-MACHADO, 2008, p. 124).

Além disso, Rodrigo diz saber que é uma situação ilegal, porém diz ser o “jeito mais fácil” de comprar animais e carne, e relata sempre tomar precauções com relação a blitz da polícia, por exemplo. Desse modo, a execução de táticas para burlar as regulamentações podem ser caracterizadas como “pequenos sucessos, artes de dar golpes, astúcias de ‘caçadores’, mobilidades da mão de obra, simulações polimorfos, achados que provocam euforia, tanto poéticos quanto bélicos” (CERTEAU, 2002, p. 47). Nas caçadas do comércio alternativo, as ações são planejadas em relação aos poderes controladores. Nesse sentido, indago Claudio sobre o comércio sem notas fiscais, quais as vantagens e desvantagens, ao que responde: cara, atrapalhar acho que não atrapalha cara desde que tu tenhas consciência que aquele bicho que tu carneou não seja roubado. Porque tipo, vai atrapalhar quando alguém rouba e vende

pela metade do preço assim. [...] (Diálogo realizado com Claudio, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Claudio, que também cria animais com seu pai, menciona que o comércio alternativo de carne e animais não atrapalha quem utiliza as normatizações estabelecidas para realizar a compra e venda de animais e carne, desde que essas pessoas tenham “consciência” de que o animal não é roubado. Ele ainda diz que, quando o animal é roubado e, por isso, carregado e transportado sem notas fiscais, isto sim é um problema, porque além de roubados, são vendidos pela metade do preço. Claudio complementa que, sendo feito de forma alternativa para ajudar nos gastos da casa ou como renda extra, o comércio considerado ilegal é válido.

Com relação aos furtos, se torna difícil a diferenciação do que é furto e do que é uma compra como a de Marcos e Rodrigo com o proprietário. A questão é que dentro desta amplitude de comércios não legitimados pelas leis, existem particularidades do que é um ato “correto” ou não. Para os órgãos fiscalizadores e de controle, qualquer ação sem notas fiscais é ilegal. Porém para as pessoas como Rodrigo que utilizam práticas alternativas de compra de animais e carne sem notas fiscais existem diferenças importantes nos atos para que não se confundam com crimes como o furto.

As preocupações para não ser incriminado em uma ocasião de furto produzem mais estratégias para tentar modificar a situação. Em outro relato, Rodrigo conta como tentou dar aspectos “legais” à compra de ovelhas:

[...] acho que se nos parassem em uma blitz, talvez eles aprendessem a carne, mas não nos fariam nada, como se fosse abigeato. Até porque aqui não pegamos, mas geralmente pegamos alguma nota do valor que pagamos, entendesse? Não chega ser uma guia, mas se pedir para o produtor ele nos dá uma nota do valor que pagamos pela ovelha, entendesse, com o número de guia dele, alguma coisa assim, sempre se consegue (Diálogo realizado com Rodrigo, em 25/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Rodrigo relatou já ter utilizado um recibo, com algumas informações do proprietário para tentar livrar-se de uma possível repressão. Esta situação demonstra o cuidado para não ser confundido com o furto, já que não há referência da origem do animal. Nas palavras de Rodrigo “não chega ser uma guia”, mas é um documento que serve para comprovar a origem do animal e sua conexão legal com o antigo proprietário.

Se, por um lado, a venda de carne e de animais de forma alternativa se apresenta como uma prática tradicional e corriqueira, por outro caracteriza-se como crime transfronteiriço. Segundo o código penal brasileiro, o Decreto-Lei nº 2.848, de 7

de dezembro de 1940, na seção em que trata dos crimes contra o patrimônio, o abigeato está enquadrado no artigo 155, que versa sobre “subtrair, para si ou para outrem, coisa alheia móvel” (BRASIL, 1940). Dessa forma, segundo a inclusão da Lei nº 13.330, de 2 de agosto de 2016, o abigeato é considerado um furto qualificado (BRASIL, 2016), caracterizando-se como crime de receptação animal:

Art. 180-A - Adquirir, receber, transportar, conduzir, ocultar, ter em depósito ou vender, com a finalidade de produção ou de comercialização, semovente domesticável de produção, ainda que abatido ou dividido em partes, que deve saber ser produto de crime: Pena - reclusão, de 2 (dois) a 5 (cinco) anos, e multa (BRASIL, 2016).

O crime de abigeato consiste no furto de animais nas propriedades rurais, entre eles ovinos, bovinos e equinos. Isso se diferencia do roubo, artigo 157 do código penal, que discrimina a subtração de coisa móvel alheia mediante ameaça, violência e impossibilidade de reação da vítima (BRASIL, 1940).

Com relação aos números de casos de abigeato no Rio Grande do Sul, segundo a Secretaria de Segurança Pública (SSP), a maioria dos números que constam no índice regional são de cidades que fazem fronteira com outros países, havendo apenas algumas exceções. No quadro a seguir, selecionei dez municípios do Rio Grande do Sul com elevados índices de abigeato junto de Jaguarão. É importante ressaltar que Jaguarão ocupa um lugar intermediário no ranking de casos de abigeato do Rio Grande do Sul. O quadro 1 mostra os dados referentes ao período de 2019 a 2020.

<b>Município/Ano</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
<b>Santana do Livramento</b>	204 casos	171 casos
<b>São Pedro do Sul</b>	100 casos	103 casos
<b>São Gabriel</b>	110 casos	97 casos
<b>Bagé</b>	136 casos	89 casos
<b>Dom Pedrito</b>	65 casos	82 casos
<b>Alegrete</b>	100 casos	80 casos
<b>Uruguaiana</b>	123 casos	77 casos
<b>Canguçu</b>	91 casos	69 casos
<b>Herval</b>	51 casos	57 casos

<b>Jaguarão</b>	63 casos	34 casos
-----------------	----------	----------

Quadro 1 - Dados sobre o abigeato no Rio Grande do Sul

Fonte: Site da Secretaria de Segurança Pública do Rio Grande do Sul, 2020.

No ano de 2019, foram registrados 5.591 casos de abigeato no estado. Em 2020, esse número caiu para 5.242. Entre os dez municípios listados, apenas Canguçu, São Gabriel e São Pedro do Sul não estão localizados em zonas de fronteira. Herval, por exemplo, município vizinho de Jaguarão, apresenta 23 casos a mais em 2020. A questão da fronteira pode ser pensada como espaços em fluxos, onde diversas práticas de comércio não se adequam as leis de regulamentação, por seguirem outras dinâmicas.

O quadro também é indicador da amplitude do comércio de carne e animais sem notas fiscais. Para os poderes fiscalizadores, as práticas se tornam uniformes, todas passíveis de punições, sendo que para Rodrigo e Marcos existe a preocupação de dar aspectos legais a prática, distanciando-se do caráter de abigeato. Isadora também relatou inúmeras questões que envolvem o furto de animais. Segue um de seus relatos:

[...] o abigeato aqui na fronteira é uma realidade, e sempre teve produtores, que as vezes esquentavam, esse gado roubado. E entra uma outra coisa, que é a questão da marca e sinal do produtor. Já me lembro de alguma situação assim, acharam o gado do fulano em tal lugar, e conseguiram comprovar. Por que? Porque aquele gado tinha marca e sinal de um produtor, então ele não poderia ser daquele outro produtor se não houvesse uma nota, uma guia de compra e venda passando esse gado. Então, se o produtor denunciou que seu gado foi roubado, a primeira coisa quando achavam algum gado que poderia ser, era verificar a marca e sinal, que era uma outra forma importante de verificação da procedência animal. Mas claro que tinha situações de pessoas que esquentavam o gado roubado, e os ovinos sempre foi um problema, porque o ovino, enfim, as ovelhas, eles são animais fáceis de carregar, às vezes carneavam no chão mesmo e levavam a carne, era carne roubada para vender em açougue [...] (Diálogo realizado com Isadora, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

*Esquentar o gado* é uma expressão referente a estratégias utilizadas para burlar os processos fiscais no intuito de acobertar irregularidades relacionadas à origem dos animais, compra e venda, e questões sanitárias, ou seja, uma forma de legalizar animais que não estariam aptos a circulação ou ao abate por não possuírem registros. No caso das ovelhas, Isadora ressalta que, por se tratar de um animal de pequeno porte, é ainda mais fácil realizar essas ações. O relato de Isadora pode ser útil para pensar nas relações que atravessam o comércio realizado por Marcos e

Rodrigo, o contrabando e o furto. Assim como as práticas de Rodrigo e Marcos, existem outros processos considerados igualmente ilegais pelos órgãos de controle, porém com conotações de um mercado bem mais amplo, envolvendo estabelecimentos comerciais e proprietários. Em outro relato, Isadora conta uma situação em que precisou depor para a polícia por consequência de um esquema de contrabando de gado que presenciou em seu trabalho:

Uma vez, não me lembro especificamente, mas eu já estava trabalhando há algum tempo na inspetoria. Porque é uma responsabilidade, tu dar um documento de Guia de Trânsito Animal. Por isso tu tens que estar respaldado. Respaldado que eu digo, assim, de verificar a procedência daquele gado e para onde vai. Mas já me aconteceu esse “esquentamento” que nós estávamos falando, de um roubo por exemplo. Porque tinha, é claro que tinha aqueles produtores conhecidos, pessoas idôneas, pessoas que não se envolvem nesse tipo de coisas. Mas tinha aqueles sujeitos, digamos assim, “não tão confiáveis”. Eu me lembro de quando comecei a trabalhar na inspetoria, os próprios guardas me alertavam: “abre o olho com esse aí, vê bem que documento tu vai dar, porque esse aí as vezes está envolvido em falcatura”. Enfim, havia esse tipo de comentário também. Eu lembro de uma situação em que eu fui parar na polícia federal, olha só a situação! Porque foi assim. Um produtor às vezes tinha dois campos. Por exemplo, tinha um campo lá no Quilombo [3º subdistrito] e outro lá nas Pedras Brancas [4º subdistrito]. Ele podia também transitar com seu gado, de um campo para outro, “ah vou trocar, vou levar para confinamento”. E aconteceu uma vez de eu dar um documento, uma guia de trânsito, que seria para esses animais transitarem de um campo, desse proprietário para outro, era dele para ele mesmo, entendeu? Só que pegaram essa guia para transitar outros animais, provavelmente de um roubo, de um abigeato, de um contrabando, não me lembro se era gado uruguaio, não me lembro muito bem da situação, mas foi uma situação assim, de eu dar uma guia de trânsito do produtor para ele mesmo, para outro campo e, na verdade, o gado que estava sendo transportado com essa guia era um outro, por exemplo de procedência uruguaia. Se dá o acaso de ter abordagem pode acontecer, mas se não dar esse acaso de ter uma abordagem esse gado vai ser esquentado [...] (Diálogo realizado com Isadora, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Isadora relata que testemunhou esta situação, em que o gado que não tinha procedência conhecida, sendo provavelmente roubado e transferido com uma GTA retirada para outro lote animais que tinham procedência<sup>21</sup>. A partir desse caso, o comércio de animais e de carne que não segue as normatizações adquire outra dimensão, pois agora se tratam de operações de grande porte, que envolvem mais agentes. Com relação ao furto de animais, Claudio relata inúmeros episódios, que

---

<sup>21</sup> Em matéria publicada no site de jornalismo ambiental O Eco, Camara (2017) aponta para um dos principais problemas relacionados à cadeia produtiva da carne no Brasil: a rastreabilidade dos animais. Segundo a reportagem, grande parte dos animais abatidos nos frigoríficos são adquiridos de fornecedores indiretos, passando por várias propriedades antes da venda ao estabelecimento. Nesse sentido, a procedência é incerta, podendo ser proveniente da pecuária realizada em áreas de desmatamento.

relevam desde táticas de furto utilizadas por abigeatários, até distribuições de carne em outras cidades:

Tchê, vou te falar uma rapidinha, mas não é aqui no Brasil, é no Uruguai. Porque o meu patrão tem campo no Uruguai também, e eu sei que da outra vez roubaram dele e os cara estaquearam, carnearam e estaquearam o couro da ovelha em cima do arame. Quando eles fazem isso, mesmo denunciando para polícia, eles não podem fazer nada, porque no caso deles [uruguaios], eles acham que é para o consumo humano, no caso para consumo próprio, para alimentar a família, filho, criança (Diálogo realizado com Claudio, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Claudio conta que nos furtos que acontecem no Uruguai, os abigeatários penduram o couro dos animais carneados sobre as cercas, para descaracterizar uma situação de furto. Essa tática é articulada para descaracterizar o ato ilegal e torná-lo aceitável de acordo com a legislação. Através do exemplo de Claudio é possível perceber as estratégias de abigeatários para burlar as leis e não ser repreendidos pelos poderes fiscalizadores.

Pode-se pensar que “os usuários dos códigos sociais os transformam em metáforas e eclipses de suas caçadas. A ordem reinante serve de suporte para produções inúmeras, ao passo que torna os seus proprietários cegos para essa criatividade” (CERTEAU, 2002, p. 50). Estas outras modalidades de comércios têm suas práticas e estratégias produzidas a partir da legislação vigente.

Como aponta Telles (2012), as fronteiras do legal e ilegal são porosas e sensíveis a variadas mudanças no decorrer das práticas de comércio. Este jogo de articulações está em constante movimento, se situando em cada dobra das regulamentações, normatizações, no qual se produzem artimanhas e outras formas de mercado.

Como visto, existem diferenciações entre as práticas consideradas ilegais, e uma das preocupações de Rodrigo é descaracterizar ações que possam ser classificadas como furto, por exemplo. Na próxima seção, elaboro uma reflexão sobre a amplitude desta economia que engloba outras modalidades de comércio de animais e de carne.

## 2.4 “Eu me lembro de um caso que era pai e filho, era família”: a amplitude das economias fora das normas

Buscando compreender a amplitude do comércio de animais e carne que se desenvolvem fora das normas vigentes e para além das práticas de Marcos e Rodrigo, esta seção tem por objetivo refletir sobre relatos referentes a negociações entre estabelecimentos comerciais, proprietários e abigeatários. Também serão trazidas notícias sobre mecanismos de punição destas outras modalidades de comércio.

A influência de trocas fora dos padrões de regulamentação tem uma amplitude internacional. A partir de estudos sobre a cadeia produtiva da carne ovina e de dados produzidos pela etnografia, é possível evidenciar que o furto, o contrabando e as transações de carne e animais sem notas fiscais, podem participar de um macro sistema de trocas e operações. Claudio relata alguns casos de furtos nas proximidades da propriedade do seu pai:

Tchê, mas o caso até mais triste, assim, que aconteceu, não foi com nós, foi com um parente do pai, passando a nossa casa. Ele [proprietário] tirou dois dias na cidade e quando voltou [para zona rural], ele tem uma mangueira no meio de um mato, que da estrada até a mangueira tem três quilômetros, tudo por dentro do mato e tchê. Quando ele chegou, um fedor a carniça. Tchê, tinha 30 couros de ovelha, 30 buchadas e 30 cabeças, tudo amontoado em um canto dos brete [curral para realizar vacinações]. Ele chamou polícia, e aquele movimento todo, e foi descobrir quase 6 meses depois que a carne já tinha sido vendida em Arroio Grande [município vizinho] em um açougue, e os cara que vieram [abigeatários] tiveram ajuda do vizinho. Só que como na época o vizinho veio a falecer não deu em nada, porque não tem como tu interrogar um morto (Diálogo realizado com Claudio, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

É interessante pensar nos números dos animais abatidos, que é bastante elevado. Esta carne, segundo ele, veio a ser vendida na cidade vizinha, em um estabelecimento comercial. Percebe-se que o furto de animais e de carne pode configurar uma economia com articulações para além Jaguarão.

Claudio cita informações que obteve da trajetória da carne e dos animais furtados. Ele conta sobre grandes furtos, envolvendo um número elevado de animais e narra as trajetórias desta carne.

Tchê, e aqui no Brasil, em geral, os caras geralmente roubam, roubam carga fechada de 30, 40 ovelhas. Eles conhecem tudo, é alguém do lado [vizinho] que dá as dicas e geralmente vai para Arroio Grande. 99% vai para Arroio Grande, não sei porque (Diálogo realizado com Claudio, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Segundo o relato, as pessoas que realizam os furtos conhecem a região, as redondezas e as propriedades, o que facilita os furtos. Sobre esse comércio por meio do furto, há um amplo campo de ramificações, que segundo vem sendo apontado por Claudio e Isadora, envolve vizinhos, proprietários, abigeatários e estabelecimentos comerciais.

Destacando a dimensão do comércio considerado ilegal, na indústria brasileira de carne ovina “a quantidade de abate com inspeção estadual e municipal geralmente supera a quantidade de abate com inspeção federal. Sendo assim, pode-se afirmar que a informalidade atinge cerca de 90% do mercado nacional de carne ovina” (SORIO; RASI, 2010, p. 76-77). Vale lembrar que o abate clandestino no país se refere, em grande parte, a frigoríficos clandestinos, mas também diz respeito ao abate em pequena escala, como ocorre nas fazendas, para consumo alimentar. Nesses dados, pode-se perceber que o mercado articulado sem os preceitos legais da carne ovina, se divide em uma série de práticas com aspectos diferentes.

De acordo com o mesmo estudo, a representatividade do comércio e do abate informal se dá, entre outros elementos, por um desinteresse do Estado em incentivar e desenvolver esse setor, o que acontece de várias maneiras, como a falta de fiscalização e a difícil negociação entre produtores e frigoríficos (SORIO; RASI, 2010). Dessa forma, o resultado é o preço alto da carne ovina no mercado e um alto índice de abate e comércio fora dos padrões legais. Isso nos faz pensar como outras formas de economias, consideradas ilegais, não são separadas da cadeia produtiva da carne gerida pelos órgãos fiscalizadores, pois se constituem em relação a ela, a partir das ações, punitivas ou não das regulamentações. Como argumenta Pinheiro-Machado “longe de ser marginal ao capitalismo e ao desenvolvimento, a economia informal é parte estruturante dos mesmos” (PINHEIRO-MACHADO, 2008, p. 129).

