

Patrícia Pazini de Oliveira
Juliana Abonizio

**NA LINHA DE DESMONTAGEM - relação
entre humanos e bovinos em um frigorífico.**

**AT THE DISASSEMBLY LINE - relationships
humans and bovines at a slaughterhouse.s**

RESUMO

A carne e os inúmeros produtos provenientes do abate de bovinos fazem parte do cotidiano da maioria das pessoas, mas se mantêm quase sempre dissociados de sua origem: a morte de um animal. Menos evidentes que as relações de consumo mercadológico, as interações estabelecidas entre humanos e bovinos no cotidiano isolado dos matadouros ocorrem distantes dos sentidos dos consumidores e são ainda pouco abordadas no âmbito das ciências humanas e sociais. Para a investigação desta realidade, realizamos observações em campo na linha de abate de um matadouro frigorífico de médio porte de Mato Grosso. Através dos dados construídos, foi possível descrever o modo como as espécies em questão se relacionam neste contexto e como a transformação da mercadoria viva em inúmeras mercadorias objetificadas modifica os afetos e reafirmam hierarquias.

PALAVRAS-CHAVE: Relação Humano-animal. Consumo. Frigorífico. Estudos Animais.

ABSTRACT

Animal products are a part of most people's daily lives, meat being the most visible. However, to most consumers, these products are nearly always dissociated from their origins: the death of an animal. Animal slaughter often happens at distance, behind the closed doors of slaughterhouses and away from the sensory capacities of most consumers. However, to some, slaughterhouses are quite close. The variety of social relationships between animals and humans created at slaughterhouses have received little attention in the humanities and social sciences. Aiming to investigate these relationships, this study results from fieldwork in a medium-sized bovine slaughterhouse and coldstore in Mato Grosso, Brazil. In this paper, we describe the interspecies relationships formed in that context, as well as the ways in which the living animal product is transformed into a number of different commodified products that shape affective responses and reaffirm hierarchies.

KEYWORDS: Human-animal relationship. Consumption. Slaughterhouse. Animal studies.

INTRODUÇÃO

No Brasil, a relação cotidiana entre homens e bovinos está baseada principalmente no consumo. Bois e vacas são produtos regulados pelas leis de mercado e controlados pelo homem desde o nascimento até sua pós-morte, quando ganham sobrevida como produtos destinados a incontáveis finalidades, como alimentação, indústria farmacêutica, cosmética, vestuário entre outros.

No entanto, em um cotidiano menos evidente e geralmente distante dos sentidos dos consumidores, humanos e bovinos estabelecem outras relações no ambiente reservado e invisibilizado dos matadouros. Nestes contextos, afastados fisicamente e simbolicamente da vida urbana, animais humanos e animais não humanos se tornam atores de um cenário no qual, caso consigamos nos aproximar, podemos ver as interações e afetos que emergem um ambiente que é aprioristicamente percebido como um espaço exclusivamente de racionalização no qual a morte do animal é justificada pelo valor mercadológico que dela se extrai.

A fim de compreender as relações entre humanos e bovinos criados para consumo, foi realizada uma pesquisa de campo entre os anos de 2016 e 2017 por uma das autoras para subsidiar sua dissertação de mestrado. As observações impressas em um caderno de campo, junto às manchas de sangue e gordura, foram analisadas de forma inédita para este artigo que delimitou seu objetivo na descrição das etapas de transformação do ser vivo – já considerado objeto de consumo – em inúmeros produtos destinados ao mercado. Além da observação, foram realizadas entrevistas, como será explicitado mais adiante. O lócus da pesquisa foi um frigorífico e algumas das áreas que compõem esse complexo, justamente para permitir a observação das etapas de transformação de bois e vacas enquanto mercadoria viva em vários produtos após sua morte. Nesse processo, as relações com animal, seja vivo, morto ou já esquartejado mudam de acordo com o estado do bicho e o local onde as transformações ocorrem. Salientamos que, apesar de a etapa em campo ter sido realizada apenas por uma das autoras, a análise subsequente apresentada neste artigo foi realizada por duas cabeças e quatro mãos, revelando um olhar inédito sobre os dados construídos.

O acompanhamento e a convivência com os humanos e animais na linha de abate estão baseados, sobretudo, na afirmação de que a vida cotidiana pode e deve ser apreendida, não tanto a partir de lógicas “cifradoras”, que apelam para a quantificação social, mas, sobretudo, a partir de uma lógica decifradoras, que é própria das metodologias qualitativas. (PAIS, 2002).

A investigação descritiva e qualitativa dos indivíduos tomando por base os estudos do cotidiano pressupõe a construção de dados no local onde os fatos acontecem – neste caso, a linha de produção na qual os bovinos são abatidos.

As percepções da pesquisa de campo e discursos obtidos nas oito

entrevistas com trabalhadores de diferentes funções no abate, resultaram em uma narrativa construída a partir de uma análise combinatória de observações dispersas que ganharam sentido analítico quando foram descritas, como sugere Pais (2006).

Nas observações dos trabalhadores no desenvolvimento de suas atividades na linha de abate, o contato da pesquisadora ocorreu principalmente através de expressões não verbais como sorrisos, cumprimentos e gestos. Entre tantas concessões de acesso, havia também condições, como a de não retirar pessoas dos postos de trabalho durante suas atividades e não interferir no trabalho das mesmas, salientadas pelo gerente do frigorífico desde o primeiro contato. A restrição, justificada pela segurança de todos no setor, não impediu que a investigação de campo produzisse os resultados desejados, considerando que os contatos com interações verbais ocorreram tanto durante as entrevistas quando nas conversas informais nos corredores. Já em relação aos demais animais ali presentes, a barreira da linguagem dentre outras barreiras interespecíficas impediram um acesso para além do visual. Com isso, salientamos nossa incapacidade de dar voz igualmente a todos os sujeitos dessa pesquisa a ponto de traduzir suas reais percepções. Assim como indica Ingold (2000), é preciso admitir que as narrativas e opiniões presentes na história das relações humanas com animais sempre foram relatadas pelos humanos, e que estes ainda as constroem de acordo com o que lhes é conveniente. Mesmo que os estudos da etologia cognitiva avancem na definição do modo como os animais pensam e no que sentem, inclusive as suas emoções, crenças, raciocínio, processamento de informações, consciência e autoconsciência (BEKOFF, 2010), este estudo ainda segue referenciais e pontos de vista humanos.

A fim de traduzir a experiência vivida em campo, buscamos a maior densidade possível nas descrições dos espaços do frigorífico, dos currais, nos quais os animais ainda estão vivos gozam de relativa individualidade, até sua morte e completa desindividualização pelo ato de dissecar. A fim de complementar o que foi visto, decidimos por realizar entre-vistas, seguindo a sugestão de Pais (2002) e buscando compreender como as pessoas, no caso os humanos, vivenciam subjetivamente as relações com animais em um contexto tão pouco falado.

O ACESSO AOS BASTIDORES

As concessões necessárias para a entrada de um observador na indústria nem sempre são simples. Ao decidirmos tomar como objeto de estudo as relações interespecíficas entre homens e animais no cotidiano de abate, estava lançado o desafio de conseguir incluir um sujeito pesquisador na paisagem desenhada que passa a fazer parte do contexto que se deseja compreender.

Embora as características peculiares deste ambiente tenham causado grande insegurança inicial, a presença no setor de abate constituiu uma condição fundamental para que o trabalho de campo pudesse ser realizado. Na prática, é comum que o percurso etnográfico seja movido pelas incertezas, dúvidas e pelas perguntas, pois é fundamental que haja algo a se conhecer no campo que movimente o pesquisador até este contexto na busca por saciar seu desconhecimento e ignorância. (SILVA, 2009, 176). Ressaltamos que a pesquisa só pôde ser realizada com autorização e essa só foi conquistada através de relações pessoais anteriores à mesma, que facilitaram o acesso ao que costuma ser ocultado do cidadão comum.

Historicamente “(...) o distanciamento geográfico entre local de abate e local de consumo, entre matadouro e açougue, reflete uma dissociação entre animal e carne, só plenamente obtida no processo industrial”. (DIAS, 2009, 13). Ocultar o processo priva o consumidor de conhecer a realidade do animal abatido e proporciona a manutenção de uma imagem dissociada entre a produção de alimento e a morte de animais.

Os frigoríficos foram sendo alocados nas periferias e não costumam ser lugares que as pessoas pretendem frequentar e acredita-se que o afastamento tenha um impacto no consumo, inclusive pelo tabu construído na sociedade ocidental contemporânea da morte .

Em um movimento que isola a morte e o morrer, o óbito de um ser humano já não ocorre em casa na companhia da família, mas no hospital, de maneira solitária. Na maioria dos casos, o doente não mais agoniza em meio a parentes e amigos, pois estes, agora como visitantes, terão horários estabelecidos para a realização de suas visitas. A estratégia de ocultação se evidencia quando o indivíduo agonizante é retirado da proximidade de outros pacientes, sendo transferido para quartos isolados em seus últimos momentos de agonia. E quando morto, o corpo é transportado de maneira discreta e nas cerimônias de velório é cada vez mais comum as cremações. O desaparecimento do corpo e de tudo o que a ele pertence também fazem parte dos mecanismos de neutralização deste acontecimento. (MARANHÃO, 1985, p. 13-18).

A negação da morte em relação ao corpo humano também ocorre em relação aos animais, sobretudo os de companhia, cuja morte causa grande comoção na família que os adota como membro. Apesar de existir a repulsa em relação a morte de animais, essa repulsa dá-se em diferentes níveis e depende de espécies e contextos. A morte de um inseto é diferentemente tratada da morte de um pet, a morte de um peixe é menos ocultada que a morte de um porco ainda que ambos sejam servidos como alimento, lembrando que existem inclusive estabelecimentos do tipo Pesque e Pague em que crianças matam e comem peixes sem grandes abalos, mas, principalmente as crianças, são alienadas do processo de produção de hambúrgueres, salsichas e nuggets.

A esse respeito, ressaltamos um caso ocorrido no ano de 2016

quando em um dos episódios do programa televisivo *Tempero de Família*¹, exibido no canal brasileiro de televisão por assinatura GNT, o apresentador Rodrigo Hilbert gerou diferentes opiniões ao demonstrar em detalhes o processo de abate de um cordeiro (também chamado de borrego) ainda em fase de amamentação para a preparação de um churrasco. Os posicionamentos nos meios virtuais surgiram de maneira quase imediata à exibição de episódio e, sendo a maioria deles de repercussão negativa; o programa foi retirado do ar para a reedição e corte das imagens mais impactantes. O caso causou repulsa inclusive por comedores e carne, que consideraram a cena forte, prejudicial às crianças, de onde concluímos que se pode comer, mas a morte deve ser ocultada do processo. Conclusões baseadas nos estudos da psicologia, revelam aspectos presentes nas tentativas de afastamento, seja por parte da indústria ou dos consumidores que se pronunciam favoráveis a manter afastados de seus sentidos, qualquer aspecto que possa ser relacionado ao abate ou à violência a ele relacionada. De acordo com Kóvacs (1992), a morte traz à tona a ideia de finitude e o medo, que são as respostas mais comuns diante dela. O medo da situação de morte se confunde com a ansiedade que provoca.

De forma contrária aos afastamentos, a proposta do trabalho realizado é expor o abate enquanto centro da análise assim como os momentos que antecedem e sucedem a morte do animal.

No frigorífico, que recebeu o nome fictício de Fribov, os animais abatidos (em cerca de 80 por cento) são classificados como gado nelore (*Bos taurus indicus*), raça zebuína abundante nas pastagens e feiras agropecuárias do Brasil. Suas características principais são a pelagem branca ou cinza clara, o cupim proeminente, principalmente nos machos, e a fácil adaptação às altas temperaturas, o que faz com que tenham a preferência nacional dos envolvidos na cadeia produtiva de bovinos. Os outros 20% dos animais presentes nos currais são mestiços ou considerados gado europeu (*angus*) que, embora ganhem peso mais rápido, são menos adaptáveis às nossas temperaturas (informação oral do responsável técnico).