Isso é visível quando estas formas de mercado alternativas de carne acabam servindo para o escoamento da produção, o que beneficia principalmente produtores e consumidores, esses últimos, que assim podem comprar carne com valor inferior ao praticado no mercado legitimado como legal. Entre os elementos que beneficiam produtores e consumidores, podemos apontar, segundo Sorio e Rasi, (2010, p. 80, 81), que existe ainda:

Possibilidade de escoamento da produção em locais que são distantes de abatedouros legalizados; possibilidade de venda de pequenos lotes de animais; valor maior obtido pelo produtor quando ele mesmo realiza o abate; inexistência da burocracia para a emissão da GTA; menor

custo de operação do frigorífico clandestino, por sonegação fiscal e por não cumprimento da legislação sanitária; menor custo da carne ao consumidor, no pequeno varejo ou em entregas diretas; satisfação do consumidor em adquirir um produto diretamente do produtor rural; e conforto e comodidade, ao consumidor, pela entrega do produto em domicílio ou diretamente em restaurantes e churrascarias.

Os autores complementam que, além da deficiência na fiscalização, uma das limitações para o desenvolvimento do setor da carne ovina e o fortalecimento de outras economias não convencionais é que existem práticas de consumo consolidadas. A crença da qualidade superior da carne vendida diretamente pelo produtor, o consumo dela em épocas festivas, o domínio da técnica de abate e o costume de presentear pessoas com a carne ovina são alguns desses fatores:

Um costume, já bastante arraigado em cidades do interior e até mesmo em capitais onde a ovinocultura faz parte dos hábitos alimentares, é o consumo de carne oriunda do abate clandestino. O hábito de presentear amigos com carne ovina da fazenda e de consumir esse tipo de carne em eventos festivos, o domínio da técnica de abate pelas populações rurais e a crença, entre os consumidores, de que a carne vinda diretamente do produtor é de melhor qualidade, tudo isso tem favorecido o mercado informal e afetado a competitividade da cadeia produtiva da carne ovina no Brasil (SORIO; RASI, 2010, P. 81).

Conforme mencionado na citação, o sistema de produção de carne ovina do Brasil não tem bons resultados em decorrência dos costumes e hábitos relacionados à carne de ovelha, cujo consumo se dá como resultante de inúmeros abates e comércios não legalizados, onde produtores e consumidores intercambiam livremente, sem fiscalização tributária ou sanitária. A passagem também permite pensar nestes costumes, pois é característica das economias alternativas a compra direta, a crença da qualidade e procedência direto do produtor e o consumo em ocasiões festivas, o que também está presente nas negociações de Marcos e Rodrigo: “nessa perspectiva, mercados informais não constituem uma expressão caótica: eles têm ordem, forma e lógica” (PINHEIRO-MACHADO, 2008, p. 123).

Na venda de carne e animais em feiras rurais, existem também tentativas de contornar a fiscalização no intuito de atender a este comércio mais amplo. Isadora menciona casos de tentativas de venda de animais doentes, que seriam destinados a estabelecimentos comerciais de carne. Segundo a verificação dos fiscais da inspetoria veterinária, animais que apresentam condições de saúde duvidosas, não poderiam ser comercializados. Segundo Isadora:

[...] outras situações, digamos assim inusitadas, é quando, por exemplo, as vezes aparecia nas feiras. Porque também tinha essa questão das feiras,

onde os animais eram postos para venda e para negociação e tinha que ter alguém da inspetoria para fazer esses trâmites e tirar as guias. Já aconteceu também alguma situação de a pessoa, o veterinário, a pessoa encarregada da inspetoria por aquela feira de não querer dar a documentação. Um gado que iria para o açougue, mas tinha um gado doente por exemplo, que estava na cara que o bicho estava doente, porque estava com problemas. Então essa carne não seria apta para consumo (Diálogo realizado com Isadora, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Os remates rurais ou feiras são eventos de comercialização de animais variados, como galinhas, porcos, cavalos, bovinos e ovinos. Como Isadora relata, havia ocasiões em que animais considerados doentes pelos técnicos da inspetoria veterinária eram impedidos de serem comercializados para o abate nas feiras, por sua saúde estar comprometida. Sobre estas negociações de animais doentes em Jaguarão ela relata alguns acontecimentos:

[...] eu me lembro de um caso que era pai e filho, era família, tinham vários açougues e ele era conhecidíssimo. Porque geralmente essas pessoas que trabalhavam dessa forma eram também produtores, tinham um campinho [propriedade], tinham alguns animais, até mesmo para poder fazer esse tipo de tramoia. Então eles eram conhecidos por irem nas feiras e comprarem aquele gado que já está na última: uma vaca cancerosa, enfim, animais que estavam visivelmente doentes e que não serviriam, nesse caso, para abate e para consumo das pessoas. Então nesse sentido que eu te falei, que às vezes o veterinário responsável ou mesmo o zootecnista, quem fosse o responsável no momento, até mesmo o guarda sanitário, se ele percebesse isso e quisesse vetar ele poderia. Esse era o papel da inspetoria veterinária. Então isso, às vezes, acontecia em feiras de o animal estar muito doente, e ficava muito na cara, e pegaria muito mal para inspetoria como órgão deixar que aquele animal passasse para o abate [...] (Diálogo realizado com Isadora, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Percebe-se que animais doentes, “uma vaca cancerosa”, sempre que identificados, não poderiam ser negociados para o consumo. Os compradores destes animais também possuíam meios para dar aspectos legais para essas questões e diminuir custos, como a propriedade de algum campo. Possuir algum campo significa comprar estes animais e posteriormente abater ilegalmente para fornecer carne aos seus próprios estabelecimentos, ou outros, já que conforme foi visto, este processo de abater e dar baixa por consumo próprio podia ser realizado pelos proprietários.

Dessa forma, a venda de animais doentes poderia acontecer, caracterizando um esquema de corrupção. Com relação a isso, existiam situações de “deixar passar algum animal”. E, segundo Isadora:

[...] como viemos conversando do “jeitinho” e certamente que esta questão de suborno devia ocorrer, não digo tanto aqui em Jaguarão, que é uma cidade pequena, e todo mundo se conhece, mas também pode ter ocorrido. Nunca me aconteceu de terem me oferecido dinheiro para dar algum documento,

mas realmente tinha alguns produtores... Que também era uma questão cultural, de presentarem. Por exemplo, chegava final de ano, “vou trazer um quarto de ovelha para vocês”, de darem presentes, para os funcionários daquele órgão, isso era uma prática comum. Mas acredito que sim, que em cidades maiores onde, enfim, é mais fácil de ter esse tipo de comportamento, de por exemplo, subornar algum funcionário para fornecer algum documento e esquentar alguma situação ilegal, acredito que sim (Diálogo realizado com Isadora, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Os relatos tratam dos “jeitinhos” e das questões do “presentear”. Nesse sentido, esquemas organizados fora dos padrões fiscais podiam envolver mais do que um caso de compra e venda sem notas fiscais, mas implicar também funcionários de órgãos controladores.

Esses dados revelam que os sistemas que envolvem o comércio de animais e de carne fora das normas vão muito além de práticas corriqueiras e tradicionais, mas elevam para uma economia internacional nas dobras da legislação. Buscando compreender estes quadros, conversei com Patrícia, uma policial militar que atua em algumas operações realizadas no âmbito da metade sul do estado do Rio Grande do Sul e que se debruçam em abigeatos e contrabando. Perguntei a ela se tinha conhecimento de situações de pessoas envolvidas com o abigeato, no sentido destes amplos comércios considerados ilegais, ao que diz:

Olha, eu acredito que, às vezes, a rede é muito grande, mas as vezes é uma rede que é indiretamente. Porque o dono ali do comércio, do mercadinho, compra uma carne sem nota, uma carne sem procedência, e ele está indiretamente envolvido. Ele não tem exatamente ligação com quem roubou, que carneou, que fez toda aquela função, mas indiretamente ele está participando. Então acredito que a rede seja mais em função disso. Tem o pessoal, que carneia, que faz o trabalho “sujo”, vamos dizer assim, e o pessoal acaba comprando sem nota, sem procedência e também está se envolvendo, mesmo que indiretamente (Diálogo realizado com Patrícia, em 21/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Patrícia fala de redes de participação nos esquemas de abigeatos. Segundo ela, não só o abigeatário, mas os compradores destas carnes roubadas também participam, ainda que “indiretamente” das ações. Além disso, a interlocutora menciona os consumidores que comprem a carne sem nota, o que segundo ela contribui para estes esquemas considerados ilegais.

Claudio contou uma situação em que seu pai fora aconselhado pelas forças policiais a não averiguar furtos ocorridos nas redondezas e as pessoas envolvidas. Segundo ele:

Tchê, aqui em Jaguarão, o pai até já perguntou [sobre abigeatários e o que fazer], para uns brigadianos, tchê, e eles falam: “olha se o senhor vê, o senhor

faz de conta que não vê, porque se o senhor matar [o abigeatário] o senhor vai se incomodar e se o senhor tentar denunciar, ou fizer alguma coisa, o senhor também vai se incomodar. Porque mesmo de um jeito ou de outro, o senhor vai se incomodar mais do que eles” (Diálogo realizado com Claudio, em 22/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

O relato de Claudio revela aspectos que envolvem o poder destas economias que ocorrem nas brechas da lei, influenciando inclusive as forças policiais. Questões como essa demonstram a dimensão dos comércios de animais a partir de furtos.

Sobre informações dos crimes transfronteiriços, assim como de operações realizadas pela polícia, o que foi possível perceber é que estas práticas envolvem um mercado milionário, não só de carne, mas de armas, substâncias ilícitas, entre outros. Os órgãos competentes, por meio da agência das forças militares atuam no combate para punir essas ações, promovendo inúmeras operações policiais de repressão. Pode-se citar algumas das principais operações realizadas no estado do Rio Grande do Sul: Avante, Hórus, Ágata, Restituição, Tropeiros da Lua Cheia, entre outras. Transcrevo a seguir, duas notícias recentes sobre operações policiais e crimes transfronteiriços. Conforme o quadro 2:

### **Operação Hórus causa prejuízo de mais de R\$ 8 milhões ao crime**

Contribuindo com as premissas do programa RS Seguro, principal política de segurança do Estado, a Operação Hórus Sentinela teve mais uma fase finalizada no dia 1 de outubro. Já são três meses de operação contra o crime organizado nas faixas de fronteira com Argentina e Uruguai, além da divisa com Santa Catarina. Para a realização, Brigada Militar, Polícia Civil, Corpo de Bombeiros Militar, Instituto-Geral de Perícias (IGP), Polícia Federal, Polícia Rodoviária Federal, Receita Federal e Agência Brasileira de Inteligência atuaram em conjunto, em trabalho que integra o Programa Nacional de Segurança de Fronteiras e Divisas (V.I.G.I.A).

Os resultados positivos relacionados aos números de apreensões e prisões reforçam a qualidade do trabalho integrado entre as forças de segurança pública gaúcha e da União. Com o objetivo de cercar o Estado para evitar a entrada de armas, drogas e produtos contrabandeados a operação contou com cerca de 60 policiais, dentre eles 41 policiais militares, 4 agentes do IGP

e 15 policiais civis. A ação levou a prisão 104 indivíduos, bem como a apreensão 348,672 kg de drogas e R\$ 870.883,00 de dinheiro sem procedência.

O responsável pela Operação Hórus no Rio Grande do Sul, Major Chaves, afirma que a operação tem como finalidade combater todos os crimes transfronteiriços, com foco principal no tráfico de drogas e armas. “As apreensões têm se mostrado constantes nas faixas de fronteira, o que é um importante sinalizador. A Operação Hórus é um importante reforço no combate específico aos crimes transfronteiriços”. Os serviços de fiscalização e abordagens também permitiram recolher 32 veículos, 35 armas e 1.469 munições. Além disso, também foram apreendidos 1.127 kg de carne irregular, 10,8 toneladas de camarão, 335 bovinos e 99 equinos.

Confira abaixo, através dos dados apresentados pela Secretaria de Operações Integradas do Ministério da Justiça (SEOPI/MJ), o balanço apreensões diversas da Operação Hórus, que resultou em prejuízo estimado de R\$ 8.446.958,00 ao crime: 32.290 maços de cigarro; 1 carregador de rifle; 39,3 toneladas de sementes/soja; 720 litros de agrotóxicos; 4 máquinas de pulverização; 2 sacos de 50 kg de ureia; 4.56 garrafas de vinho, 29.112 latas de cerveja, 241 pés de maconha; 13 celulares, 842 caixas de tênis; 2 tanques de combustível de barco; 4 motores de popa; 1 barco de alumínio de 6,5 metros; 40 frascos de anabolizantes; 24 frascos de polivitamínicos; 12 frascos de suplementos alimentares; 100 cuias de chimarrão; 38 garrafas térmicas.

Quadro 2 - Notícia sobre Operação Hórus

Fonte: Site da Secretaria de Segurança Pública do Rio Grande do Sul, 05/10/2020<sup>22</sup>.

É pertinente atentar que na operação referida acima, que visava o combate ao crime organizado na faixa de fronteira, foram apreendidos 1.127 quilos de carne irregular, 10,8 toneladas de camarão, 335 bovinos e 99 equinos, ou seja, animais e carne tem um papel fundamental em outras modalidades de comércio. Em outra

---

<sup>22</sup> Disponível em: [bit.ly/3y1tsKc](https://bit.ly/3y1tsKc). Acesso em: 19 jul. 2021.

notícia, mais recente, também é possível verificar a existência de apreensões de carne, com repressão direta ao abigeato. O quadro 3, apresenta a operação.

**Operação Avante Combate ao Abigeato resulta em 5 prisões, armas e munições apreendidas e apreende mais de meia tonelada de carne**

Nesta sexta-feira (26/2), foi realizada a 11ª edição da Operação Avante Combate ao Abigeato, que visa combater os crimes de abigeato nos municípios da região de ação do CRPO Sul.

Com amplo levantamento de inteligência e planejamento operacional dos comandantes de frações locais da BM, através da coordenação do CRPO Sul e em conjunto com a Vigilância Sanitária, Inspeção Veterinária, Patrulha Ambiental, fiscalização agropecuária, os policiais militares do 4º BPM, 6º BPM e 30º BPM e 3º BPAF, realizaram atividades de fiscalização a estabelecimentos comerciais que trabalham com produtos de origem animal além de ações de patrulhamento e visibilidade nos seguintes municípios: Pelotas, Arroio do Padre, Capão do Leão, Canguçu, Cerrito, Morro Redondo, Pedro Osório, Pinheiro Machado, Piratini, Jaguarão, Arroio Grande, Camaquã, Tapes, Dom Feliciano, São Lourenço do Sul, Cristal e Rio Grande.

No total foram apreendidos 595,03 Kg de carnes e outras mercadorias sem procedência e sem condições para o consumo. Na BR 293 na Capela da Buena em Capão do Leão, foi presa uma mulher, na propriedade foram apreendidos 1 revólver calibre 32, duas armas longas, munições de diversos calibres e aproximadamente 50 quilos de carne de cavalo, no local estavam restos dos animais abatidos.

Nesta edição a operação contou com 106 policiais militares, agentes da Vigilância Sanitária, inspeção veterinária e 41 viaturas das instituições envolvidas. Com as apreensões realizadas hoje, em onze edições já se somam aproximadamente 12 toneladas de carnes e outras mercadorias apreendidas.

As ações e resultados da operação visam coibir a comercialização de carnes sem procedência, alguns produtos que não atendem aos requisitos sanitários ou que apresentam outras irregularidades.

Além de constituir em ação preventiva e repressiva de policiamento, com a fiscalização sendo realizada pelos órgãos competentes. A Operação Avante Combate ao Abigeato terá continuidade, visto os resultados positivos na preservação da saúde pública.

Quadro 3 - Notícia da Operação Avante

Fonte: site da Brigada Militar do Rio Grande do Sul, 26/02/2021<sup>23</sup>.

Na notícia acima reproduzida, sobre o combate ao abigeato, foram apreendidos 595,03 quilos de carnes e outros produtos, sem origem e segundo a fiscalização, sem condições de consumo. A notícia serve também para destacar a amplitude dos furtos de animais.

De modo a trazer elementos para apreender as práticas observadas a campo, referentes à aquisição de animais e carne a partir de formas de comércio denominado, neste trabalho, como alternativo, este capítulo foi dedicado a refletir de forma mais ampla sobre a porosidade de categorias como legal e ilegal, as maneiras de burlar a legislação, a construção de modalidades de comércio que não os convencionais, a produção de estratégias para a descaracterização de práticas ilegais e as diversas formas de trocas que constituem modalidades de mercados da carne ovina não legitimados.

Com relação à porosidade entre as categorias legal e ilegal a partir da pesquisa, foi possível perceber que essas categorias não se opõem, mas, tal como aponta Telles (2010), mesclam-se. As maneiras pelas quais proprietários e consumidores regularizam suas práticas consideradas ilegais passam por estratégias que acontecem nas dobras da legislação e práticas ilegais são transformadas a partir de elementos das legislações vigentes.

Essas táticas utilizadas para burlar as leis acabam por produzir outras formas de comércio não convencionais, que, no caso de Marcos e Rodrigo, contribuem para a obtenção da carne que irão consumir, já que de outra forma não poderiam comprar

---

<sup>23</sup> Disponível em: [bit.ly/3jWDk2l](https://bit.ly/3jWDk2l). Acesso em 24 de agosto de 2021.

os animais. Tais construções seguem uma organização e se constituem sempre em relação à economia gerida pelos órgãos de controle (CERTEAU, 2002).

Dentro da amplitude destas outras modalidades de comércio, destacam-se os abigeatos, contrabandos e as trocas como as realizadas por Marcos e Rodrigo. Além dessas diferenças, no caso de Rodrigo e Marcos há também a necessidade de descaracterizar as ações não convencionais para que não sejam confundidas com o furto ou contrabando. Por fim, evidenciam-se as diversas ramificações do comércio de carne e animais fora dos padrões, em que participam proprietários, abigeatários, estabelecimentos comerciais.

Pensando nas relações entre as variadas formas de economia da carne ovina, no próximo capítulo será descrito como se dá o processo de abate dos animais. O aprendizado da carneada, como algumas maneiras de identificar a carne roubada, diferenças e semelhanças entre abates domésticos e industriais, justificavas para a morte animal, técnicas, objetos utilizados, percepções sobre as partes internas do animal e relações de gênero serão elementos discutidos, buscando evidenciar as relações entre humanos e animais a partir do abate.