Os zebuínos encontrados no Brasil se diferenciam dos existentes em outras partes do mundo, pois, apesar de manterem as características principais de zebu, são resultantes do cruzamento entre outras espécies. Muito utilizados para a produção de carne, os zebus ocupam as pastagens brasileiras desde o início da década de 60 do século XX, e, ao contrário do que comumente se pensa, não são exatamente uma raça, mas uma das nomenclaturas aplicadas aos bovinos da subespécie *Bos taurus indicus*, que engloba os nelores, assim como os animais das raças Gir, Guzerá, Brahman e Indubrasil. (LEAL, 2014).

Em Mato Grosso, o cenário de criação de gado se modificou com o decorrer do tempo e, até a década de 1950, as quatro raças de gado predo-

¹ Programa exibido pelo canal por assinatura GNT. Disponível em: <http://gnt.globo.com/programas/tempero-de-familia>. O canal divulgou nota na qual informou que as imagens foram editadas e o abate retirado de suas reprises. Acesso em: 24/05/2019.

minantes eram: o pantaneiro ou cuiabano, o franqueiro, o china e o zebu, sendo as duas primeiras as que povoaram os sertões mato-grossenses. Já no século XX e até os dias atuais, assim como nas outras regiões, há um predomínio dos zebuínos. (CORRÊA FILHO, 1946).

Embora as nomenclaturas dadas a estes indivíduos sejam predominantemente masculinas, a exemplo das definições rebanho, gado, zebus, nelores, entre outros, no Fribov, as vacas representam cerca de 70% de todo o gado abatido. Dados oficiais do terceiro trimestre de 2016 indicam que 36,7% dos bovinos abatidos no Brasil são fêmeas².

O frigorífico possuía cento e sessenta e sete funcionários na ocasião da pesquisa. Destes, quarenta e nove pessoas pertenciam ao setor de abate, dentre os quais apenas uma mulher. Utilizavam uniformes compostos de calça e blusa brancos e aventais plásticos transparentes. Nas vestimentas pretensamente padronizadas se revelavam individualidades no modo como amarravam suas toucas, “arriavam” as mangas e marcavam seus aventais com nomes e frases em letras garrafais escritas com pincel atômico. Da mesma forma que ocorria com os uniformes, o contato com essas pessoas revelou individualidades presentes na maneira como percebem as interações com os animais que contrariam o estereótipo de insensibilidade comumente aplicado aos trabalhadores que exercem atividades relacionadas ao abate de animais.

A permanência da pesquisadora no setor de abate não seguiu horários rígidos, sendo direcionada pelo encaminhamento e necessidades da pesquisa a cujos dados revisamos para esta reflexão. O abate ocorre de segunda a sábado e se inicia às 06h00, encerrando-se assim que todos os lotes de animais são abatidos, o que faz com que o término das atividades no setor seja variável, fazendo com que o mesmo possa se encerrar até mesmo antes do horário de almoço em dias com menos animais, ou, em dias com mais abates, por volta das 14h00 ou 15h00.

OS CURRAIS

Nos matadouros, os currais são instalações destinadas ao manejo do gado antes do abate, nos quais os trabalhadores estão em contato direto com os animais ainda vivos. Esse espaço, destinado à recepção, acomodação e separação de animais em lotes é o local onde os bovinos realizam sua última hospedagem em vida.

Enquanto vivos, os bois e vacas são segregados nos currais de acordo com o sexo, idade e/ou categoria e permanecem apenas com dieta hídrica e banhos de água em temperatura ambiente até o momento de serem abatidos.

Segundo dados do RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e

² Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Agropecuária, Pesquisa Trimestral do Abate de Animais, 2011.I-2016.III. Disponível em ftp://ftp.ibge.gov.br/Producao_Pecuaria/Fasciculo_Indicadores_IBGE/abate-leite-couro-ovos_201603caderno.pdf. Acesso em 10/05/2016.

Sanitária de Produtos de Origem Animal)³, os animais devem ficar em descanso, dieta hídrica e jejum por 24 horas, já que esta redução do conteúdo gástrico facilitará a evisceração dos mesmos. Este tempo poderá ser reduzido de acordo com o tempo de deslocamento do animal até o local de abate. O descanso também serve para que os níveis de adrenalina e glicogênio no sangue se normalizem. (BRASIL, 1980).

Os estudos da etologia aplicada a bovinos, desenvolvidos nas ciências agrárias, apontam para o fato de que o estresse imposto ao animal na fase *ante mortem* terá efeito na qualidade da carne, principalmente em sua maciez. No manejo pré-abate, o excesso de agressividade e maus tratos, além de provocar o estresse do animal, têm reflexos negativos que podem levar ao descarte da carne pelo excesso de hematomas e aos danos à sua qualidade, além de consequências à produtividade de forma geral. (LUCHIARI FILHO, 2000).

Tais condições encontram-se diretamente relacionadas à interação entre humanos e não humanos, estabelecida, neste caso, no manejo. Ao circunscrever a análise nos matadouros, os currais são o espaço no qual estas relações ocorrem de maneira mais intensa, haja vista que, destes, os bovinos já partem para a insensibilização, sangria e demais processos nos quais já não possuem mais a condição de seres vivos.

Um corredor central entre os currais serve para conduzir os animais do lote a ser abatido. Os bovinos ficam posicionados em grupo em uma última etapa da passagem anterior ao banho de aspersão. Um chuveiro asperge água sobre os animais para a retirada de possíveis sujeiras antes do abate, enquanto estes ficam contidos por um portão de travamento que antecede a entrada em uma rampa que dá acesso ao setor de abate.

É por esta rampa, e através de um caminho de cimento estreito com paredes altas (chamado de seringa), que os animais seguem em fila e sem possibilidade de movimentar-se para os lados ou retornar, até chegar ao box de insensibilização ou atordoamento, localizado na parte interna do setor.

A plataforma metálica elevada instalada sobre a parte central dos currais permite a observação geral dos mesmos e a percepção do movimento dos animais e do manejo dos curraleiros⁴. O alto desta plataforma foi considerado o melhor local para a observação das reações dos animais no contexto do abate, obviamente, por ser um espaço no qual ainda estão vivos e sob uma condição estressante do ponto de vista de sua luta para esquivar-se das condições que lhe são impostas naquele momento. Os relatos do diário de campo estão transcritos conforme anotações originais, como demonstra o trecho abaixo:

Os que se encontram nos currais mais distantes da rampa são aspergidos por água e demonstram tranquilidade. Não se agitam, apenas permanecem deitados ou em pé. Nas partes mais próximas da rampa do corredor

³ Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/riispoa.html>. Acesso em 01/10/2016.

⁴ "Curraleiro" é também nome dado a uma raça bovina. Este cargo não foi encontrado na CBO Classificação Brasileira de Ocupações. Disponível em: <http://www.mteco.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>. Acesso em: 13/09/2017.

de acesso ao abate, os animais estão mais agitados, principalmente os que estão “na iminência” de serem abatidos. Eles se batem como que tentando fugir (o muro é todo marcado). Tentam se esconder entre os outros animais e, como em tentativa de fuga, colocam a pata para fora do curral como se forçassem para que o corpo inteiro também ultrapassasse esta barreira. (Diário de campo, 26/02/2016).

Conforme os relatos do diário de campo, a “agitação”⁵ era maior quando os animais eram conduzidos pelo corredor central dos currais em direção à rampa, e as “tentativas de fugir tornavam-se muito evidentes”.

Nesta etapa, os bois e vacas urinavam e defecavam com maior frequência do que os que se encontram em outros locais do curral. Estes comportamentos, somados às tentativas de esquiva e às demais manifestações corporais descritas, refletem respostas emocionais que indicam as reações do corpo aos estímulos externos. (BEKOFF, 2010).

A iniciativa de recuar ou de se lançar sobre os muros e grades (obviamente mais intensas em alguns animais do que em outros), foram notadas em todas as observações realizadas nesta etapa do curral (mais próxima à rampa e ao corredor que segue para o abate), e, embora houvesse alguns momentos em que os animais se tornavam menos “agitados”, a presença de qualquer estímulo sonoro ou aproximação humana eram suficientes para reinstalar a inquietação.

Embora as normas em relação bem-estar animal⁶ indiquem restrições em relação ao uso do bastão elétrico, esta prática ainda é utilizada com frequência no manejo dos animais, a exemplo do matadouro pesquisado. Os choques são aplicados por trabalhadores que se posicionam em um corredor paralelo à rampa de acesso dos animais à sala de abate, que segue dos currais até o *box* de atordoamento. O choque é dado com um instrumento que lembra uma vara, com o objetivo de fazer com que o animal caminhe em frente, pois a tendência de muitos é tentar recuar e se esquivar, como conseguem, do final do corredor.

Em uma das observações no momento de intervalo de produção, quando a maioria dos trabalhadores permanecia na parte externa por dez minutos, três trabalhadores, ao observarem a tentativa de fuga de uma vaca pelo alto do corredor de abate, formaram uma pequena torcida e em coro falavam: “Pula vaca, pula”. De modo informal, soubemos que este tipo de escape já ocorreu e que o animal, quando ferido, tem que ser abatido fora da produção, sem insensibilização e com o uso de marreta.

A resistência dos animais fúgitivos lhes traz por consequência um fim mais penoso, já que a insensibilização é aplicada aos que não impõem ou não conseguem impor resistência suficiente, o que não é aplicado aos que resistem ou tentam a fuga, os quais são contidos com uma corda e abatidos com a marreta e sangria manual.

⁵ Os primeiros registros no diário de campo feitos pela pesquisadora expressam a tradução das expressões corporais dos animais e são influenciadas por critérios naturalistas sobre o sofrimento existentes em nossa sociedade, que no decorrer da pesquisa foram fundamentados e elaborados.

⁶ O conceito de bem-estar animal está diretamente associado às condições de qualidade de vida, e tem uma relação direta com a qualidade da carne. (PARANHOS DA COSTA, 2002).

Os princípios do abate humanitário prevêm o uso de outras formas de estímulo para que os animais sigam em frente nos corredores que o direcionam para o abate, como toques firmes com as mãos e uso de bandeiras pelos funcionários responsáveis. No entanto, o frigorífico em questão ainda não está adequado a estas normas, que indicam a utilização do bastão elétrico apenas como último recurso, e nunca repetidamente, principalmente se o animal não expressar reação⁷.

Embora a morte no matadouro frigorífico seja quase⁸ inevitável aos que foram encaminhados até lá, a maioria dos animais demonstra esquivas diante de estímulos, principalmente a presença humana.

Nos currais foram observadas diferentes posturas dos dois trabalhadores do setor no manejo dos animais: um destes trabalhadores, a quem foi dado o nome fictício de José, utilizava a corda para conduzir as vacas e bois até a rampa de acesso ao abate, girando-a seguidamente e por vezes batendo com a mão na parte traseira dos animais, emitindo palavras como “Vai grandão”, “Vai, vai”, “booooo” (Transcrições do diário de campo).

Esse trabalhador também relatou em entrevista que considera seu jeito de “lidar com o gado” diferente e que acha desnecessário o uso do choque a todo momento, o que não foi observado em outros trabalhadores que fazem uso do bastão de choque com mais frequência.

Francisco, nome que demos ao outro entrevistado do setor, tem seu trabalho concentrado sobretudo na condução dos animais por uma rampa de acesso até o box de atordoamento. Em postura diferente de José, costumava estimular os bovinos a seguirem com gestos e sons ou com o bastão de eletrochoque, que por vezes era atritado à pele do animal de maneira bastante intensa. Em ocasiões isoladas, registradas entre as observações do campo, Francisco disse aos animais insistentes em recuar ou empacar xingamentos que são geralmente direcionados a humanos como “vai, vai, vai, vagabundo”.

As ferramentas de trabalho, a exemplo da corda e do bastão de eletrochoque, devem ser percebidas para além do fato de se constituírem em peças mecânicas utilizadas por pessoas, mas, neste contexto, são “extensões da própria pessoa e de sua capacidade de interação”. (INGOLD, 2000, 319). Nos currais, corda e bastão são utilizados com a mesma finalidade, de conduzir animais pelo corredor que leva ao abate, porém, representam interações diferentemente qualificadas. Nas observações, a corda foi utilizada por José como um instrumento de sinalização e condução e os toques realizados nos animais com este instrumento não podem ser comparados em intensidade ao toque e à intensidade do estímulo aplicado com o bastão, utilizado também como instrumento de punição. Ainda que ambos os métodos tenham em vista a subserviência dos animais aos objetivos humanos, seja como castigo ou contingência, a supremacia humana torna-se evidente.