### 3 A CARNEADA DE OVELHA

Consideradas as dinâmicas de compra e transporte dos ovinos, cabe, neste capítulo, descrever como se deu a carneada dos animais. Para tanto, serão descritas as etapas do abate, assim como as técnicas utilizadas na transformação dos animais em carne.

Os dados produzidos neste capítulo buscam apreender as relações entre humanos e animais estabelecidas nas carneadas. As reflexões dialogam com distintos trabalhos etnográficos, trazendo questões referentes aos aprendizados necessários à realização da carneada, as justificativas para a morte dos animais, os significados da faca, as percepções referentes às partes internas do animal e, finalmente, reflexões referentes a gênero.

A ovelha é apenas um dos diversos animais abatidos pelos campeiros. Os principais animais carneados para o consumo alimentar são os bovinos, as galinhas, os porcos e alguns animais silvestres (esses últimos, geralmente caçados), entre os quais pode-se citar o capincho<sup>24</sup>, o tatu, o javali, entre outros que habitam a região. O abate desses animais é justificado pelo aproveitamento da carne para alimentação, jamais sendo provocada uma morte “em vão”. No entanto, o procedimento de abate varia conforme as espécies e, especialmente, com os costumes e técnicas dos diferentes coletivos associados a esses abates.

Os bovinos são, geralmente, anestesiados com uma pancada na cabeça, para que fiquem inconscientes e, logo após caírem ao chão, tem seu pescoço cortado. Os porcos, por sua vez, são mortos no chão, ou sobre alguma estrutura disposta sobre o chão, sendo sangrados, habitualmente com uma faca maior que a utilizada para os ovinos, para que seja possível atingir o coração.

Tais modalidades de abate diferenciam-se, em certos aspectos, das carneadas de ovelha. Por tratar-se de animal de grande porte, o abate de bovinos envolve um número maior de pessoas do que o abate de ovelhas. A carneação de porcos,

---

<sup>24</sup> Capivara macho.

igualmente, geralmente envolve um número maior de pessoas do que a carneada de ovelhas, especialmente quando associada a algum tipo de festividade (FROEHLICH, 2012).

Os capões adultos abatidos na carneada da qual participei pesavam cerca de cinquenta quilos. Os bovinos, por sua vez, são abatidos com um peso médio de quinhentos quilos, ao passo que os suínos, com cem quilos. Esses valores são pesos aproximados de animais adultos e podem variar conforme o sexo, a idade e a raça dos animais. Os ovinos, por seu pequeno porte, são considerados de fácil imobilização, ao contrário de um bovino ou um suíno, cujas investidas fortes e corpos pesados produziram consequências mais graves aos carneadores. No caso da ovelha, uma pessoa é suficiente para realizar todo o trabalho.

Diferentemente de suínos e bovinos, os ovinos normalmente não são mortos no chão e sim pendurados em um galho de uma árvore ou uma haste de um galpão, pelas patas traseiras, de cabeça para baixo. O pelego é retirado do corpo da ovelha praticamente todo com as mãos, ao passo que retirar o couro dos bovinos demanda o uso intenso de uma faca bem afiada. Do porco não é retirado o couro, mas raspados os pelos, com água fervente.

Existem diversas singularidades nos modos de fazer de cada carneada. Variam as maneiras e os objetos para insensibilizar, a técnica para retirar a pele, o uso e os tipos de facas empregadas a cada procedimento, a forma de degolar e sangrar, entre outras. As operações gerais, no entanto, são razoavelmente constantes: escolher o animal, deixá-lo em repouso, sangrar, retirar o couro, retirar os intestinos e vísceras e realizar os cortes de carne.

A carneada de que participei aconteceu na chácara da avó dos interlocutores, localizada em um bairro da periferia de Jaguarão. Mais precisamente, embaixo de uma árvore, cujos galhos serviram para pendurar os animais. A árvore está ao lado de um galpão da chácara, entre duas moradias, a de Sara, mãe dos interlocutores, e a de sua avó.

Os animais foram mortos um de cada vez. O primeiro capão foi erguido na árvore, amarrado por uma das patas traseiras e, na sequência, foi realizada a degola. Foi, então, retirado o pelego e, em seguida, os intestinos. O passo seguinte consistiu na lavagem dos órgãos internos que seriam consumidos, entre eles o coração, o

fígado, a coalheira<sup>25</sup>, a tripa gorda e os rins. Seguiu-se, então, para o esquartejamento da ovelha, a organização da carne e seu armazenamento. A carneada de ovelha geralmente obedece às etapas citadas e, no texto que se segue, descrevo-as em maior detalhe. Observando as diferentes formas de carneadas e de animais carneados, são também levantadas as diferenças e semelhanças entre as carneada domésticas e o abate industrial de animais de corte.

A realização da carneada depende de um aprendizado cotidiano, em grande parte proveniente da experiência em meio aos ofícios das lidas campeiras. Na próxima seção, descrevo como os interlocutores aprenderam sobre a carneada, explanando sobre saberes que permeiam a prática, relacionados às técnicas e aos animais.

### **3.1 “A gente aprende olhando os outros”**

A carneada de ovelhas é uma prática que depende de um aprendizado contínuo: quanto mais se abate animais, mais ágil e habilidoso o carneador se torna. Os conhecimentos sobre os animais, ambiente, técnicas e manuseio de objetos e, ainda, a experiência com a lida do abate, são aspectos fundamentais para a formação do carneador. Dessa forma, apresento nesta seção algumas considerações a respeito dos aprendizados dos interlocutores para, posteriormente, realizar a descrição da carneada.

Marcos contou que aprendeu as técnicas da carneada com seu pai e que já pratica há aproximadamente doze anos, período em que foi aprimorando esses conhecimentos com o trabalho nas estâncias e demais ofícios relacionados às lidas campeiras. Claudio, ressaltou que aprendeu as técnicas na prática cotidiana. Em suas palavras, “a gente aprende olhando os outros, de eles te explicar, é da própria prática”. A carneada consiste em um aprendizado de observação e participação, pois além de saber utilizar a técnica é preciso conhecer os animais e os utensílios.

Como Marcos e Claudio apontam, o aprendizado da carneada se dá na prática, como em outros ofícios das lidas campeiras, como domar, alambrar, camperear,

---

<sup>25</sup> Abomaso, a quarta câmara do estômago dos ruminantes, responsável pela digestão.

esquilar, entre outros. Quanto mais intensa e frequente a repetição dessas práticas, maior o aprendizado. Nas palavras de Marcos:

[aprendi] com o pai, olhando o pai carnear. Uma vez a minha tia comprou umas ovelhas que era para o nosso aniversário, meu e do meu primo, cada um carneou uma. Eu carneei uma e ele carneou a outra, daí já foi pegando [aprendendo]. Depois saímos por aí [nas lidas] e já segue carneando e carneando (Diálogo realizado com Marcos em 31/12/2019, na carneada).

Os conhecimentos sobre a carneada são importantes para Marcos em função de seu papel no seio das lidas campeiras. Entre outras práticas, como a doma, a esquila, o alambramento, o abate doméstico de animais faz parte do rol de ofícios que caracterizam as lidas e os conhecimentos do peão campeiro (RIETH et al, 2013, p. 4). Perguntei ao interlocutor como se deram as suas primeiras experiências com as carneadas:

Tchê, no começo de tudo [na adolescência], quando tu vais carnear, achava estranho. Depois quando tu pegas a matar, aquilo é uma adrenalina, ah era uma... tu estás naquela adrenalina, de aprender, então tu queres fazer as coisas. Hoje em dia mesmo. Tu matas tchê, mata porque tem que matar, porque não tem a adrenalina que tinha, a vontade de matar. É difícil. Tu mata, claro. Não tem pena, porque tu sabes que estás acostumado com aquilo. Mas, como que eu posso te explicar, mata e não sente nada. Mas se pudesse evitar, evitava (Diálogo realizado com Marcos em 18/03/2020, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Marcos contou que existia uma certa adrenalina quando principiante, quando estava no período de aprendizado. Segundo ele, isso tornava o ato de carnear prazeroso, pois explicitava a tensão do aprendizado por executar a prática. No entanto, diz que, com o passar do tempo, não existe mais essa adrenalina e a prática se torna algo cotidiano. Isso acaba por gerar reflexões quanto ao sentido do carnear para ele. Perguntei para Marcos se já havia sentido pena de algum animal que carneou, ao que ele disse:

Pena, para te falar a verdade, pena eu só sinto quando o animal é muito manso, que tu sabes que o animal é manso. Mas geralmente não. E quando eu comecei, era gurizão, então não tinha muito esse negócio. Criado no meio daquilo vendo os outros matar, e sempre querendo aprender, então já, nem pensava muito direito na época. Hoje em dia tu reflete ainda as coisas, pensa, “bah, o que que o animal, porque que o animal tem aquela vida assim, tu ficas pensando. Mas antigamente nem pensava em nada, era só o trabalho (Diálogo realizado com Marcos em 18/03/2020, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Marcos mencionou que sentiu pena somente quando era iniciante ou quando existia uma relação próxima com o animal, ou seja, quando eram animais “mansos”.

Animais mansos têm, geralmente, uma relação cotidiana e de convivência com os campeiros, junto ou próximo à casa, diferentemente dos animais criados no campo, contexto em que, embora haja contato cotidiano, não se criam vínculos afetivos como os estabelecidos com os criados junto à casa.

Entre os animais carneados por Marcos, estão a vaca, o capincho e “qualquer tipo de bicho”. Indagado sobre os procedimentos e técnicas utilizados para carnear esses diferentes animais, ele contou: “é a mesma coisa que carnear qualquer animal, tira o couro, isso é a mesma coisa. Não interessa se é grande ou pequeno, é a mesma coisa. O único diferente é o de lebre<sup>26</sup>, aquilo tu só puxas o couro pra baixo” (Diálogo realizado com Marcos em 31/12/2019, na carneada). Conforme Marcos:

É mais ou menos tudo a mesma coisa. Só que quando a ovelha está prenha, ela demora mais a morrer. É a única diferença que tem. E o capão, o matambre<sup>27</sup> é mais colado no pelego, essas coisas. Diz que tem uma lua, eu não sei qual é a lua direito, mas diz que tem, qualquer coisa tu te informas, pesquisa. Tem uma lua que se tu matares naquela lua o matambre fica colado no pelego, fica ruim de tirar. E o animal cansado também, cansado fica ruim de matar (Diálogo realizado com Marcos em 18/03/2020, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Marcos aponta que os machos castrados (capões) têm o pelego mais grudado na carne. Também faz referência à carneada de ovelhas prenhas, o que não é habitual, pois o ciclo reprodutivo das fêmeas deve ser respeitado. Ovelhas prenhas só são abatidas por eventual engano, quando os campeiros desconhecem sua gestação.

Com relação aos animais cansados, a agitação e o desgaste do animal causa hematomas na carne, o que fica evidente após retirar o pelego. Geralmente, animais que serão abatidos para o consumo ficam pelo menos um dia fechados na mangueira ou próximo à casa, para que descansem. Não é recomendado que o animal esteja estressado ou cansado ao ser carneado.

Este é justamente um aspecto que denuncia a carne de animais roubados. Em função do cansaço de fugir dos predadores (neste caso, abigeatários e cachorros matadores de ovelha ou utilizados por abigeatários para o furto de ovelhas), as ovelhas roubadas costumam resultar em uma carne escura e, por vezes, com marcas de mordida, no caso de ataques dos cachorros, por exemplo. Claudio, interlocutor que

---

<sup>26</sup> Nome designado popularmente a uma das espécies de mamíferos da família Leporidae.

<sup>27</sup> Camada de carne localizada entre as costelas e a pele do animal.

trabalha como peão campeiro e cria ovelhas com seu pai, explicou como diferenciar uma carne roubada ou de um animal cansado:

Tu consegue diferenciar uma carne que é roubada para uma carne que foi carneada, que não seja roubada porque, primeiro, geralmente a carne roubada fica escura, porque ou o animal correu até a pessoa pegar, o cachorro mordeu, vai ficar marca e fica uns pedaço de pelego grudado na carne, porque não é carneado na hora, demora um certo tempo e até o animal correndo, a carne fica preta, depois que ela seca, ela fica preta (Diálogo realizado com Claudio em 23/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Claudio relatou que pequenas observações podem denunciar a origem de uma carne roubada. Segundo os ensinamentos de seu pai, o animal não pode estar estressado ou agitado para a carneada, pois a carne se torna de má qualidade.

A demora para a retirada do pelego também dificulta o processo de separá-lo da carne. Além disso, a escuridão da carne resulta do fato de o animal permanecer com sangue disperso pelo corpo e músculos, não tendo sido escoado por meio da degola. Por isso, é comum que animais roubados ou mortos por cachorros tenham a carne escura, pois os processos da carneada não necessariamente são respeitados. Segundo ele:

O animal corre e, o pai fala assim: que fica o sangue na carne o animal correr. Geralmente quando tu vais carnear, se traz o rebanho de manhã, deixa ali quatro, cinco horas na mangueira quieto, e só agarra para carnear que ela está calma. O animal não está estressado e a carne não fica preta. Porque às vezes tu vais comprar, o cara vem vender carne e tchê, a carne preta! Se vê que o animal é cansado, corrido, ou tem marca de mordida, geralmente nos quartos (Diálogo realizado com Claudio em 23/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Claudio aponta para os cuidados com os animais antes da carneada e as particularidades de carnes oriundas de animais furtados, furtos nos quais, muitas vezes, são utilizados cachorros para a perseguição. Como ele aponta, os animais cansados têm seu sangue distribuído pelo corpo pelo fato de estarem esgotados e, por isso, demoram para morrer, na hora da degola.

Com relação aos animais estressados, nos estudos de Froehlich (2016) sobre a produção industrial de carne bovina mediante protocolos de bem-estar animal, a autora ressalta que o estresse dos animais antes do abate traz consequências definitivas para sua carne: animais estressados, inquietos ou desgastados produzem uma carne de má qualidade.

Froehlich (2016) descreve, a partir de estudos da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), que os animais abatidos sob estresse produzem carne escura, dura e seca (*dark, firm and dry* - DFD), no caso de estresse prolongado antes do abate, ou uma carne pálida, flácida e exsudativa (*Pale, Soft, Exudative* – PSE), no caso de estresse na hora abate. Segundo o material reunido pela autora, a escuridão, dureza e secura da carne se dá pelos longos trajetos dos animais até os frigoríficos, além da espera até o momento do abate, o que ocasiona modificações no organismo do animal.

Industrialmente, portanto, o estresse também figura como agente transformador da qualidade da carne. As normativas de bem-estar animal, levando em consideração esse aspecto, sugerem uma série de protocolos de modo a evitar situações estressantes nas fazendas, no transporte dos animais e, especialmente, nos frigoríficos.

Outro elemento observado sobre o conhecimento das carneadas de ovelha, é que em uma das primeiras tentativas de contato com Claudio para realizar a observação da prática, ainda no ano de 2019, o interlocutor relatou que o melhor a fazer era esperar até os meses finais do ano, pois estávamos em período de inverno, sendo escassas as carneadas de ovelha. Entre outros elementos, isso se dá porque o sistema tradicional de reprodução dos ovinos no Rio Grande do Sul começa a partir de fevereiro e março, início das temperaturas menos quentes, sendo o nascimento dos cordeiros somente em julho e agosto, período em que o frio se aproxima do final, evidenciando que este sistema de reprodução propicia uma maior procura e oferta da carne ovina no final do ano (VIANA; DORNELES; MORAES, 2013).

A etnografia elaborada por Lima (2020) junto a pecuaristas e agricultores familiares na Pampa sul rio-grandense descreve o modo de vida destas pessoas a partir da interação com os animais, com a vegetação e com as águas, refletindo a multiplicidade de vidas que coabitam e estão em relação na constituição das práticas campeiras. Segundo o autor, os rios, as pedras, os animais, as ervas, dentre outros seres, marcam a vida dos pecuaristas familiares e agricultores através dos seus ciclos. Observa-se que, na carneada de ovelhas, parte do aprendizado dos campeiros se relaciona com o entendimento e interação junto aos animais e o ambiente, com o frio e a lua.

Como abordado no início desta seção, o aprendizado das carneadas se baseia em elementos como o conhecimento sobre os animais, o ambiente, as técnicas, o

manuseio de objetos e a experiência com as carneadas e as lidas campeiras. Conforme os relatos de Marcos e Claudio, este aprendizado se dá na prática cotidiana.

Conhecimentos como as especificidades de matar um capão, ou um animal manso, cansado ou estressado são pontuados. O capão, porque tem a peculiaridade de ter o pelego mais grudado na carne. O animal manso, por despertar sentimentos de pena, enquanto o animal cansado ou estressado, por demorar mais para morrer, além de transmitir uma má qualidade a carne. Nesse sentido, também são salientadas as maneiras de identificar uma carne roubada. Além desses aspectos, é evidenciado que as fases da lua também interferem no abate, e as épocas de ocorrência de abates, menos frequentes durante o período de inverno. Diante disso, na próxima seção serão abordadas as justificativas elaboradas para o abate animal.

### **3.2 “Mas tchê, é a lei da vida, cara!”: moralidades e justificativas para a morte animal**

Como já pontuado, as carneadas de ovelhas obedecem a uma sequência de etapas. Esta seção visa descrever os passos iniciais da carneada, refletindo, a partir de outros campos etnográficos, as estratégias mobilizadas para justificar a morte animal.

Para realizar a carneada, primeiramente é necessário preparar o local e os materiais a serem utilizados. Marcos observou e preparou a árvore para pendurar os capões, amarrando uma corda a um de seus galhos. Depois retirou a maneira, desatando o nó que, ainda na propriedade de origem do animal, havia feito para imobilizá-lo.

Após amarrar a pata na corda que estava presa ao galho da árvore, Marcos pediu-me para puxá-la, enquanto ele suspendia o animal do chão, para fazer a degola. Enquanto ele levantava o animal, eu puxava a corda e, na sequência, amarrei a corda no tronco da árvore. A cabeça do animal ficou suspensa, a uma distância aproximada de cinquenta centímetros do chão. É preciso pendurar o animal de cabeça para baixo, para que o sangue do corpo desça para cabeça, quando degolado. Dessa forma, o animal morre mais rapidamente e sua carne não fica escura, como antes mencionado.