Ao analisar as relações estabelecidas entre homens e animais sob

⁷ Programa Nacional de Abate Humanitário. (STEPS).

⁸ Dizemos quase, pois, na dissertação *No cotidiano do abate* (ZANOLI, 2018), vimos que há casos em que alguns animais são retirados da linha de abate e têm suas vidas poupadas.

uma perspectiva ética, Peter Singer (2004) retrata o que está oculto nas atitudes humanas em relação aos animais não humanos, subjulgados pelos humanos de forma consiente ou inconcientemente. Ao retratar a tortura oculta nas experimentações animais em favor da ciência e como o hábito de criar e matar animais para o consumo é prejudicial ao homem e seu meio, alerta para o fato de que uma libertação animal é sobretudo, uma libertação humana. Para Singer e para outros estudiosos da causa animal, a exemplo de Regan (2006) e Francione (2013), além da mudança de hábitos é preciso enfrentar o pensamento que considera os problemas relacionados aos animais banais em relação aos problemas enfrentados pelos seres humanos e considerar sobretudo a perspectiva ética nestas relações.

NA SALA DE ABATE: A DESMONTAGEM E A DESCARACTERIZAÇÃO

Um corredor de cimento com no máximo cinco metros de extensão e dois metros de largura dá acesso à porta de entrada da sala de abate. Alguns passos sobre uma camada de água e gordura do piso do corredor levaram a uma porta parcialmente vedada por uma cortina plástica, que dá acesso à sala de abate na qual, num primeiro olhar, revela de forma imediata as imagens da morte e desconstrução do animal. Os raros indícios de vida não humana estavam presentes nos poucos mugidos roucos e intensos audíveis de qualquer ponto do setor, sobrepostos aos baques secos emitidos pelo choque dos corpos dos animais mais resistentes nas paredes metálicas do *box* de insensibilização em momentos que antecedem seu atordoamento, conforme relatos anotados no caderno de campo.

Com exceção dos olhos tensos e dos corpos de alguns bovinos que puderam ser observados pelas frestas existentes no *box*, nenhuma outra imagem dos animais neste ambiente remetia à vida. Para qualquer que fosse o direcionamento do olhar, haveria sempre uma imagem de fragmentação e desconstrução da condição de animal para aquisição de *status* de produto alimentar ou matéria prima. Os registros do diário de campo retratam as observações iniciais na linha de abate:

O que se vê depois da porta de entrada, leva algum tempo para ser processado. A imagem de pelo menos 25 corpos de animais suspensos muito próximos uns dos outros. Logo após a insensibilização, alguns ainda realizam movimentos com as patas. No chão ou sobre uma plataforma de metal, homens e uma mulher realizam os processos de sangria, de retirada das patas, chifres, orelhas, rabo, pele, órgãos e vísceras. Os olhos dos animais, já abatidos e pendurados pelas patas, parecem continuar a dizer sobre o sofrimento... ainda abertos, contornados de sangue, chamam a atenção até o momento em que o corpo vira carcaça já sem cabeça e sem pele. Mais um corpo cai, em resultado do atordoamento [...]. Um baque seco e perturbador chama a atenção neste momento. Mais um corpo vai ao chão, mais um corpo é içado, mas um corpo é preparado para ser convertido em alimento. (Diário de campo, 01/03/2016).

A sala de abate era relativamente pequena. Os processos ocorriam em um espaço de pouco mais de duzentos e dez metros quadrados, sendo

aproximadamente sete metros de largura e trinta metros de comprimento, nos quais há uma sequência de etapas de insensibilização, sangria, esfola (remoção do couro, cabeça, patas e outros), evisceração, corte da carcaça e refrigeração. As paredes são de revestimento cerâmico ou PVC branco em quase toda a sua extensão.

O piso, cor de cimento claro, permanecia molhado durante todo o processo. Poças de sangue, gordura e partes dos animais abatidos se concentram na parte central deste espaço, no qual se encontravam pendurados por ganchos (chamados nóreas) e correntes, os corpos dos animais presos pelas patas traseiras para o gradual desmanche.

É na parte central do setor de abate que se encontram os trabalhadores, a maioria com facas e chairas, alinhados no chão ou sobre plataformas metálicas elevadas, conforme as exigências da tarefa a ser realizada.

A INSENSIBILIZAÇÃO

Um corredor de cimento com paredes altas, parte dos currais e dá acesso ao *box* com abertura na parte de cima, no qual ocorre a insensibilização, também chamada de atordoamento. Esse brete estreito, que não permite retornos, obriga os animais a permanecerem em uma fila única, pela qual caminhavam por um piso de cimento com elevados retangulares que evitavam que os mesmos derrapassem nesse trajeto.

Sobre um corredor paralelo, trabalhadores se deslocavam e se alternavam na tarefa de estimular, normalmente com um bastão de choque, os animais resistentes a seguirem em frente até o *box* no qual seriam contidos, já no interior da sala de abate.

O *box* metálico, que serve para a contenção de um ou dois animais ao mesmo tempo, tem dimensões aproximadas de dois metros e setenta centímetros de comprimento e noventa e cinco centímetros de largura. O mesmo se encontra a aproximadamente dois metros e meio de altura em relação ao chão. Internamente, possui uma porta de entrada do tipo guilhotina, que se fecha com a entrada dos animais e não permite que estes recuem.