Pendurado na árvore o capão, Marcos puxou sua faca da bainha<sup>28</sup> presa ao cinto, segurou a cabeça do animal e a puxou para o lado, buscando colocá-la na horizontal. Marcos buscou sentir com a ponta da faca a artéria no pescoço do animal, tocando-lhe suavemente, para verificar onde faria o corte. Então perfurou o pescoço, de um lado a outro. Imediatamente o sangue escorreu pelo chão. Depois de perfurar a primeira vez o pescoço do animal, realizou outro corte, também no pescoço e, na sequência, limpou a faca no pelego do próprio animal. O animal ficou se retorcendo alguns minutos, depois parou de se movimentar.

Após degolar a ovelha, Marcos mencionou que há apenas poucos minutos ela estava “solta no campo” e agora ele retirava sua vida. Porém, logo em seguida argumentou que, pelo menos, aproveitaria sua carne e que aquela não seria uma morte “em vão”. Os campeiros demonstram respeito pela morte do animal e, por esse motivo, buscam realizar o processo de uma forma rápida, a fim de gerar menos sofrimento ao animal carneado.

Marcos esperou que todo o sangue escorresse e preparou outra corda em outro galho da árvore, para pendurar o segundo capão. Quando ele se preparava para retirar a segunda ovelha do porta-malas do carro, o capão que havia sido degolado começou a movimentar-se desesperadamente, salpicando sangue por todos os lados. Permaneceu assim por alguns segundos e depois esvaiu-se totalmente. Na carneada, Marcos constata que o animal está morto quando ele para de respirar e de se movimentar e, só então, segue com as outras etapas. O procedimento no segundo animal foi realizado do mesmo modo que no primeiro<sup>29</sup>.

Depois de mortos os dois animais, o que se podia visualizar eram duas grandes poças de sangue embaixo deles. Apontando para as poças, Rodrigo exclamou: “Bah o serrabulho”. Serrabulho é um prato preparado com o sangue do animal, em que este é fervido com alguns ingredientes<sup>30</sup>, até formar uma pasta, para depois ser consumido.

---

<sup>28</sup> Estojo trabalho em couro em que a faca é guardada.

<sup>29</sup> Antes de degolar a segunda ovelha, Marcos acenou-me com a sua faca, fazendo-me sinal para que eu realizasse a operação. Fiquei sem reação, mas disse a ele que ficaria para uma próxima oportunidade e, em seguida trocamos alguns risos. O animal retorceu-se alguns segundos e morreu em menos tempo que o primeiro.

<sup>30</sup> No preparo do serrabulho o sangue é cozido até formar uma pasta, depois é cortado em pequenos blocos, temperado com sal e preparado com arroz para ser servido. A receita também pode ser feita com açúcar.

Naquela carneada, a iguaria não foi preparada, razão da exclamação de Rodrigo. Na Figura 7 é possível visualizar o local e a degola do animal.



Figura 7 – Preparação do local e degola  
Fonte: Do autor.

Salientando os escritos de Lima (2020), o autor descreve como são realizadas as carneadas nas lidas campeiras pelos interlocutores de sua pesquisa. Nestas carneadas, aparecem alguns elementos semelhantes aos observados na carneada realizada por Marcos. Segundo o autor:

O ato de carnear é rápido, “*para que o bicho não veja o que está acontecendo, e não sofrer*”, como me falou um interlocutor. Com uma corda, a presa é laçada e conduzida até o local. As pessoas que podem *sentir pena*, não ficam no local e se retiram por conta própria. Se estiver alguém “*sentindo pena*”, o bicho demora para morrer. Com tudo pronto, vem o ato de sangrar, introduzindo uma faca que atinge o coração ou cortando o pescoço e as veias jugulares, ato que chamam *degolar*. Nos casos que presenciei, dava-se um tiro ou uma marretada na cabeça. O impacto é tão forte, que o bicho cai desacordado e, então, é sangrado. No caso das ovelhas e cabras, são penduradas pelas patas traseiras no galho de uma árvore e degoladas. O sangue escorre para a terra. O *carneador* habilidoso, não deixa o bicho “*ver como morreu*”. Em alguns casos, pode errar alguma coisa e o bicho demorar para morrer o que gera lamentos. Vem então o processo de courear, retirar o couro de maneira a não gerar cortes que possam impossibilitar o seu processo de transformação em utensílios de lidas. Após courear, o processo de “tornar carne” segue com a divisão em partes. Busca-se um certo “respeito” pelo animal que vai se tornar carne (LIMA, 2020, p. 181).

Neste trecho, pode-se perceber vários elementos presentes na carneada observada nesta pesquisa. Para os interlocutores da pesquisa de Lima (2020), o ato de carnear precisa ser rápido, para que o animal não sofra. O mesmo imperativo pude encontrar na carneada de ovelha da qual participei: a degola tem que ser certa e rápida, para que o animal não agonize. A pena também é ressaltada pelo autor, pois tal sentimento interfere na morte do animal, ocasionando uma morte mais demorada e sofrida. O trecho da pesquisa em destaque ainda ressalta a técnica e habilidade do carneador no processo de abate, pois o animal não pode ver como foi morto. A questão do respeito pelo animal também é ressaltada. Esses elementos podem ser identificados na prática de Marcos.

Em outro momento da pesquisa, conversando com Claudio, questionei sobre a carneada de ovelha, indagando como é para ele carnear ovelha, em suas práticas cotidianas, nas lidas. Claudio remeteu à “lei da vida”, argumentando que mata para se alimentar e alimentar sua família. Em suas palavras:

Tchê, em questão de matar o animal, tem gente que diz “ah porque matar o pobre bichinho?” Mas tchê é a lei da vida cara! Nós criamos para o nosso consumo, não matamos só, “vou matar por diversão”, ou para jogar fora. Matamos para o consumo, para alimentar a família ou para vender, para

ajudar nos gastos da casa (Diálogo realizado com Claudio em 23/03/2021, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

Claudio demonstrou a importância dos animais não somente para sua alimentação, como também para reduzir os gastos da casa e como renda extra, através da venda da carne. Para o interlocutor, matar o animal faz parte da lei da vida, estando associado à alimentação e à renda. De forma semelhante, Marcos justifica a morte da ovelha através da alimentação.

Atentando para as práticas de abate realizadas no âmbito industrial, o estudo elaborado por Florit, Grava e Sordi (2020) em frigoríficos de Concórdia, Santa Catarina, reflete sobre os mecanismos criados pela indústria para justificar o abate de animais. Ou seja, são atribuídas moralidades positivas para morte de animais, como a produção de alimentos e a geração de emprego, justificando os abates em torno da ideia do desenvolvimento regional. A objetificação dos animais em mercadoria torna-se então algo aceitável e parte da identidade de trabalhadores daquele local.

Enfatizando essas questões, Florit, Grava e Sordi (2020) destacam que, em abatedouros de pequeno porte, voltados a atender ao comércio local, os abates acontecem e se baseiam em técnicas mais tradicionais, justificando-se a morte dos animais a partir de razões alimentares ou de subsistência. Nos frigoríficos de grande porte, com padrões industriais de alta produtividade e caracterizados por um comércio não local, a questão do abate é de tipo distinto, evidenciando a transformação dos animais em mercadorias que, por sua vez, geram alimento, emprego, renda e desenvolvimento.

Os autores, no entanto, demonstram que as justificativas de trabalhadores de frigoríficos de pequeno e grande porte para a morte animal se assemelham: segundo eles, esses animais “foram feitos para isso”. Dessa forma, o abate animal está associado à ideia do “desenvolvimento”, em que a geração de emprego e produção de alimento constituem uma potente justificativa para a morte animal, na narrativa dos trabalhadores.

Oliveira e Abonizio (2019) ressaltam em seus estudos que, na linha de abate de um frigorífico de médio porte em Mato Grosso, as justificativas e julgamentos dos trabalhadores sobre a morte animal são diversas. Nesse quadro, há repulsa pelo abate de animais considerados domésticos (próximos aos humanos) e de animais que serviram aos humanos como força de trabalho. No entanto, contornando essas ponderações, os trabalhadores do frigorífico argumentam que alguém precisa realizar

o abate e que os animais são mortos para a alimentação, justificando, assim, sua morte.

As autoras destacam que existe uma negociação diante da exploração, da dor e do sofrimento, dada a proximidade dos trabalhadores com os animais. Dessa forma, os trabalhadores buscam dar legitimidade à morte dos animais por ser esse seu trabalho, fonte de renda e alimentação para suas famílias. Isso se traduziria, nas palavras das autoras, no fato de que “no cerne desta relação, estão moralidades baseadas na servidão dos animais para com os seres humanos, muito presentes nos princípios cristãos e nas lógicas de mercado” (OLIVEIRA; ABONIZIO, 2019, p. 198).

As carneadas de animais também integram o rol de atividades dos campeiros do Pantanal Sul-mato-grossense. O estudo de Banducci Jr. (2007) sobre as relações de trabalho e o mundo natural no Pantanal da Nhecolândia apresenta algumas das justificativas que os peões mobilizam para a realização do abate. A alimentação, ameaça ou danos provocados por animais domésticos ou animais de caça, são as principais justificativas dos abates.

Entre outros, o autor caracteriza os animais daninhos e os de caça. Araras, papagaios e tucanos, por exemplo, são considerados animais daninhos, pois atacam os pomares e, por isso, são abatidos. Animais como o carancho, o guaracha e o tatu cascudo têm sua morte justificada pois eles atacariam os animais que vivem perto das casas, como galinhas, ovelhas e gatos. Além desses, outros animais que invadem as plantações, como a anta e o veado, são alvo de matanças, consideradas algo benéfico para os peões. Dentro desse conjunto de animais abatidos, alguns são consumidos, como o porco do mato, a queixada, a anta e o veado. Esses animais são percebidos como animais que fazem maldades e que atrapalham a rotina diária dos peões, estragando plantações e atacando outros animais.

Ademais, o autor ressalta que os animais domésticos destinados ao abate recebem um tratamento diferente dos demais, sendo chamados de “matula”. Trata-se de um termo que atua na destituição das características e significados do animal, no qual se torna objeto de consumo. Uma aproximação pode ser feita ao termo “capão”, que designa animais destinados ao consumo de carne, diferenciando-se dos termos ovelha, ovinos ou carneiros. Os campeiros designam simbolicamente os seres que servirão de alimento (e, no caso, não só capões) também pelo termo “consumo”, ou seja, animais que servirão de alimento recebem o próprio nome de consumo, que os diferencia dos demais, assim como matula, para os campeiros do Pantanal.

Banducci Jr. (2007) assinala que, para os campeiros do Pantanal da Nhecolândia, é preciso produzir um distanciamento para com o animal que irá ser consumido, criando uma relação fria e quase técnica com eles, na qual a qualidade da carne e do couro são as preocupações centrais.

Ressaltando o distanciamento e a designação dos animais por termos que incorporam características de consumo ou alimentação, Pereira (2012) evidencia que o animal escolhido para os festejos em Urucuaia, Minas Gerais, é diferenciado das demais cabeças do rebanho por ser um animal que servirá aos santos. Embora o animal continue a viver junto às demais cabeças de gado e recebendo os mesmos tratos, inclusive as punições dos humanos por maus comportamentos, como quebrar cercas ou invadir plantações, ele se torna diferente pelo simbolismo que lhe é atribuído. No caso da pesquisa do autor, o animal recebe inclusive uma marca com ferro quente em forma de cruz no lado direito do lombo. O autor argumenta que esse animal começa a ser tratado como boi do santo, não servindo a mais nenhum fim que não seja a refeição das celebrações em reverência ao ser divino.

Os escritos de Rieth, Lima e Barreto (2016) versam sobre as relações entre humanos e animais a partir da pecuária extensiva na região de Bagé, Rio Grande do Sul. Os autores discutem a respeito da diferença na relação de campeiros com animais próximos e os que são destinados ao abate. Segundo os autores:

Os animais bovinos e ovinos são os mais distantes das relações com os humanos e são tratados de forma coletiva; entretanto, eventualmente algum bovino, como as vacas de leite que recebem nome e cuidados com ração e pasto, assim como um capão cuja mãe morreu e passa a receber leite na mamadeira, são incorporados no meio dos campeiros. Nesses casos, desfazer-se do animal é algo sentido e, muitas vezes, este é vendido para não ser abatido na propriedade” (RIETH; LIMA; BARRETO, 2016, p. 89).

Em que pesem tais exceções, bovinos e ovinos são animais que raramente desenvolvem vínculos de familiaridade ou amizade com os campeiros, pois a lida com estes animais se dá a certa distância. No caso dos animais destinados ao abate, essa relação precisa ser distante o suficiente para que o animal se torne um objeto de consumo. Como descrito pelos autores, quando a relação com o animal é muito próxima, eles são vendidos, para serem abatidos em outras propriedades, dado que se torna mais difícil diferenciá-los como consumo. Os autores descrevem situações em essas questões se evidenciam:

Existe uma ambiguidade na relação entre o humano e o boi, na qual, em certos momentos, este último encontrasse na condição de “sujeito”,

estabelecendo-se uma relação afetiva entre humanos e animais que se comunicam; em outros, ele é tido como objeto ou “mercadoria”. A relação entre campeiros e animais bovinos e ovinos é menos próxima no sentido afetivo devido à dinâmica de circulação dos animais, que passam alguns dias no campo e são vendidos a qualquer momento. Por serem destinados também ao consumo humano, a relação deve ser “objetificada” para justificar o abate (RIETH; LIMA; BARRETO, 2016, p. 89).

Os animais como bovinos e ovinos estabelecem, como apontam os autores, uma relação incerta, pois ao mesmo tempo em que são considerados sujeitos através das práticas da lida campeira, passam pouco tempo nas propriedades, dado serem destinados ao mercado, ao passo que a relação também precisa ser objetificada para justificar o abate. Dessa forma, os autores exemplificam as diferenciações dos animais considerados comestíveis e os não comestíveis, destacando o tipo de relação estabelecida dos humanos com esses animais.

Bois e porcos são considerados comestíveis, pois não participam como sujeitos nas relações com os humanos. Cavalos e cachorros são animais não comestíveis pelo fato de estarem próximos dos humanos, participando na condição de sujeitos. O cavalo participa na condição de empregado e não-aparentado e o cachorro é considerado um aparentado, o que explica o tabu de comestibilidade deste animal (RIETH; LIMA; BARRETO, 2016, p. 89).

Os autores citam os exemplos dos cavalos e cachorros como não comestíveis e bois e porcos como comestíveis. Leach (1983), em clássico estudo sobre as categorias animais e os insultos verbais, defende que as classificações referentes aos alimentos comestíveis e aos não comestíveis são construídas socialmente. Os alimentos, além de serem nutricionalmente aptos para alimentação, precisam ser culturalmente comestíveis. Conforme o autor, isso acontece por meio da produção de uma linguagem em que cada cultura define seus tabus com relação a alimentos.

No caso dos animais, o autor afirma que esta classificação é baseada em uma relação de distanciamento e aproximação com os seres humanos, desenvolvendo uma análise articulada às relações de parentesco. Animais que remetem à casa e à família, como os de estimação têm seu consumo alimentar proibido, pois seriam semelhantes ao casamento de pessoas do mesmo núcleo familiar. Animais selvagens também são interditados, pois remetem ao estranho, ao que é distante do familiar e por isso não confiável. Já os animais domésticos e os de caça são considerados comestíveis, pois associam-se à fazenda e à vida silvestre. No casamento, esses últimos seriam equivalentes a parentes e vizinhos, uniões que seriam possíveis.

No caso em estudo, quando o animal é reconhecido como amigo pelos campeiros, a relação se torna afetiva e por isso próxima, dificultando a objetificação

para o consumo humano. Como apontam Rieth, Lima e Barreto (2016), esses animais são vendidos para que não sejam abatidos no local de convívio.

Atentando para outras justificativas com relação ao comportamento dos animais, Pereira (2012) descreve as etapas do abate dos bois em Urucuia, Minas Gerais. Primeiramente o animal é separado do rebanho, pois os animais devem morrer sempre sozinhos. O autor aponta o início de um combate entre homens (matadores) e o animal até a realização da morte, um trabalho organizado entre os matadores contra as resistências, pois os homens devem demonstrar força nas lidas com os animais. Os animais, por sua vez, relutam contra a lida do abate e isso se daria porque o animal prevê que será abatido e tenta fugir ou atacar os matadores para evitar esse destino. O gado então é amarrado e sangrado com uma faca. Na carneada de ovelha, os animais que serão mortos também são apartados do rebanho e geralmente também resistem às investidas humanas na condução até o local de abate por meio de coices ou em tentativas de desprender-se das cordas que amarram suas patas.

Pereira (2012) menciona que, após o sangramento do boi, o mesmo é deixado sangrar até morrer. É habitual que aconteça xingamentos ao boi depois de morto, caso ele dificulte em demasia o processo de abate, pois as duas partes – humanos e bovinos – desempenham uma luta de forças antes da matança.

Banducci Jr. (2007) discorre que, quando um animal doméstico se torna uma ameaça ou tensiona os limites que separam o humano do animal, ele se torna alvo do abate. Mas os animais inofensivos também podem ser abatidos para demonstração de atributos como destreza e supremacia dos peões perante o grupo:

Através da punição, os peões procuram adequar o comportamento animal aos padrões esperados e desejados pela comunidade, ao mesmo tempo em que afirmam a separação entre os domínios distintos da natureza e da cultura. No entanto se a crueldade é aceita e praticada com naturalidade, a morte de um animal sempre vem acompanhada de restrições morais e psicológicas. O sacrifício, por maior que seja a distância entre o autor e a vítima, jamais elimina totalmente o caráter intrínseco de um crime. Mais que isso, porém, é um problema de ordem lógica, já que o abate animal coloca o homem em igualdade com aquilo que abomina nas criaturas brutas – e que, portanto, deveria servir para diferenciá-lo delas – que é seu impulso para matar (BANDUCCI JR, 2007, p. 149).