Uma escada metálica dá acesso a uma plataforma localizada atrás do *box* e um nível acima deste, sobre a qual o operador que realiza a tarefa de insensibilizar se posiciona para a ação de provocar um tiro certo na parte central do crânio do animal com uma pistola de dardo cativo⁹. A pistola utilizada para a insensibilização é considerada leve pelo trabalhador do setor, por ser mantida suspensa por um sistema de molas que permite que a mesma avance até o local próximo do chão, no qual os animais (normalmente dois ao mesmo tempo) são insensibilizados. O marreteiro, como costumam chamar o trabalhador responsável por este processo, realiza ma-

⁹ O disparo deve acontecer no cruzamento de duas linhas imaginárias, cada uma traçada entre o olho do animal e a base do chifre do lado oposto, chamada de posição frontal. (GREGORY, 1994 apud CARLESCI et al., 2014).

nualmente as tarefas de fechar o acesso ao *box* para que não haja retorno dos animais, manipular a pistola de insensibilização e abrir a porta lateral para que escoem para um espaço metálico gradeado, também chamado de área de vômito. O piso metálico do *box* é inclinável para que com a abertura da porta lateral, os animais insensibilizados possam ser transferidos do nível mais alto para a grade, que está no nível do chão. Nesta área, à espera dos animais desacordados, estão dois operadores responsáveis por lançar intensos jatos de água, principalmente na região do ânus e genitálias, e para retirada de outras sujeiras como vômitos, saliva, urina e fezes.

O cuidado com o corpo desacordado está restrito à lavagem, e, durante as observações, bois e vacas foram puxados bruscamente para que partes de seus corpos enroscadas ao *box* se desprendessem. Também não raro foi o fato de os operadores pisarem em partes do corpo do animal insensibilizado, na execução das atividades de limpeza e preparação para o mesmo ser içado por correntes presas às patas e seguir para as próximas fases do processo de abate.

O cenário de pós-insensibilização também impressiona com aqueles grandes corpos de mais de quatrocentos quilos com reações tão individuais e diversas após estarem supostamente inconscientes. Alguns pareciam dormir, sem qualquer movimentação, enquanto outros apresentavam intensa movimentação das patas traseiras ou movimentos com a cabeça, descritos pelos técnicos como movimentos reflexos comuns, que, segundo eles, não indicam sensibilidade ou consciência do animal.

Os animais, em maioria, resistiam muito e afastavam sua cabeça e corpo do contato da pistola de insensibilização, o que é notado por sua movimentação no *box*, observável através das frestas que este aparato possui. Estas mesmas frestas permitiam também a cada um dos bovinos a visão de outros animais mortos, principalmente os que já se encontravam pendurados em momento de sangria ou nas fases que a sucedem.

Para qualquer observador apto a compreender os níveis de percepção e as emoções animais, estas serão cenas de intensa reflexão pautada no conhecimento da capacidade de os animais responderem empaticamente diante das mais variadas situações confirmadas pelos estudos animais, sobretudo os baseados na etologia.

Entre os estudos científicos citados por Bekoff (2010), estão os que ilustram a empatia em camundongos. Em uma experiência na qual se injetava ácido acético em camundongos adultos gerando neles a reação de se contorcerem de dor, os pesquisadores perceberam que os animais que observam seus companheiros com dor se tornam mais sensíveis à mesma, de forma que, ao receber a injeção de ácido, tendem a se contorcer mais de dor se o parceiro também apresentar esta reação. Também por reação empática, em outro experimento clássico, macacos *rhesus* famintos se recusaram a pegar o alimento em função de que, ao fazê-lo, produziam um choque elétrico em outro macaco.

Conclusões extraídas a partir destes experimentos controversos

podem ser verificadas em relatos cotidianos da relação com os animais de convivência ou até mesmo em observações corriqueiras das interações e reações empáticas dos animais por outros. Em um destes relatos, dois filhotes de camundongos presos em uma pia funda, tentam alcançar sem sucesso a sua borda. A observadora, CeAnn Lamebert, que dirige um centro de resgate de coiotes, posicionou uma tampinha com água no interior da pia para os camundongos exaustos. Um dos filhotes imediatamente correu para beber a água e, no caminho, encontrou comida e levou para o outro. Enquanto o filhote mais fraco se esforçava na tarefa de tentar morder a comida, o outro se esforçava para arrastá-lo até a água, a qual o mais fraco também conseguiu beber. Ambos saíram da pia após recuperar as forças com ajuda de uma tábua posicionada por CeAnn. (BEKOFF, 2010).

Em posição empática, a pesquisadora em campo decidiu não realizar observações do interior do *box* no momento em que os animais estavam sendo insensibilizados em função de seus próprios afetos.

A SANGRIA E A DESCARACTERIZAÇÃO

As instruções normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) regulamentam que o método de insensibilização seja usado para o abate de animais para consumo humano, entre eles os bovinos, caprinos, ovinos e aves. De acordo com a lei, o abate é a morte do animal por sangria. (BRASIL, 2000).

Após a insensibilização, um trabalhador a postos realiza o encaixe de uma corrente metálica em uma das patas traseiras do animal para que o mesmo seja içado, ficando pendurado em um trilho aéreo chamado de nórea, pelo qual o corpo seguirá em direção a um grande tanque coletor. O processo de suspensão do corpo é mecanizado e acionado por um botão, mas toda a sequência de desmontagem ocorre com os trabalhadores empurrando e puxando o mesmo, através desta espécie de trilho, pelos locais nos quais cada um dos processos ocorria.

A sangria é realizada imediatamente por outro operador com o uso de facas, através de um corte sagital de importantes vasos sanguíneos na parte inferior do pescoço, que recebe o nome de barbela. O animal fica neste local por mais ou menos três minutos, nos quais é possível ainda verificar, em alguns deles, movimentos com as patas, cabeça ou espasmos isolados.

O tempo dado para que a sangria ocorra garante, de acordo com as instruções do processo, que as próximas etapas ocorrerão com o animal já totalmente sem vida.

A linha de abate segue uma lógica de produção inversa às linhas de montagem de outros produtos, como automóveis e eletrodomésticos, construídos a partir da inserção de peças nas suas diferentes etapas. No abate, embora as operações também ocorram de forma sequencial, estas seguem a lógica de desmontagem: do animal vivo à carcaça, desprovida de órgãos, vísceras e parte de seus membros.