Entre os campeiros do Pantanal, percebe-se que as classificações natureza/cultura e humano/animal são afirmadas, evidenciando a distinção dos peões sobre o que não é humano, ou seja, o que pertence à natureza. Nesse sentido, o autor

aponta que o abate animal por meio da punição pelos seus atos é justificado pelo comportamento fora dos padrões estabelecidos pelos peões.

Neste caso, o abate de um animal aproxima os peões da categoria natureza, pois provocar a morte de um animal evidencia a brutalidade do comportamento dos peões, atitude com caráter de crime, segundo o autor. Nestas circunstâncias, se faz necessário a construção de um “álibi psicológico” dos peões, ou seja, estratégias que são construídas para isentar a culpa proveniente de causar a morte de um animal: “existe a necessidade do homem em eximir-se de sua culpabilidade latente no momento do abate” (BANDUCCI JR, 2007, p. 151). Segundo o autor:

Recursos como imprecações, acusações de preguiça e de desvios morais, incriminações por faltas imaginárias, são utilizadas a fim de ressaltar a animalidade das vítimas, dissimuladas pelo sentimento de afetividade, encobrendo com isso a ambiguidade que invariavelmente subjaz ao abate (BANDUCCI JR, 2007, p. 151).

Desta forma, no intuito de fundamentar o abate, os peões se utilizam de justificativas pautada nas faltas dos animais, livrando-se da culpabilidade moral dessas mortes. Situações como a dificuldade de conduzir os animais até o local do abate, onde parecem pressentir e resistir, legitimaria e justificaria a morte do animal através da punição, como uma espécie de vingança a animais desobedientes, o que também é evidenciado a partir dos xingamentos entre os matadores de Urucuaia (MG) (PEREIRA, 2012). No caso dos animais de caça, esses já carregam simbolicamente o status de “maus”. Logo, sua morte é necessária e não necessita de uma justificativa mais elaborada.

A culpabilidade dos animais domésticos, neste caso, se dá por suas faltas e, a partir disso, sua morte pode se tornar uma punição. Stefanuto (2019) percebe um movimento muito semelhante, em sua etnografia nos frigoríficos do oeste catarinense. A autora argumenta que os trabalhadores depositam a culpa de suas condições de vida e de trabalho nos animais por suas atitudes de refugo e resistência ao manejo. No refeitório da empresa – onde a carne consumida é aquela produzida no frigorífico –, os trabalhadores exclamam sua satisfação em consumi-la, pois na forma de alimento carne, os animais não causam mais transtorno, o que esboça uma certa vingança por seu mau comportamento na linha de abate.

Nesta pesquisa, também encontramos relatos que reputam aos animais certa rebeldia. Conforme narra Claudio, a sua relação com os animais geralmente se dá de forma tranquila, porém, “às vezes tem um pra te tirar o horário”. Tirar o horário significa

que o animal demonstra resistência a alguma ação de Claudio. A obediência é, assim, um imperativo e os animais desobedientes estão sujeitos a punições. O imperativo de obediência é aplicado aos animais de forma indistinta e todos estão sujeitos a determinadas normas de comportamento na relação com os humanos. Dessa forma, os humanos compartilham algumas normas de convivência para com os animais, no qual infringir determinados padrões de comportamento, pode ocasionar uma punição e até mesmo o abate.

Caso esta obediência seja desrespeitada, o uso da violência é prática corriqueira nos abates. Segundo a pesquisa de Rieth, Lima e Barreto (2016), os peões conhecem a linguagem dos animais e, através de seus movimentos corporais, reconhecem animais mansos e quais podem vir a atacá-los. A violência nos casos de ataque aos peões segue algumas normas e precisa ser justificada, evidenciando também as punições por conta da desobediência. Segundo os autores:

O boi que “anda com a cabeça sempre em pé” é o mais agitado e pode atacar. Por conseguinte, “nunca se demonstra que está com medo do animal”, pois, se demonstrar, “até os mansos te atropelam”. O uso da violência é estabelecido por regras mercadológicas: não se pode bater no animal com rebenques e varas porque machuca a carne e, quando este for abatido, a parte machucada vai ser descontada no valor pago em dinheiro. Além disso, se condena a violência sem justificativa, considerando que esta ação deve ser uma resposta ao ataque (RIETH; LIMA; BARRETO, 2016, p. 89).

Assim, o uso da violência é justificado por comportamentos indevidos dos animais. Na carneada de ovelha, a violência aos animais que serão abatidos é proibida, tanto em função do zelo e do respeito para com esses animais, como pelos efeitos deletérios sobre a qualidade da carne.

Nesse sentido, o “mau” comportamento associado a resistência dos animais ao abate é o principal motivo para a utilização de práticas violentas. O estudo de Stefanuto (2019) revela que, na condução dos bovinos e suínos pelos corredores do frigorífico, são acionadas práticas violentas por parte dos trabalhadores. São utilizados bastões de choque para a movimentação dos bovinos e os porcos são erguidos pelas orelhas, além de receberem pisadas e chutes. Isso se dá porque os animais deitam-se nos currais pelo cansaço ou até mesmo tentam fugir, dado o ambiente estressante e fatal anterior à insensibilização. Esses métodos são utilizados para que os animais prossigam até a etapa de insensibilização e o uso da força e de métodos violentos decorre do ritmo intenso imposto pela indústria. A autora descreve as justificativas da violência realizada por parte dos trabalhadores do frigorífico na condução dos animais

até a insensibilização, ao que dizem frases do tipo “como [ter pena], se são eles que fazem isso comigo?!”.

De forma semelhante, Oliveira e Abonizio (2019) apontam para a resistência dos animais em prosseguir na linha de abate e sobre aqueles que tentam fugir do curral que antecede a etapa da insensibilização. Por tais atitudes, os animais têm um fim mais penoso; ao fugirem, não são insensibilizados e a sangria acontece manualmente depois de golpes de marreta na cabeça, neste caso fora do curral.

Embora a violência nos abates não seja legalmente aceitável em qualquer ocasião, o que se verifica é que, nos abates industriais e domésticos, na prática, ela acontece. Nas carneadas de ovelhas, existem algumas diferenças com relação ao sofrimento e à violência. As ovelhas são, em certa medida, submetidas ao sofrimento em decorrência do transporte inadequado e da degola sem insensibilização. Porém, em nenhum momento, são realizadas práticas deliberadamente violentas contra os animais, havendo certo respeito e zelo com o animal a ser abatido.

Como foi visto no decorrer dessa seção, as justificativas elaboradas para o abate animal são variadas. Alimentação e geração de emprego são elementos encontrados nas pesquisas descritas. Situação semelhante ocorre na carneada de ovelha, Marcos e Claudio justificam o abate com expressões como “é a lei da vida” ou “é pra comer”. Existe uma percepção constante de obrigatoriedade nos abates, justificada por necessidades alimentares e/ou de desenvolvimento local e regional (FLORIT; GRAVA; SORDI, 2020).

Além desses elementos, punições por mau comportamento e culpabilização pelas condições de trabalho são outras justificativas mobilizadas para o abate animal. As ovelhas não são culpabilizadas e tampouco sofrem punições.

No cerne das justificativas para o abate está a relação distanciada e objetificada que é estabelecida entre humanos e animais. Quando existe vínculo afetivo com os animais, os animais atuam como sujeitos, o que dificulta seu abate (RIETH; LIMA; BARRETO, 2016). Diferentemente acontece com os animais que tem como destino o consumo alimentar, no qual a relação é distante e objetificada (BANDUCCI JR, 2007). As justificativas que os diferentes coletivos utilizam para legitimar o abate animal, perpassam por valores de ordem moral e cultural, sendo uma construção social.

Além das justificativas produzidas para os abates, os objetos utilizados também revelam dimensões importantes sobre relações entre humanos e animais. A seção a seguir aborda alguns dos elementos associados à faca na carneação de ovelhas,

evidenciando sua relação com o animal a ser abatido, as atividades a serem realizadas, sua funcionalidade e simbolismo.

### **3.3 Sobre o manejo da faca na carneada**

A etapa seguinte à degola é a retirada do pelego, que exige habilidade do carneador no manejo da faca e com as mãos. Essa seção busca descrever a retirada do pelego, assim como refletir sobre os significados da faca.

Escorrido o sangue do animal e cessados sua respiração e movimentos, tem início o processo da retirada do pelego. Com a faca em mãos, Marcos realizou um corte em meio à sobreunha<sup>31</sup> das patas da frente do animal. Realizou um pequeno furo com a ponta, sendo que através do espaço entre o pelego e a carne cortou da região das patas até o peito do animal. O procedimento realizou-se nas duas patas dianteiras.

Realizados os cortes nas patas da frente, o processo se repete entre as sobreunhas das patas traseiras, até a região da virilha. Com a ponta da faca, a região da barriga também foi cortada. Esse trabalho exige que uma das mãos segure as pontas do pelego, ao passo que a outra risque com o fio da faca do peito à virilha do animal. Na Figura 8 é possível visualizar o início da retirada do pelego.

---

<sup>31</sup> Caracterizam-se por um par de unhas localizada na parte traseira das quatro patas dos ovinos acima dos cascos.



Figura 8 - Fase inicial da retirada do pelego  
Fonte: Do autor.

Marcos contou que possui cerca de quinze facas diferentes em sua casa, mas utiliza apenas uma faca na carneada ou, como ele fala, o “cuchillo”<sup>32</sup>. A melhor faca para se carnear, segundo ele, é aquela que “pega mais fio, ponta fina. Tem gente que gosta de faca grande, que é melhor pra abrir. Eu, pra mim, a faca tem que ter um palmo de lâmina, não precisa mais nada. Aí tu já fazes todo o serviço com ela” (Diálogo realizado com Marcos em 31/12/2019, na carneada). Durante a carneada, ele passou a faca várias vezes na chaira<sup>33</sup>, para que readquirisse o fio de corte enquanto era utilizada. Na Figura 9, é possível visualizar Marcos manuseando a faca.

<sup>32</sup> O mesmo que faca em espanhol.

<sup>33</sup> Instrumento utilizado para amolar facas.



Figura 9 - Marcos manuseando a faca  
Fonte: Do autor.

Após desgrudar alguns centímetros entre o pelego e a carne na região da barriga, com a mão esquerda Marcos segurou a borda do pelego e, com a mão direita fechada, começou a fazer um movimento para descolar a carne do pelego somente com a mão, sem utilizar a faca. A faca só é utilizada em regiões onde o pelego não pode ser separado com as mãos, como nas patas e na cabeça. A Figura 10 mostra esse processo.



Figura 10 - Marcos retirando o pelego com as mãos  
Fonte: Do autor.

No segundo animal, Marcos me chamou e perguntou se eu aceitaria tentar realizar esse trabalho. Fiz alguns movimentos e realmente com a força das mãos o pelego começa a se soltar da carne, o que é consideravelmente cansativo. Desgrudado o pelego da carne, na sobreunha das patas traseiras do animal, é feito um corte para deixar o pelego totalmente solto na parte superior.

A última parte do pelego a ser retirada é a do pescoço e cabeça. Essa região exige o uso intenso da faca, pois nela o pelego não desgruda facilmente. Em conjunto com a retirada do pelego, as patas da frente do animal são cortadas na altura dos joelhos, tendo sido jogadas para os cachorros, pois não são aproveitadas para a alimentação humana. Na Figura 11 é possível visualizar Marcos retirando as patas e o pelego da cabeça.



Figura 11 - Marcos retirando as patas e o pelego na parte da cabeça do animal

Fonte: Do autor.

Para Latour (2012), os objetos interagem e produzem ações tanto quanto os humanos. Dessa perspectiva, os objetos, além de possuírem significados, atuam na formação do social juntamente com os humanos. Figueiredo e Cavedon (2010), baseadas na proposta latouriana de que os objetos também produzem ações na conformação do social, realizam um estudo referente ao simbolismo e interação da faca na cultura gaúcha. Para isso, as autoras entrevistaram três grupos de homens na cidade Porto Alegre. O primeiro grupo é composto de comerciantes de facas, o segundo de homens que usam o objeto no seu cotidiano e o terceiro de homens que raramente o utilizam.

Figueiredo e Cavedon (2010) relatam que, no segundo grupo – composto por homens que compram e possuem o objeto –, a faca evidencia uma busca por conexão com o campo, com as lidas campeiras, com os trabalhos nas estâncias, uma extensão do homem do campo idealizado nas práticas urbanizadas. Nesse sentido, esses homens compram a faca, mas não necessariamente têm um entendimento sobre suas funcionalidades práticas – como courear<sup>34</sup> um animal, por exemplo. Em conjunto com a indumentária do personagem histórico do gaúcho, entre outros artefatos, o objeto serve como um elo para uma identidade regional mistificada no imaginário desses homens citadinos. No terceiro grupo, as autoras ressaltam a faca no cotidiano de homens que não se identificam com a cultura gaúcha ou com o personagem histórico

<sup>34</sup> Técnica pela qual se retira a pele de um animal.

do gaúcho, para quem a faca é entendida apenas como um instrumento culinário, sem valores culturais emblemáticos. Nos dois casos referidos, a faca atua com humanos na constituição de processos: um objeto identitário para o segundo grupo e um utensílio culinário para o terceiro grupo, aqueles que não se identificam com a cultura gaúcha.

Na ocasião da carneada, Marcos esteve com a faca em sua cintura desde que saímos da casa de Rodrigo, carregando sempre o objeto consigo. O sucesso da carneada depende de um bom manejo da faca, que é também um utensílio central nas vivências de campeiro de Marcos. A atuação conjunta de humanos e objetos – com destaque para a faca – é determinante na transformação do animal em carne.

Em estudo realizado em cozinhas de dois restaurantes de Pelotas, Rio Grande do Sul, Benemann (2017) evidencia que as facas de cozinha carregam consigo diferentes sentidos. A autora situa o objeto como um dos símbolos centrais da cozinha, sendo que através dela são construídas e transformadas refeições e alimentos. Essas facas são escolhidas de acordo com uma série de pré-requisitos como tamanho, lâmina, formato, entre outros. A faca destaque é a do chef de cozinha, pois possui as características necessárias para desempenhar qualquer função.

Segundo a autora, além das características físicas, a faca também é uma extensão de quem a maneja: “no caso do uso da faca, o movimento e a utilização não são planejados, esses fazem parte do domínio técnico e prático do cozinheiro. A faca do cozinheiro representa a identidade em ação”. (BENEMANN, 2017, p. 74). Na cozinha do restaurante, a faca participa das ações de transformação dos alimentos, da construção das refeições, das histórias e trajetórias pessoais dos trabalhadores, além do desenvolvimento de habilidades individuais. Dessa forma, a faca está associada a diferentes elementos que constituem e dão significados à cozinha e aos cozinheiros, fazendo parte de seus aprendizados e experiências.

Lima (2020) evidencia a importância da faca nas lidas campeiras. O objeto é utilizado tanto para defesa pessoal – para proteger-se de ataques de animais como os javalis – como para imprevistos e acidentes de trabalho, podendo ser usada para cortar alguma peça dos arreios<sup>35</sup>, no caso de uma queda do animal de montaria. Na lida com os animais, a faca também é utilizada para marcá-los. Por meio de um pequeno corte na orelha, proprietários distinguem seus animais daqueles de

---

<sup>35</sup> Conjunto de objetos utilizados nos cavalos para a montaria.

propriedades vizinhas. A faca é, assim, um objeto múltiplo, que tem inúmeras funcionalidades para o campeiro. A faca constitui as práticas e o modo de vida dos campeiros e seu uso no abate dos animais participa de distintas relações entre humanos e animais.

Com relação aos abates realizados por meio da faca, Banducci Jr. (2007) evidencia que animais com algum grau de proximidade com os humanos são abatidos (quando necessário) de forma diferente daqueles animais considerados de consumo ou ainda dos animais daninhos ou ameaçadores. Animais de caça geralmente são mortos com armas de fogo, ao passo que os animais domésticos são mortos com facas. Para os animais domésticos que possuem vínculos afetivos, entretanto, outra morte é reservada. O autor menciona o exemplo de um peão, cujo cachorro havia sido acometido por uma doença transmissível às crianças. O peão julgava necessário sacrificar o animal por envenenamento e não com o uso da faca ou arma de fogo, pois a morte que verte sangue não poderia ser utilizada para o cachorro por sua proximidade com o peão. Segundo o autor:

a faca utilizada pelos peões, que não pode ser confundida com a faca de cozinha – manipulada pelas mulheres e considerada inferior em qualidade, tamanho e corte -, é um instrumento de aplicação cotidiana, sendo utilizada a mesma, como ferramenta [pois servem-se dela no fabrico de objetos de couro e até para cortar arames] e também como arma. Com ela abatem animais domésticos, que servem de alimento, da mesma forma que é utilizada para “carnear” qualquer espécie de animal para consumo. Facas e armas de fogo estão diretamente relacionadas com animais destinados ao consumo ou criaturas selvagens; são esses seres que ela evoca e simboliza (BANDUCCI JR, 2007, p. 155).

O autor aponta que, na classificação das formas de vidas pelos peões, o cachorro não pode ter a mesma morte dos animais selvagens, de consumo, daninhos ou de caça, pois sua relação com o humano é de amizade. Nesse sentido, as classificações, justificativas e maneiras de abate determinada aos demais animais não podem ser considerados para o cachorro, para não confundir as classificações na ordem de mundo vivida pelos campeiros.

Dessa forma, a morte dos animais precisa estar de acordo com sua classificação para não gerar qualquer tipo de dívida com o divino. Matar o cachorro com um tiro ou pela sangria devem ser últimos recursos, pois para um animal de estimação e companheiro de trabalho, o derramamento de sangue seria muito violento aos olhos de Deus.

Como descrito nessa seção, a carneada exige a habilidade com a faca e as mãos. Este objeto associa-se a distintos significados, como identidade, aprendizado, experiência, culinária, trabalhos no campo e técnicas, atuando como agente na construção de diferentes processos. Além disso, a faca revela as relações entre campeiros e animais, sendo que sua utilização produz o derramamento de sangue, ou seja, a vítima do seu corte não pode ser próxima aos campeiros, pois esta morte é violenta (BANDUCCI JR, 2007). É necessário que exista o distanciamento do humano com o animal no sentido afetivo, para a utilização deste objeto.

Na carneada é preciso ter habilidade no manejo com a faca. Da mesma forma, é preciso ter algumas precauções na relação com órgãos internos, apontamentos da próxima seção.

### **3.4 A limpeza dos miúdos**

Refletindo a partir de outras pesquisas que abordam o tratamento das partes internas dos animais nos abates, esta seção visa evidenciar as percepções dos interlocutores em referência às partes internas dos animais, além apontar a presença marcante dos cães no processo de abate.

Removido o pelego, Marcos tratou de retirar os intestinos e separar alguns órgãos para serem consumidos, os chamados “miúdos”. São considerados miúdos aptos à alimentação humana o coração, os rins, o fígado, a tripa gorda e a coalheira. “Miúdos” é também a designação para o prato emblemático preparado a partir do cozimento e fritura de todos esses órgãos juntos, sendo os principais: o coração, os rins, a tripa gorda e a coalheira. Além dos citados, pode ser incluído na fritura parte do espinhaço. A cabeça e a língua são, geralmente, assadas no forno, separadamente. Todas essas receitas se referem aos miúdos, consumidos, geralmente, logo após a carneada.

Antes de cortar a barriga, é necessário serrar o animal ao meio, nas patas traseiras, na região da virilha e em meio às patas dianteiras, no peito. A parte do peito e da virilha precisa ser cortada com uma serra, pois há ossos, não sendo possível o corte somente com a faca. Marcos mencionou, com risos, que “isso aqui antigamente era com um facão e um pedaço de pau, né?!”, explicando como o peito e a virilha do

animal costumavam ser cortados. Na Figura 12, pode-se observar Marcos cerrando o peito do animal.



Figura 12 - Marcos serrando o peito do animal  
Fonte: Do autor.

É feito, então, um corte na barriga, do peito até a virilha, a fim de retirar os intestinos e os órgãos. Marcos comentou que essa etapa da carneada é muito importante, pois qualquer erro no manuseio da faca pode ocasionar perfuração dos intestinos, derramando fezes sobre a carne. Nas palavras dele, “aqui também, quando forem carnear, tem que cuidar muito, viu, para não abrir o bucho”<sup>36</sup>. A partir do peito, o interlocutor perfurou a barriga e enfiou dois dedos no interior do animal, para guiar a faca, no sentido de afastar os intestinos da lâmina.

---

<sup>36</sup> Bucho é a designação dada ao rúmen do animal. Esse órgão é também considerado um miúdo e, conseqüentemente, consumido. Entretanto, na ocasião da carneada observada, não foi aproveitado.

Aberto o animal, os intestinos são extraídos e lavados, para depois serem pendurados na cerca, próxima à árvore. Nessa limpeza, o primeiro passo é retirar a camada de gordura que cobre os intestinos. Essa gordura pode ser dissolvida em contato com o fogo e depois solidificada. Nesse formato, pode ser utilizada em objetos de couro, como uma espécie de verniz que protege o material da água ou, ainda, como óleo de uso culinário. Laços, botas e tentos<sup>37</sup> são alguns dos materiais em que essa graxa é utilizada. É também retirada a tripa gorda, como é chamado o intestino grosso, item bastante apreciado pelos interlocutores. É necessário retirar as fezes das tripas e, depois, lavá-la intensamente.

Marcos retirou mais alguns órgãos, como os rins, o coração e a coalheira. Ele cortou a coalheira ao meio, para retirar a matéria orgânica contida em seu interior, e depois lavou-a com água. Os órgãos citados são também aqueles que serão consumidos; o restante do intestino é retirado e fornecido aos cães. Os cachorros são presença marcante nos espaços onde acontecem as carneadas, sempre à espera das partes descartadas do animal. Na Figura 13 é possível visualizar a retirada da camada de gordura, da tripa gorda e da coalheira, bem como sua limpeza.



Figura 13 - Marcos retirando (na ordem) a camada de gordura, a tripa gorda e a coalheira do animal. Na sequência, realizando a limpeza.  
Fonte: Do autor.

<sup>37</sup> Tentos são tiras de couro, utilizadas na fabricação de laços, maneias, utensílios de montaria, entre outros.

Retirados os intestinos, são feitos mais alguns cortes, para retirar o fígado, os pulmões e a garganta, que sairá junto com a cabeça. Antes de cortar esses órgãos, é retirada a vesícula biliar do fígado, a respeito da qual Marcos adverte: “se cair na carne, já era, né?”. O interlocutor explica que, se perfurada sobre a carne, o líquido da vesícula biliar deixaria a carne imprópria para o consumo humano. Esse líquido é jogado para os cães, que dele se alimentam. Na Figura 14, pode ser visualizada a retirada da vesícula, além de um dos cachorros se alimentando das partes descartadas.

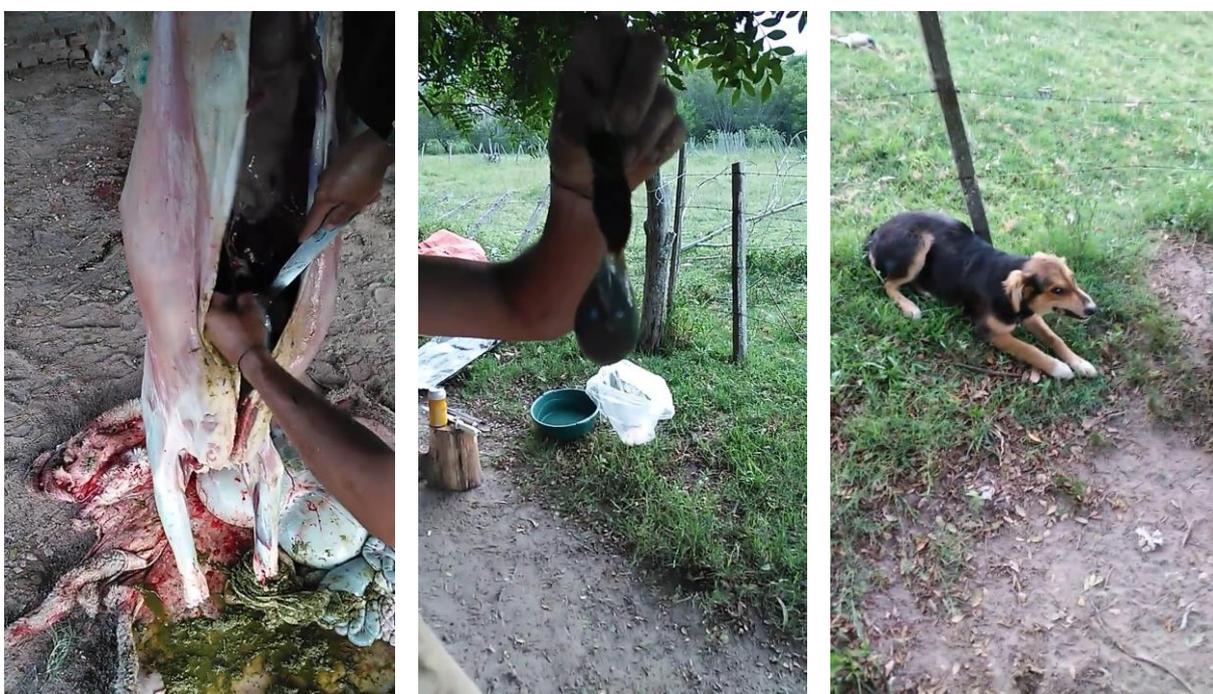


Figura 14 - Marcos retirando a vesícula biliar e cachorro se alimentando  
Fonte: Do autor.

A cabeça do animal precisa ser destroncada, o que exige um movimento forte e ágil com as mãos, para deslocar os ossos do pescoço. Depois disso, ela é cortada e retirada do corpo. A cabeça, junto com a garganta, pulmões e fígado são pendurados na cerca. O fígado é consumido, sendo a garganta e os pulmões destinados aos cachorros. Na Figura 15, é possível visualizar a retirada da cabeça.



Figura 15 - Marcos retirando a cabeça do animal  
Fonte: Do autor.

Os cachorros, via de regra, não atacam as partes do animal destinadas ao consumo humano, sendo advertidos caso façam tais investidas. Existe uma relação de respeito e treinamento dos cachorros, para que não expressem tais comportamentos.

Alguns dos cães que estavam no local são de Marcos, outros de Sara, sua mãe. Ainda que o estabelecimento de regras seja prática comum na relação entre humanos e cães, aqueles que acompanham Marcos nas lidas campeiras têm alguns treinamentos específicos, como o trabalho em conjunto no manejo de bovinos e ovinos.

Em pesquisa realizada junto a pecuaristas familiares na metade sul do Rio Grande do Sul, Barreto (2019) reflete sobre a relação entre humanos e cães no manejo de bovinos e ovinos. Entre os animais domésticos, os cães são classificados como animais de companhia ou de trabalho. Junto a seus donos, acompanham e desenvolvem atividades como cuidar o rebanho contra possíveis predadores e auxiliar na condução dos animais.

Segundo o autor, os cães possuem qualidades distintas dos demais animais, como confiança e amizade, sendo considerados aqueles que mais se assemelham aos humanos. Outros animais, como o cavalo, precisam estar constantemente em

interação para que não se tornem novamente asselvajados, o que difere do cachorro, que desenvolve uma relação contínua de domesticidade com os humanos.

Barreto (2019) também ressalta que alguns cachorros acabam atacando os rebanhos ovinos, o que requer medidas punitivas, na maioria dos casos o sacrifício. Nesse sentido, os cães que trabalham nas lidas campeiras não recebem afetos ou “amor incondicional” (a exemplos do que se dá com os pets), nem mesmo adentram as casas. São tratados por suas atitudes, sendo que erros são tidos como falhas morais ou, como afirma o autor, tais falhas são interpretadas como traições.

Os elementos antes discutidos são presentes nas relações dos campeiros com os cães, baseadas no estabelecimento de regras de comportamento, não sendo admitidas falhas. Os cães, por terem uma relação mais próxima aos humanos que os demais animais, estão submetidos a regras de convívios mais rígidas, ao que corresponde punições mais severas.

Após serem destinados aos cachorros os órgãos internos descartados para consumo humano, tem sequência a limpeza das partes que serão consumidas. Nesse tema, há particularidades que distingue do abate realizado em frigoríficos.

Nos frigoríficos, os animais têm seus órgãos internos retirados e as carcaças lavadas na chamada “área limpa” (STEFANUTO, 2019). A autora indica que, no frigorífico, até este momento do abate, a higienização é evidente em todo trajeto dos animais na linha produtiva. Mas, no que se refere aos órgãos internos, não recebem praticamente qualquer tipo de higiene, sendo muito reduzidos os cuidados sanitários.

Segundo a autora, os órgãos são destinados à bucharia, situada na parte inferior do frigorífico. Nesse lugar, os trabalhadores convivem com um intenso mau cheiro, devido aos alagamentos do chão por fezes e sangue, em consequência de ralos entupidos. Nesse ambiente é realizada a limpeza dos intestinos, para serem vendidos para a fabricação de linguiças, mocotós e é também ali onde os buchos dos bovinos são fervidos. O descarte de úteros e fetos também é realizado neste local<sup>38</sup>.

---

<sup>38</sup> A partir de relatos de uma funcionária do frigorífico em que realizou a pesquisa, Stefanuto (2019) aponta que, na bucharia, em algumas ocasiões, “cancerzinhos” – pequenos nódulos encontrados nos corpos dos animais – são picados e embalados junto com as demais partes do intestino, que serão comercializadas. A autora ressalta o desprezo das funcionárias por esses produtos: afirmam não se alimentarem daquelas carnes, pois sabem como são produzidas. Em outra situação, Oliveira e Abonizio (2019) indicam que, no frigorífico, na retirada dos órgãos internos dos animais, os trabalhadores eventualmente encontram, na vesícula de bovinos, cálculos, formados pela acumulação de sais biliares. Esses cálculos são valiosos e, segundo técnicos responsáveis, são exportados para utilização na indução à produção de pérolas.

A acomodação em embalagens, por sua vez, é feita na área limpa, ou seja, os órgãos internos não se misturam com as demais carnes, pois somente são embalados após a finalização de todo o processo de abate, quando as demais partes da carcaça já foram embaladas.

Ao contrário do frigorífico, na carneada de ovelha os órgãos internos que serão consumidos requerem muita atenção na higienização. Embora exista diferença entre carne e miúdos, todas as partes são manuseadas no mesmo local. Na carneada, a carcaça da ovelha não é lavada, somente são lavados – e apenas com água – a cabeça, para retirar o sangue, e partes do intestino, ou seja, as vias por onde circulam fezes ou matéria orgânica. Nesse sentido, na carneada, a atenção com a higiene é maior em relação aos órgãos internos do que às demais carnes.

Há que ressaltar que, na carneada, no caso de a ovelha estar doente ou apresentar problemas, nenhuma de suas partes é aproveitada. O fígado, por exemplo, é manuseado a fim de identificar se há pedras ou fragmentos que possam caracterizar alguma moléstia. De modo geral, a carneada de ovelhas se diferencia do abate industrial com relação ao tratamento dos órgãos internos. Sendo carnes muito apreciadas pelos campeiros, os miúdos passam por higiene e cuidado diferenciados.

Como explanado, na carneada, as principais características da limpeza dos miúdos são: retirar o sangue, retirar as fezes e lavar com água corrente. Não é utilizado qualquer produto para esta limpeza, somente a água. Quando estávamos embaixo da árvore, os filhos de Rodrigo começaram a brincar ao redor, o que fez com que a poeira do chão fosse em direção à carne. Esse episódio causou indignação em Marcos e Rodrigo, que rapidamente repreenderam as crianças. Outro cuidado é que, na hora de retirar os intestinos, nenhuma parte que contenha fezes pode se chocar com a carcaça. Após a lavagem, todos esses órgãos são pendurados, para que a água escorra.

É possível perceber que, na carneada, todas as carnes têm importância, sendo submetidas à adoção de práticas de higiene. Órgãos que apresentem algum problema jamais serão consumidos. Como visto, há diferenciação entre carne da carcaça e miúdos, porém os procedimentos de higiene julgados necessários são realizados em ambas, evidenciando a importância desta etapa da carneada.

### 3.4.1 Breves apontamentos sobre os papéis de gênero nas carneadas

Esta seção tem por objetivo descrever algumas relações de gênero notadas na carneada. Dentre estes aspectos, estão atividades como a limpeza dos órgãos internos, que conta com participação secundária das mulheres.

Em todas as etapas da carneada descritas até aqui, participaram Rodrigo, Marcos e eu. O ambiente era totalmente masculino, desde a compra dos animais, o transporte, a degola e a evisceração. Após serem retirados os intestinos dos animais, Marcos lavou algumas partes do intestino, porém, nesse momento, Sara foi até onde estávamos e, imediatamente, essa tarefa passou a ser desempenhada por ela. Enquanto carneávamos os capões, Sara e a irmã dos interlocutores ficaram dentro da casa, em nenhum momento se dirigiram ao local onde estávamos carneando.

Após lavar os miúdos dos animais, Sara auxiliou em mais alguns processos de limpeza e retornou para a casa, dando sequência, na cozinha, ao trabalho de organizar a carne. É interessante pensar que, na carneada, Sara participou na condição de ajudante, sendo que, no geral, a realização e organização ficaram sob responsabilidade de Rodrigo e Marcos. Na Figura 16, é possível visualizar Sara limpando os órgãos do animal, do outro lado da cerca.



Figura 16 - Sara realizando a limpeza das partes internas do animal  
Fonte: Do autor.

No decorrer da carneada, questionei Marcos se também havia mulheres que carneavam e se ele conhecia alguma delas. O interlocutor respondeu que sim, relatando:

Em Pedras Altas tem quantia. Aqui em Jaguarão, também. Mas criada na campanha. Essas que são criada meio na cidade não sabem muita coisa, mas geralmente as que são criadas olhando, carneiam. Tem mulher mesmo que é caseira, tem estância, em que elas fazem tudo, carneiam, fazem tudo. Já são meio da lida (Diálogo realizado com Marcos em 31/12/2019, na carneada).

O interlocutor se refere às mulheres que carneiam como “mulheres da lida”, criadas em meio aos fazeres campeiros, evidenciando que elas também desempenham tarefas que ele, por exemplo, desempenha. Questionei Sara se ela também carneava, ao que respondeu que sim, mas só quando precisasse, ou seja, quando não houvesse outra pessoa para carnear.

Atentando às divisões do trabalho nos abates, Stefanuto (2019) descreve que, no frigorífico, após o sangramento de bovinos, quando o animal tem o couro e sua cabeça retirados, as etapas que seguem, na área limpa, começam a ser ocupadas por mulheres, ao contrário das etapas anteriores, desempenhadas sobretudo por homens. Nesse sentido, a autora pontua que, nas etapas onde há animalização, as

tarefas são realizadas por homens, enquanto que as etapas em que os animais já estão descaracterizados de sua animalidade, são desempenhadas pelas mulheres.

Pensando na organização do trabalho nos abates, é importante mencionar o estudo de Pereira (2012), que ressalta que os principais responsáveis pela transformação do boi em carne nas folias de Reis em Urucuia são os homens, que providenciam o alimento para as casas que realizam os festejos. O autor menciona que a matança e as rivalidades estariam associadas ao gênero masculino. Com relação à matança, a dominação, seleção e distinção são fundamentos que solidificam as práticas masculinas, pois são os homens que tiram a vida do animal, submetem-no ao abate e proporcionam o alimento, separando o comestível do não comestível para as casas.

Nesse sentido, o autor ressalta que, diferentemente, as mulheres realizam o processo de lidar com a carne para transformá-la em refeição, dentro das casas. No abate do boi, o homem lida com o selvagem e ocasiona a morte. Por outro lado, as mulheres lidam com o pós morte, produzindo vida, a partir do alimento. Segundo o autor, ficam evidentes as diferenças de gênero na carneada do boi, evidenciando espaços de domínio masculino, como a casa de folia, a lida, o abate, a circulação do dinheiro e, por outro, o território feminino como aquele do interior da casa de folia, o cuidado com o alimento e as relações desenvolvidas a partir do afeto e da confiança.