Nesta descaracterização gradativa, logo após a sangria, os trabalhadores posicionados nas plataformas suspensas realizam a retirada dos chifres, que são serrados e lançados em tonéis para serem vendidos. Ocorre também o corte das patas, realizados com auxílio de facas por diferentes trabalhadores. Os animais permanecem suspensos pela parte anterior das patas traseiras por toda a linha. Uma abertura na pele é realizada até a região do ânus e é feito um corte que separa o reto, que é isolado, envolto com um saco plástico e recolocado na cavidade para evitar a contaminação em função da existência de resíduos de fezes. Na sequência, ocorre a etapa da esfola, que se inicia com alguns cortes realizados no couro, em locais específicos, com auxílio da faca para facilitar a remoção do mesmo, que é extraído por completo através de um sistema mecânico. Um operador prende duas correntes ao couro e outro aperta um botão que aciona uma espécie de rolo ou cilindro metálico que, ao girar, retira o couro como se fosse retirada uma capa em sentido descendente, que se enrola nesta estrutura cilíndrica até ser totalmente retirado e lançado automaticamente em uma canaleta para ser vendido aos curtumes.

A retirada do couro completa o desaparecimento da individualidade, que já era um tanto frágil, uma vez que gado costuma ser contado por rez ou é considerado apenas membro de uma espécie ou raça, que se inicia nas primeiras fases da desconstrução, quando os chifres, patas e cabeça são retirados. Após esse processo, não há mais animais malhados, pretos, brancos, de grandes ou pequenos chifres, mas ossos cobertos de carne que se diferenciam apenas por seu peso. A divisão do corpo reforça a transformação do animal em carcaça e conclui a conversão do bovino em produto de açougue.

Inicia-se a extração total da cabeça que é pendurada em ganchos para depois ser lavada em outra seção, à qual não tivemos acesso. Neste momento, no qual o corpo já se encontra sem pele e as cabeças quase íntegras, há uma diferença entre a percepção destas duas partes. Enquanto os corpos já são reduzidos a carcaça, descaracterizados de pele, as cabeças parecem ainda dizer sobre estes animais quando vivos, pois ainda detêm parte de suas características.

Três homens e uma mulher, posicionados sobre uma plataforma metálica, dividem-se nas tarefas de evisceração, que ocorre através da abertura da parte anterior do animal com um corte longitudinal, a partir do qual são retiradas todas as vísceras do abdome e pelve.

As vísceras retiradas caem em uma mesa, na qual são inspecionadas, escoando depois para uma área inferior chamada de triparia, na qual outros trabalhadores realizam o tratamento específico às cabeças, patas, órgãos e todos os outros elementos, exceto o couro. Se houver gestação, todo o saco gestacional é lançado por uma canaleta separada, e irá ser inspecionada por um operador que fará a retirada do sangue fetal.

A única mulher da linha de produção fica localizada ao lado da canaleta por onde escoam os sacos gestacionais e é também a responsável

pela tarefa de inspeção da bile e de verificar se há cálculos na mesma. Os valiosos cálculos formados pelo acúmulo de sais biliares e cálcio são encontrados na vesícula biliar de alguns bovinos, e segundo informações do responsável técnico, são exportados a altos valores para serem utilizadas na indução para a produção de pérolas. Por este motivo, uma vez encontradas, estas pedras são coletadas em uma caixa cadeada e entregues diretamente ao gerente, proprietário ou representante de confiança.

Com a retirada de seus elementos internos e redução a carcaça, o animal é dividido em duas partes através de um corte longitudinal que segue a espinha dorsal, realizado por um operador com auxílio de uma grande serra elétrica com sistema de molas. A plataforma sobre a qual se encontra este trabalhador se move para baixo e para cima, para facilitar o movimento descendente da serra e a subida do operador para a posição inicial.

Em uma última etapa antes de seguir para o resfriamento, são retirados à faca os excessos de gordura com alguns resquícios de carne das carcaças, os quais são lançados ao chão para serem coletados mais tarde. Agora, reduzidas a um percentual que varia entre 53% e 55% do peso inicial, as meias carcaças são resfriadas a uma temperatura de menos de sete graus na câmara para refrigeração, e devem passar pelas devidas inspeções, segundo o responsável técnico.

Ao final do processo, todas as partes que porventura tenham caído ou tenham sido lançadas ao chão, como gordura, patas, chifres e outros resíduos, devem ser coletadas para que seja feita uma lavagem final com uso de abundantes jatos de água no piso e plataformas do setor.

PARA ALÉM DA OBSERVAÇÃO

A imersão no cotidiano de abate é um enfrentamento aos sentidos, cujas percepções produzidas pelos canais sensoriais se tornaram memórias táteis, visuais, auditivas e sobretudo olfativas muito importantes para o exercício de investigação e escrita. Estas memórias se evidenciaram durante o período do trabalho de campo, em seus intervalos e mesmo após sua conclusão.

Em uma primeira aproximação, o matadouro é conscientemente percebido através do olhar. As cenas que se apresentam e que despertam emoções são frequentes e exigem o exercício de avançar para além do que é apresentado e enxergar através de um olhar que se organiza e reorganiza. (SILVA, 2009). Assim, no trabalho de campo, foi possível captar humanos e não humanos, incluindo trabalhadores, animais e objetos, em relações dadas por inúmeros fragmentos de cenas cotidianas por vezes impactantes, marcantes e que evocaram emoções e afetos diversos. Embora o que é visto no matadouro seja imprescindível para o processo de investigação, os outros sentidos estão ativos durante todo o tempo, e de maneiras combinadas formam uma teia de sensações.

Os marcantes odores de sangue e couro úmido são sentidos já no corredor de acesso à linha de abate, e se intensificam com o passar das horas, quando, nas etapas posteriores e finais do processo, somam-se ao odor de fezes que inicialmente não era perceptível, potencializado pelo calor e umidade.

Ao contrário do que se poderia imaginar, as memórias e percepções em relação aos cheiros e sons após a saída do ambiente de abate, não eram exclusivas aos visitantes, e foram descritas como comuns também para os trabalhadores do setor, que relataram que convivem com estes aspectos sem se acostumarem a eles. O odor para todos os envolvidos foi relatado como um elemento muito marcante, e alguns trabalhadores salientaram que o cheiro característico do setor fica impregnado nas vestimentas e pode ser sentido por pessoas de sua convivência quando chegam em casa.