Segundo Woortmann (2006), a comida traduz linguagens referentes aos papéis do homem e da mulher, do pai de família e da mãe de família. Segundo o autor, em alguns grupos camponeses, principalmente do nordeste brasileiro, relações de obtenção e processamento do alimento revelam essas distinções dos papéis sociais. Ao realizar uma diferenciação entre mantimento e comida, o autor defende que o mantimento se refere ao roçado, trabalho realizado pelo homem, enquanto a comida é a transformação do mantimento, trabalho realizado pela mulher, na cozinha. Dessa perspectiva, o roçado, o cru e o mantimento são categorias associadas ao homem e pai de família. Já a casa, a cozinha, o cozido e a comida remetem à mulher e mãe de família.

A maior parte da carneada de ovelha foi realizada por homens, porém, como ressaltam Marcos e Sara, as mulheres também desempenham estas atividades, desde que dominem as técnicas. No entanto, em grande medida, é na condição de substitutas que as mulheres realizam atividades como insensibilização e sangria.

Outro elemento a ser trazido à reflexão é que as mulheres não são bem-vindas no momento da sangria, pois considera-se que podem sentir dó do animal, o que acabaria gerando mais sofrimento ao animal, que, assim, demoraria para morrer. Como nos relatos colhidos por Lima (2020) na região do Alto Camaquã e por Pereira (2012), em Urucuia, o animal deve ser morto rapidamente, a fim de gerar o menor sofrimento possível.

Situação semelhante é relatada nos escritos de Froehlich (2012), referindo-se à carneada de porcos entre colonos descendentes de imigrantes alemães, em São Paulo das Missões, Rio Grande do Sul. Naquele contexto, o ato de matar é atividade geralmente masculina, pois a presença feminina é considerada prejudicial, na medida em que a demonstração, pela mulher, de sentimentos de compaixão para com o animal causaria demora e sofrimento em sua morte.

Dessa forma, é interessante pensar nos papéis masculinos e femininos no abate, pois os objetos utilizados e a forma de matar também se relacionam com o gênero. Para Banducci Jr. (2007), no Pantanal, os animais que não são considerados como possuidores de sangue vigoroso, como peixes e galinhas, por exemplo, têm comumente o abate realizado por mulheres. Assim, o abate que envolve o derramamento de sangue e é, em alguma medida, associado a violência, é realizado por homens. Em uma passagem, o autor afirma que:

a morte, no seu sentido mais amplo e complexo, é aquela que envolve derramamento de sangue, sendo, em outros termos, a que mais se aproxima da morte humana. Caça e abate de animais domésticos de grande porte são atividades que provocam esse tipo de extermínio. A faca faz verter o sangue abundante quando enterrada no coração do porco, na jugular da res ou quando corta a garganta do carneiro. Da mesma forma, a rama de fogo provoca ferimentos sanguíneos no porco-do-mato, no veado, nos animais daninhos. As “mortes verdadeiras” são, portanto, provocadas pelos homens e são atributos masculinos” (BANDUCCI JR, 2007, p. 157).

Nesses termos, torna-se necessário pensar a divisão do trabalho nos abates dos campeiros do Pantanal, pois a partir do tipo de animal abatido, homens ou mulheres realizam o processo, ou seja, mortes que derramem muito sangue são realizadas por homens. Como visto anteriormente, no contexto deste estudo, quem carneia os capões é Marcos, enquanto Sara atua somente como ajudante, lidando com o animal depois de morto.

A partir da situação da limpeza das partes internas da ovelha, é possível destacar que Sara participa da carneada na condição de ajudante, assim como para que ela realize algum abate, é na condição de substituta do homem, que tem o papel

central na realização da tarefa. Para além dessas questões, pode-se perceber, em outros abates referidos, que o homem desempenha funções como sangrar e transformar o animal em alimento, enquanto a mulher desempenha funções quando o animal já está com as características de alimento (PEREIRA, 2012). Na próxima seção será descrita a última etapa da carneada, que consiste no esquartejamento e armazenamento da carne.

### **3.4.2 O esquartejamento**

Chegando ao final deste capítulo, procuro demonstrar os últimos processos da carneada. Além disso, ao final da seção elaboro algumas considerações a respeito do que foi refletido sobre a carneada.

Depois de retirados o pelego e os órgãos internos, resta a etapa de realizar os cortes da carne do animal. Nesta etapa também é utilizada a serra, que divide o animal ao meio, no sentido da virilha ao pescoço.

Cada metade será cortada em três partes: a paleta, a costela e o quarto. O espinhaço é delineado no processo em que o interlocutor serra as duas metades. É possível esquartejar a carcaça sem retirar o espinhaço, ficando em conjunto com um dos lados da carcaça. No entanto, o espinhaço é um corte desejado para o consumo<sup>39</sup> e, por isso, é cortado separadamente. A Figura 17 demonstra a realização do corte de um dos animais, sendo retirado e produzido o espinhaço.

---

<sup>39</sup> O espinhaço é serrado em tiras de aproximadamente cinco centímetros para depois ser consumido. É típico ser consumido frito, porém existem outras formas de preparar.



Figura 17 - Marcos serrando o espinhaço  
Fonte: Do autor.

A carne do primeiro capão foi repartida entre Sara, Marcos e Rodrigo. Já o segundo capão, Marcos carneou para um conhecido seu, um amigo que havia encomendado a carne. Esse animal não foi cortado da mesma forma que o primeiro, tendo a carcaça apenas sido serrada em duas metades e disposta em dois grandes sacos plásticos. Nesse caso, é comum que o dono da carne realize os próprios cortes conforme suas necessidades e seu gosto. Na Figura 18 é possível visualizar a acomodação da carne. Já na Figura 19 é registrado o cenário do local após a carneada. Podem ser observados objetos utilizados na carneada, o local em que foi realizada e algumas partes dos animais já transformadas em carne.



Figura 18 - Organização da carne  
Fonte: Do autor.

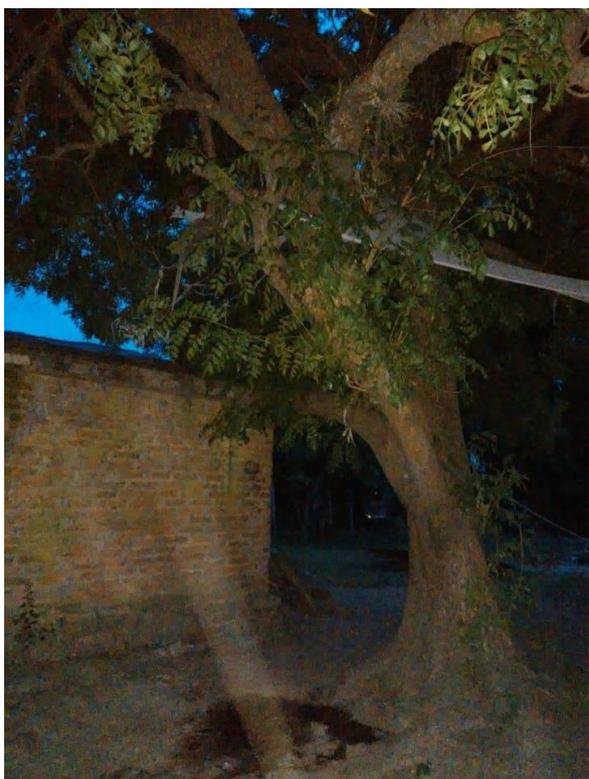


Figura 19 - Local após a carneada  
Fonte: Do autor.

Neste capítulo, busquei descrever a carneada de ovelha e as técnicas nela implicadas. Para isso, foram abordados o aprendizado dos interlocutores, as justificativas do abate, os significados da faca, a relação dos interlocutores com os miúdos e algumas reflexões sobre gênero.

Com relação à aprendizagem das técnicas da carneada, é possível perceber que os saberes adquiridos se baseiam no conhecimento dos animais, do ambiente, das técnicas, no manuseio de objetos, além da experiência em meio aos fazeres campeiros. Esses são elementos que contribuem para a formação do carneador. Elemento importante neste aprendizado é a relação dos campeiros com os animais e o ambiente. É preciso conhecer os animais, saber que o animal manso gera o sentimento de pena, ao passo que aqueles agitados e estressados demoram para morrer e produzem uma carne de má qualidade. Ainda, capões têm o pelego mais grudado na carne e também a lua influencia na carneada, assim como as estações do ano. Todas essas questões estão calcadas na interação dos campeiros com os animais e o ambiente, sendo preciso conhecer os detalhes e aprender na prática.

A respeito das justificativas para o abate, questões da ordem da necessária produção de alimentos, desenvolvimento, geração de emprego e renda surgem como argumentos possíveis (FLORIT; GRAVA; SORDI, 2020). Além disso, as punições possuem papel importante nas justificativas para o abate, sendo que a desobediência e a vingança por mau comportamento se agregam ao conjunto de elementos que normalizam social e moralmente a morte animal, especialmente nos frigoríficos (STEFANUTO, 2019). De forma semelhante ao observado nas pesquisas citadas, os interlocutores deste estudo justificam a morte das ovelhas a partir de elementos que remetem à necessidade de alimentação e de carne, bem como à produção de renda extra.

Por meio da utilização da faca pelos carneadores, é possível verificar os simbolismos deste objeto. Questões relacionadas à técnica de Marcos, assim como a funcionalidade nas lidas campeiras (LIMA, 2020), são evidenciadas nos processos em que também a faca se torna um agente. Além disso, ela carrega significados de classificação animal, sendo seu uso destinado a alguns animais, como os de consumo (BANDUCCI JR, 2007).

Na relação com as partes internas do animal, destaca-se o tratamento dos interlocutores com relação aos miúdos. Embora diferenciados das demais partes do animal, os miúdos recebem higiene adequada segundo parâmetros estabelecidos por

eles, como a lavagem somente com água e a necessária constatação de que não há qualquer parte interna com enfermidade. A participação dos cachorros, que se alimentam das partes descartadas pelos humanos, é evidente, e segue normas de conduta estabelecidas entre os humanos (BARRETO, 2019).

Ainda na limpeza das partes internas, percebe-se a predominância masculina nas tarefas, sendo que a mulher participa na condição de ajudante e/ou substituta. Isso evidencia que o abate que envolve derramamento de sangue é atributo masculino, assim como transformar o animal em alimento (BANDUCCI JR, 2007). A mulher desenvolve aí papéis secundários.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Retomando o que foi refletido ao longo do trabalho, a pesquisa visou analisar as relações existentes nas carneadas de ovelhas, no intuito de apreender as dinâmicas produzidas entre o matar e o comer. Dessa forma, compartilho algumas considerações finais referentes aos dados produzidos, também buscando evidenciar elementos e questões para futuras pesquisas. Inspirado em Latour (2006), considero que o que termina neste momento da pesquisa é circunscrito pelo limite de tempo estabelecido. Os processos produzidos pelos atores, por outro lado, não obedecem a esse limite, eles continuam a desenvolver e transformar suas práticas e dinâmicas.

Primeiramente, demonstrou-se que as lidas campeiras englobam diversos ofícios, inclusive as carneadas, sendo parte das lidas caseiras (RIETH *et al*, 2013). O peão campeiro, cuja atividade os interlocutores se identificam, compartilha dos saberes e conhecimentos de diversas funções relacionadas à lida campeira, inclusive ao abate de ovelhas.

A partir de três situações se concentraram as principais reflexões desta pesquisa: a escolha dos animais para a carneada, a forma de obtenção e transporte destes animais e seu abate. A partir dessas três atividades pode-se evidenciar alguns aspectos, trabalhados ao longo da dissertação.

No capítulo um, que se desenvolve a partir da escolha das ovelhas de uma propriedade rural, buscou-se evidenciar que a motivação presente nessa escolha tem como base a construção de referências rurais nas presentes práticas urbanizadas de Rodrigo. Além disso, a preferência por animais de estabelecimentos rurais está associada ao menor custo da carne e a atributos de qualidade em torno dos alimentos provenientes do espaço rural (MENASCHE, 2010), no caso as ovelhas. Já o churrasco de ovelha permite pensar sobre relações que estão associadas à cultura gaúcha e a valores de status a que remetem esta refeição.

A discussão a respeito da criação de referências rurais no intuito de afirmar práticas identitárias das lidas campeiras proporcionou o entendimento do quanto espaços rurais e espaços urbanos não informam oposições, mas uma negociação

constante do que é considerado rural e urbano (CARMO, 2009). Através das práticas urbanizadas de Rodrigo, fica evidente que as ruralidades referentes às lidas campeiras não são exclusivas do meio rural ou das estâncias, podendo ser desenvolvidas de outras maneiras. Apesar do presente distanciamento de Rodrigo do espaço rural, o interlocutor continua realizando e produzindo suas práticas identitárias consideradas campeiras – como adquirir, transportar e carnear ovelhas –, porém agora a partir de dinâmicas urbanizadas.

A escolha por comprar as ovelhas da propriedade rural também explicitou a vantagem de adquirir estes animais pelo menor custo, aproveitamento, além da noção de procedência. Como visto, existe uma escassez da carne de ovelha em estabelecimentos comerciais do município e, mesmo quando encontrada, não se pode aproveitar as partes internas nem o pelego, como possibilita a carneada. Pode-se pensar em estratégias de consumo de carne baseadas na renda, aliadas ao entendimento dos interlocutores de que a ovelha comprada direto do produtor possui atributos de qualidade em contraponto àquela adquirida junto a estabelecimentos comerciais. Mais uma vez, a construção de referências rurais permeia as percepções de qualidade dos interlocutores. Dessa forma, pode-se perceber que a questão da renda, associada à incorporação de valores rurais como atributo de identidade e qualidade, compõem um sistema de hábitos alimentares e padrões de consumo de carne que estão conectados ao modo de viver campeiro.

No capítulo dois, são evidenciadas as dinâmicas denominadas neste trabalho como alternativas para obter e transportar as ovelhas e a carne. As práticas utilizadas pelos interlocutores são consideradas ilegais, por não estarem de acordo com as normatizações vigentes. Dessa forma, buscou-se apontar que, a partir de moralidades produzidas pelos interlocutores, que divergem dos mecanismos de controle, são construídas e legitimadas outras formas de comércio, que ocorrem nas dobras entre legal e ilegal. Mecanismos, estratégias e táticas para burlar as leis são articuladas no processo de compra de animais e carnes, atendendo às necessidades destes consumidores. Além disso, os furtos de animais e o contrabando também fazem parte das atividades neste mercado alternativo.

Nesse sentido, o entendimento sobre as categorias legal e ilegal precisa ser refletido de forma crítica, ou seja, tais categorias dizem respeito ao que deve ou não deve ser punido a partir dos órgãos que regulamentam as práticas de comércio (PINHEIRO-MACHADO, 2008), o que diverge das construções do que é legítimo a

partir da visão dos interlocutores. Além disso, ao invés de afirmarem oposições, legal e ilegal apresentam porosidades, estão em diálogo constante e não devem ser tomados como categorias opostas (TELLES, 2010). Isso pode ser percebido quando, ao utilizar práticas alternativas de compra, venda e transporte de animais, proprietários e consumidores se utilizam de dinâmicas consideradas legais para regularizar situações ilegais. Visto nessa perspectiva, as articulações do comércio alternativo são realizadas com base nos dispositivos de incriminação, evidenciando que práticas consideradas ilegais se movem a partir das leis e da fiscalização (CERTEAU, 2002).

Outro ponto é referente à produção desse sistema alternativo de negociações. Conforme visto, isso também caracteriza a construção de formas de obter a carne de ovelha, já que, de outras maneiras, esses comércios esbarram no maior custo ou na escassez do produto. Dessa forma, em conjunto com estratégias e táticas para burlar as leis, é organizado um sistema de troca que beneficia proprietários e consumidores.

No capítulo três, buscou-se evidenciar as etapas da carneada, sendo descritas as relações entre carneadores e ovelhas. A partir de um vasto campo de estudos sobre o tema, a reflexão percorre os aprendizados dos carneadores, os processos de abate em diferentes coletivos, as justificativas elaboradas para a morte animal, o simbolismo atribuído a animais de consumo, os objetos utilizados para realizar a carneada, os cuidados com as partes internas da ovelha e as relações de gênero evidenciadas na limpeza dos órgãos do animal.

Com as etapas da carneada, foi possível perceber que, embora sejam diferentes de outros abates, como os realizados em frigoríficos, por exemplo, a transformação de animais em carne se baseia em pontos-chaves: conduzir, sangrar, retirar a pele e os órgãos internos, esquartejar e armazenar. No que diz respeito aos saberes aprendidos na carneada, é preciso atentar para a especificidade, quando comparada a outros abates, das relações dos carneadores com a ovelha. No caso da carneada de ovelha, o cuidado e o respeito com o animal a ser abatido é evidente, como indica o ato de certificar-se de que o animal não esteja cansado ou estressado por ocasião da realização do abate. Outros elementos observados no aprendizado são os saberes referentes à relação entre animais e ambiente, como o frio e a lua, que influenciam na carneada. Formas de identificar uma carne roubada e a experiência adquirida junto a outros ofícios da lida campeira complementam a formação do carneador.

Os discursos empregados para justificar a morte das ovelhas são afirmados em torno da alimentação e da geração de renda para a família. Na incorporação de justificativas para a morte animal, é importante mencionar a diferenciação dos animais destinados ao consumo alimentar em relação aos demais. Neste estudo, o termo capão designa ovinos para o consumo, sendo atribuído a esse animal um simbolismo que o diferencia de outros. Essa relação se constrói pela necessidade de distanciamento dos carneadores com relação ao animal a ser abatido, pois, ao existir uma relação afetiva, o abate se torna mais difícil. É preciso que não haja vínculo com o animal, para justificar o abate (RIETH; LIMA; BARRETO, 2016). O que se diferencia na carneada de ovelha são aspectos relativos a punições e violência. Enquanto que em outros coletivos é corriqueiro o uso da violência no abate e a morte decorrente de punição, tais práticas não são encontradas na carneada de ovelhas.

Através da descrição dos significados da faca na carneada, foi possível perceber que os objetos possuem papel ativo na transformação do animal em carne. A partir de um bom corte e manuseio, a faca se torna agente da carneada, juntamente com o carneador. Além de instrumento de trabalho nas lidas campeiras, a faca atua na construção de referências identitárias e na classificação dos animais. Conforme visto, a faca possui significados que remetem ao derramamento de sangue e, conseqüentemente, à morte violenta (BANDUCCI JR, 2007). Dessa forma, seu uso é destinado principalmente ao abate de animais domésticos, para consumo alimentar.

No cuidado com as partes internas do animal foi explanado que assim como as demais carnes, os miúdos têm um tratamento diferenciado com relação à higiene, pois são apreciados pelos interlocutores. Isso demonstra um manuseio mais próximo dos diferentes cortes da ovelha em relação ao abate realizado em frigoríficos, por exemplo, em que as partes internas causam repulsa. Ainda sobre a atenção dada à higiene dos órgãos internos, ao contrário dos frigoríficos, essas partes recebem o devido cuidado, segundo parâmetros de limpeza dos interlocutores. Observa-se também que a mulher desempenha funções secundárias em relação aos homens nas carneadas efetuando o abate na condição de substituta, o que indica uma centralidade masculina na transformação do animal em carne.

Buscando refletir para além dos dados produzidos pela pesquisa sobre as justificativas mobilizadas para a morte animal, evidencio a relação de cuidado e respeito do campeiro/carneador com a ovelha a ser abatida, pois sua carne é, ao mesmo tempo, alimentação e renda. Com Lévi-Strauss (2009, p. 211), pode-se,

assim, pensar que “não é surpreendente que matar seres vivos para se alimentar coloque aos humanos, tenham eles consciência ou não desse fato, um problema filosófico que todas as sociedades tentaram resolver”. No mesmo sentido de entender as dinâmicas que envolvem a problemática da morte animal, porém com uma visão diferente, Berger (2003, p. 14) afirma que “um camponês gosta do seu porco e fica contente em salgar sua carne. O que é significativo, e muitas vezes tão difícil para o estranho urbano entender, é que as duas afirmações na frase se ligam por um *e*, e não por um *mas*”.

Trazendo neste fechamento as afirmações dos autores acima referidos, procuro evidenciar, mais uma vez, o quão complexa é a relação dos carneadores e campeiros com as ovelhas, pois do mesmo modo que, na pesquisa, se pode perceber a compaixão e o respeito pelos animais, igualmente sua morte é ocasionada. Talvez ainda outras dinâmicas, que escapam à discussão desta pesquisa, possam ser percebidas diante das relações entre o comer e o matar.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGIER, Michel. Os Saberes urbanos da antropologia. In: AGIER, Michel. **Antropologia da cidade**: lugares, situações, movimentos. Tradução de Graça Índias Cordeiro. São Paulo: Terceiro Nome, 2011. pp. 59-88.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE OVINOS (ARCO). **Padrões raciais**. Ideal. Disponível em: [bit.ly/2W5dj9f](https://bit.ly/2W5dj9f). Acesso em: 11 ago. 2021.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE OVINOS (ARCO). **Padrões raciais**. Corriedale. Disponível em: [bit.ly/3k6miiy](https://bit.ly/3k6miiy). Acesso em: 11 ago. 2021.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun. 2008.

BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Collin. O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. In: **Cultura, consumo e identidade**. Rio de Janeiro: FGV, 2007.

BANDUCCI JR., Álvaro. **A natureza do Pantaneiro**. Relações sociais e representações de mundo no “Pantanal da Nhecolândia”. Campo Grande: Ed. UFMS, 2007.

BARRETO, Eric Silveira Batista. A gente sempre acredita nos nossos cachorros. **Tessituras**, Pelotas, v. 7, n. 1, p. 69-92, jan./jun. 2019.

BENEMANN, Nicole Weber. **Histórias de cozinha**: uma etnografia gastronômica. 2017. 96 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2017.

BERGER, John. **Sobre o olhar**. Barcelona: Ed. Gustavo Gili, 2003.

BRASIL. **Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940**. Código penal. Brasília: Presidência da República, 1940. Disponível em: [bit.ly/3ywBYkq](https://bit.ly/3ywBYkq). Acesso em: 29 jan. 2021.

BRASIL. **Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991**. Dispõe sobre a política agrícola. Brasília: Presidência da República, 1991. Disponível em: [bit.ly/3mciT4z](https://bit.ly/3mciT4z). Acesso em: 13 jan. 2021.

BRASIL. **Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006**. Regulamenta os artigos. 27-A, 28-A e 29-A da Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 2006. Disponível em: [bit.ly/3mdlUN5](https://bit.ly/3mdlUN5). Acesso em: 13 jan. 2021.

BRASIL. **Instrução normativa nº 56, de 6 de novembro de 2008**. Recomendações de Boas Práticas de Bem-Estar para Animais de Produção e de Interesse Econômico. Brasília: Presidência da República, 2008. Disponível em: [bit.ly/3mciWxh](http://bit.ly/3mciWxh). Acesso em: 13 jan. 2021.

BRASIL. **Lei nº 13.330, de 2 de agosto de 2016**. Altera o Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940 (Código Penal). Brasília: Presidência da República, 2016. Disponível em: [bit.ly/3mK2uV6](http://bit.ly/3mK2uV6). Acesso em: 29 jan. 2021.

BRASIL. **Resolução nº 675, de 21 de junho de 2017**. Dispõe sobre o transporte de animais de produção ou interesse econômico, esporte, lazer e exposição. Brasília: Presidência da República, 2017. Disponível em: [bit.ly/3jWJ4cM](http://bit.ly/3jWJ4cM). Acesso em: 13 jan. 2021.

BRIGADA MILITAR DO RIO GRANDE DO SUL. 2021. **CRPO – SUL**. Operação Avante. 2021. Disponível em: [bit.ly/3jWDk2I](http://bit.ly/3jWDk2I). Acesso em: 19 jul. 2021.

CALDEIRA, Alef Franco. **O peão campeiro e a paisagem cultural**: estudo sobre os impactos da monocultura da soja em Jaguarão, RS. 2018. 52 f. TCC (Graduação) - Curso de Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, Universidade Federal do Pampa, Jaguarão, 2018. Disponível em: [bit.ly/3Dd7gQ5](http://bit.ly/3Dd7gQ5). Acesso em: 05 out. 2021.

CAMARA, Bernardo. O drible do gado: a parte invisível da cadeia da pecuária. **O Eco**. Reportagens. 2017. Disponível em: [bit.ly/3gGkXOJ](http://bit.ly/3gGkXOJ). Acesso em: 28 ago. 2021.

CARMO, Renato Miguel do. A construção sociológica do espaço rural: da oposição à apropriação. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 21, n. 11, p. 252-280, jan./jun. 2009.

CARMO, Renato Miguel. Do espaço abstrato ao espaço compósito: reflectindo sobre as tensões entre mobilidades e espacialidades. In: CARMO, Renato Miguel; SIMÕES, José Alberto. **A produção das mobilidades**: redes, espacialidades e trajectos. Lisboa: ICS, 2009. p. 41-56.

CERTEAU, Michel de. Introdução geral. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: 1. artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 2002.

CONTRERAS Hernández, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-145.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra - RS. 2012. 292 f. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

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

FERRER, Francisca Carla Santos. **Entre a liberdade e a escravidão na fronteira meridional do Brasil**: estratégias e resistências dos escravos na cidade de Jaguarão entre 1865 e 1888. 2011. 278 f. Tese (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011.

FIGUEIREDO, Marina Dantas de; CAVEDON, Neusa Rolita. A fala dos objetos: o valor da faca para a cultura gaúcha e o debate sobre elementos materiais nos estudos organizacionais. **Anais do XXXIV Encontro Nacional da Associação dos Programas de Pós-Graduação em Administração**, 2010, Rio de Janeiro.

FLORIT, Luciano Félix; GRAVA, Diego da Silva; SORDI, Caetano. Da morte artesanal à morte industrial: apropriações discursivas e naturalização do abate. **Estudos de Sociologia**, Araraquara, v. 25, n. 49, p. 197-220, jul./dez. 2020.

FONSECA, Cláudia. O anonimato e o texto antropológico: Dilemas éticos e políticos da etnografia em casa. **Revista Teoria e Cultura**, Juiz de Fora, v. 2, n. 1, p. 39-53, jan./dez. 2008.

FROEHLICH, Graciela. **“Do porco não sobra nem o grito!”**: classificações e práticas, saberes e sabores no abate doméstico de porcos. 2012. 109 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Centro de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2012.

FROEHLICH, Graciela. **O bem-estar na carne**: um estudo antropológico sobre as relações entre humanos e animais a partir da categoria de “bem-estar animal”. 2016. 282 f. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Conheça o Brasil**. Território. Biomas brasileiros. Disponível em: [bit.ly/2WhEGNx](http://bit.ly/2WhEGNx). Acesso em: 28 jan. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Jaguarão**. Panorama. População. 2010. Disponível em: [bit.ly/3sqJiN2](http://bit.ly/3sqJiN2). Acesso em: 28 jan. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Jaguarão**. Pesquisa. Censo agropecuário. 2017. Disponível em: [bit.ly/2YsXhY3](http://bit.ly/2YsXhY3). Acesso em: 05 out. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Jaguarão**. Pesquisa. Pecuária. 2020. Disponível em: [bit.ly/3sCbqgc](http://bit.ly/3sCbqgc). Acesso em: 28 jan. 2021.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Dossiê de tombamento do conjunto histórico e paisagístico de Jaguarão**. 2010. Disponível em: [bit.ly/3k1bTol](http://bit.ly/3k1bTol). Acesso em: 19 jul. 2021.

KOSBY, Marília Floôr; SILVA, Liza Bilhalva Martins da. INRC – Lidas Campeiras na região de Bagé/RS: inventário dos ofícios e modos de fazer da pecuária no Pampa. **Revista Perspectivas Sociais**, Pelotas, v. 2, n. 1, p. 2-14, mar. 2013.

LEACH, Edmund. Aspectos antropológicos da linguagem: categorias animais e insulto verbal. In: LEACH, Edmund R. **Edmund Ronald Leach**: Antropologia. São Paulo: Ática, 1983 [1964]. (Coleção Grandes Cientistas Sociais)

LATOUR, Bruno. Como terminar uma tese de sociologia: pequeno diálogo entre um aluno e seu professor (um tanto socrático). **Cadernos de Campo**, São Paulo, n. 14, 15, p. 339-352, jan. 2006.

LATOUR, Bruno. **Reagregando o social**: uma introdução a teoria do ator-rede. Salvador - Bauru: Edufba - Edusc, 2012.

LIMA, Daniel Vaz. **Pelos (des)caminhos de gentes, bichos e coisas**: uma etnografia a pé na Pampa brasileira. 2020. 335 f. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2020.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triangulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo**: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”. Lisboa: Moraes, 1979.

LÉVI-STRAUSS, Claude. A lição de sabedoria das vacas loucas. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 23, n. 67, p. 211-216, jul./ago. 2009.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. **Revista Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 2, n.4, p. 34-48, jan./jun. 1996.

MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa**: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. 2003. 279 f. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural a mesa. **Ruris**, São Paulo, v. 3, n. 2, p. 195-218, ago./fev. 2010.

MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, out. 2001.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA). **Biomás**. Pampa. Disponível em: [bit.ly/3muKuOJ](https://bit.ly/3muKuOJ). Acesso em: 19 jul. 2021.

OLIVEIRA, Patrícia Pazini de; ABONIZIO, Juliana. Na linha de desmontagem: relação entre humanos e bovinos em um frigorífico. **Tessituras**, Pelotas, v. 7, n. 1, p. 178-200, jan./jun. 2019.

O JOIO E O TRIGO. **O básico dos básicos**. Indústria da carne. 2021. Disponível em: [bit.ly/3CYowtd](https://bit.ly/3CYowtd). Acesso em: 19 jul. 2021.

PEIRANO, Mariza. Etnografia, ou a teoria vivida. **Ponto Urbe**: Revista do Núcleo de Antropologia Urbana da USP, São Paulo, n. 2, p. 1-11, dez. 2008.

PEREIRA, Luzimar Paulo. Os sacrifícios da carne: a morte do gado e a produção dos banquetes nas folias de Urucuia, MG. **Religião e Sociedade**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 32, p. 71-96, mai./nov. 2012.

PINHEIRO-MACHADO, Rosana. China-Paraguai-Brasil: uma rota para pensar a economia informal. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 23, n. 67, p. 117-133, jun. 2008.

RIETH, Flávia; KOSBY, Marília; SILVA, Liza Bilhalva Martins da; RODRIGUES, Marta Bonow; LIMA, Daniel Vaz. **Inventário Nacional de Referências Culturais**: lidas campeiras na região de Bagé/RS. Pelotas: Complexo Criativo Flor de Tuna, 2013. 332 p.

RIETH, Flávia Maria Silva; LIMA, Daniel Vaz; BARRETO, Eric. “Lida brabíssima”: a cultura da caça como constituidora da relação entre humanos e animais na pecuária extensiva no Pampa brasileiro. **Teoria e Cultura**, Juiz de Fora, v. 11, n. 2, p. 81-91, jun./dez. 2016.

RIO GRANDE DO SUL, Estado do. **Lei nº 13.467, de 15 de junho de 2010**. Dispõe sobre a adoção de medidas de defesa sanitária animal no âmbito de Estado e dá outras providências. Porto Alegre: Assembleia Legislativa, 2010. Disponível em: [bit.ly/3y4Hyu1](https://bit.ly/3y4Hyu1). Acesso em: 13 jan. 2021.

RIO GRANDE DO SUL, Estado do. **Decreto nº 52.434 de 26 de junho de 2015**. Regulamenta a Lei nº 13.467, de 15 de junho de 2010, que dispõe sobre a adoção de medidas de defesa sanitária animal no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Assembleia Legislativa, 2015. Disponível em: [bit.ly/3j75AAo](https://bit.ly/3j75AAo). Acesso em: 13 jan. 2021.

RIO GRANDE DO SUL, Estado do. **Lei nº 15.021, de 15 de agosto de 2017**. Altera a Lei nº 13.467, de 15 de junho de 2010, que dispõe sobre a adoção de medidas de defesa sanitária animal no âmbito do Estado e dá outras providências. Porto Alegre: Assembleia Legislativa, 2017. Disponível em: [bit.ly/3j7WSlu](https://bit.ly/3j7WSlu). Acesso em: 13 jan. 2021.

RIO GRANDE DO SUL, Estado do. **Radiografia da agropecuária gaúcha**. Porto Alegre: Governo do Rio Grande do Sul, 2019.

ROCHA, Everardo. Os bens como cultura: Mary Douglas e a antropologia do consumo. In: DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron (Org.). **O mundo dos bens**: para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2004.

SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA DO RIO GRANDE DO SUL. **Serviços e informações**. Estatísticas. Indicadores criminais. Porto Alegre, 2020. Disponível em: [bit.ly/3geNQBh](http://bit.ly/3geNQBh). Acesso em: 19 jul. 2021.

SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA DO RIO GRANDE DO SUL. **Comunicação**. Notícias. Operação Hórus. Porto Alegre, 2020. Disponível em: [bit.ly/3y1tsKc](http://bit.ly/3y1tsKc). Acesso em: 19 jul. 2021.

SILVA, Liza Bilhalva Martins da. Masculinidade, memória e trabalho: um estudo etnográfico com homens campeiros do Pampa sul-rio-grandense em processos de mobilidade. **Tessituras**, Pelotas, v. 1, n. 1, p. 123-149, jul./dez. 2013.

SILVA, Ana Paula S. Poeta; SANTOS, Diego V.; KOHEK JUNIOR, Ivo; MACHADO, Gustavo; HEIN, Héber E.; VIDOR, Ana Carla M.; CORBELLINI, Luis Gustavo. Ovinocultura do Rio Grande do Sul: descrição do sistema produtivo e dos principais aspectos sanitários e reprodutivos. **Pesquisa Veterinária Brasileira**, Rio de Janeiro, v. 33, n. 12, p. 1453-1458, dez. 2013.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 159-166, jan./jun. 2004.

SORDI, Caetano. **De carcaças e máquinas de quatro estômagos**: estudo das controvérsias sobre o consumo e a produção de carne no Brasil. 2013. 151 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

SORIO, André; RASI, Lucas. Ovinocultura e abate clandestino: um problema fiscal ou uma solução de mercado? **Revista de Política Agrícola**, Brasília, v. 19, n. 1, p. 71-83, jan./fev./mar. 2010.

STEFANUTO, Míriam Rebeca Rodeguero. São eles que fazem isso comigo! o frigorífico Santa Margarida e as relações entre humanos e animais. **Tessituras**, Pelotas, v. 7, n. 1, p. 201-221, jan./jun. 2019.

TELLES, Vera da Silva. Nas dobras do legal e do ilegal: ilegalismos e jogos de poder nas tramas da cidade. **Dilemas: Revista de Estudos de Conflito e Controle Social**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 5,6, p. 97-126, jul./ dez. 2010.

TELLES, Vera da Silva. Jogos de poder nas dobras do legal e ilegal: anotações de um percurso de pesquisa. In: AZAÏS, Christian; KESSLER, Gabriel; TELLES, Vera da Silva (Org.). **Ilegalismos, cidade e política**. Belo Horizonte: Fino Traço, 2012. p. 27-55.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **INRC Lida Campeira Bagé**. Pelotas, 2021. Disponível em: [bit.ly/3srgwfb](http://bit.ly/3srgwfb). Acesso em: 28 jan. 2021.

VASQUES, Ariane. "Do bode tudo se aproveita". **Revista de Antropologia da UFSCAR**, São Paulo, v. 7, n. 1, p. 263-279, jan./jun. 2015.

VELDEN, Felipe Vander. Tratadas e vacinadas, aguadas e cancerígenas: a colonização das dietas indígenas por sistemas de produção de carne. **Revista Ingesta**, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 82-100, mar. 2019.

VIANA, João Garibaldi Almeida; DORNELES, Josiane Pedroso; MORAES, Mariana Regina Espalter de. Oferta da pecuária de corte do Rio Grande do Sul Tendência, sazonalidade e ciclos de produção. **Revista de Política Agrícola**, Brasília, v. 22, n. 3, p. 6-17, jul./set. 2013.

WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Senac, 2006. p. 22-55.