Os sons também foram importantes durante a pesquisa e percebemos como sofriam modificações em intensidade de acordo com o período ou dia da semana. Os baques de metal de correntes, nóreas, ganchos e facas tintilando incessantemente ao serem afiadas eram muito intensos, assim como os constantes barulhos dos jatos de água, da movimentação dos animais dentro do *box* de insensibilização, e dos mugidos isolados dos mesmos momentos antes de perderem a consciência.

As vozes dos trabalhadores, no entanto, se alternam em momentos de silêncio e agitação, sendo mais evidentes no início do expediente e mais raras no decorrer do mesmo, voltando a se intensificar nos momentos próximos ao horário de almoço, quando se ouvia questionamentos sobre quantos animais do lote ainda faltavam para encerrar, ou gritos de trabalhadores alertando ao trabalhador da insensibilização sobre o horário de parada. No início da manhã, poucos trocavam palavras entre si e a maioria dos trabalhadores se mantinha calado e concentrado em suas atividades.

Diferentemente das intensas percepções em relação aos odores e sons, o contato físico foi mínimo durante o período de permanência no interior da sala de abate. Já os estímulos térmicos foram constantes. O abundante volume de água lançado a todo o momento sobre os animais e no chão, para que o sangue e outras partes consideradas resíduos escoassem pelos ralos, trazia uma intensa umidade ao ambiente, que, ao contrário de outras áreas frias de um frigorífico, tinha o calor intensificado no decorrer do dia. O fato de usar uniformes sobre a roupa, além das meias e botas, potencializava o calor sentido no ambiente, de acordo com a pesquisadora em campo.

A percepção e relato destas sensações compõem a ação descritiva do trabalho de observação. Para Silva (2009), os cinco sentidos modelam o trabalho de campo e tudo isso deve ser convertido em texto, o que representa um desafio, já que as modelações dos sentidos não são definitivas.

PERCEPÇÃO DAS EMOÇÕES NAS INTERAÇÕES

O fluir das emoções e da empatia tem influência direta nas relações estabelecidas entre animais e humanos. É pelo fato de terem emoções que nos sentimos atraídos por eles. Como não falamos a mesma língua, as emoções são talvez o meio mais eficaz de comunicação entre as espécies. (BEKOFF, 2010, 38-39).

No frigorífico, a empatia dos trabalhadores em relação aos bovinos ocorre de maneira pontual e com diferentes modulações e pôde ser captada muito mais através dos relatos extraídos das entrevistas do que nas observações a campo, nas quais, com exceção da área que se estende dos currais ao box de insensibilização, os animais já se encontram desacordados ou descharacterizados como seres vivos.

Neste contexto, o fato de sentirem “dó” diante do sofrimento dos animais foi apontado pelos trabalhadores de forma isolada ou junto a outros pressupostos mais aprofundados que modulam a atitude dos mesmos diante da morte.

Nas entrevistas, o “dó” foi relatado como algo sentido em relação aos bois e vacas maltratados e que “sofreram” com o excesso de choques, além dos que fogem do box de insensibilização e por este motivo devem ser abatidos com sangria manual. Uma outra situação à qual o “dó” foi relacionado, diz respeito às expressões interpretadas pelos trabalhadores como indícios de que alguns animais percebem a iminência de sua própria morte, a exemplo do que relata um trabalhador da sangria quando diz que o boi “sabia que ia morrer, tem alguns que parece que ficam querendo voltar (...) já vi várias vezes, parece que ele sabia que ia morrer, pressentia a morte, ele ficava voltando para trás assim. (DANILO, 21 anos, 04/06/ 2016).

Para a maioria dos seres humanos, o sofrimento ocupa a categoria de moralmente condenável e, forma geral está associado à dor, que embora seja um evento fisiológico e individual, se constitui como um fato situacional, pois “é íntima, mas é também impregnada de social, de cultural, de relacional, é fruto de uma educação”. (LE BRETON, 2013, 14). Desta forma, os homens não sofrem de maneira igual, o que indica diferentes representações e “uma relação infinitamente complexa entre modificações corporais e sua apreciação por um indivíduo que ‘aprendeu’ a reconhecer essa sensação e a relacioná-la com um sistema de sentidos e de valores”¹⁰.

Cada grupo social apresenta uma maneira própria de se relacionar com a dor e com o sofrimento, cujos significados e expressões são construídos a partir de códigos culturais atribuídos pela coletividade. A expressão da dor é aprendida primeiramente no meio familiar e a percepção da sensação de dor é moldada tanto pelos modelos culturais quanto pelas vivências individuais.

¹⁰ (Idem, 113).

Assim, as diferenças culturais existentes determinam se haverá um esforço para a supressão da dor, como ocorre na medicina, ou a mesma será considerada como meio de alcance da graça divina, a exemplo de alguns contextos religiosos. (LE BRETON, 2007).

No campo estudado, diferentes modulações a respeito do sofrimento somam-se a julgamentos morais relacionados ao abate, presentes na narrativa dos entrevistados. Entre estes, está o fato de “ser um crime abater um animal domesticado”, referindo-se a animais que em algum momento receberam investimentos afetivos do homem como carinho e cuidados especiais, diferentes do animal que considera “de corte” que “ não tem carinho, não foi domesticado” (Pedro, 41anos, 05/03/ 2016).

Outra questão apontada por este trabalhador como inaceitável é o abate de animais que em algum momento de sua vida serviram ao homem, como as vacas leiteiras e os utilizados nos serviços de campo. Para este trabalhador, abater um animal que, em suas palavras, quebrou milho, puxou pau, cevou mandioca, é um “massacre” que será “punido por Deus”, visão que é compartilhada por outros trabalhadores.

Se por um lado considera-se inadmissível o abate de um animal que prestou serviços ou recebeu investimentos afetivos de humanos, por outro, o abate é afirmado como “uma demanda” um “trabalho a ser feito” por aqueles que se encontram “bem treinados” ou “acostumados” a realizá-lo.

Afirmações basedas na necessidade de alimentação do ser humano e na geração de emprego justificam o abate como uma ação inevitável. Narrativas que afirmam que “tem que matar para dar de comer ao povo” e que “ o emprego está no gado”, explicam o fato de que mesmo diante da percepção do sofrimento e da empatia estabelecida na relação, o abate seja realizado na maioria dos casos.

Durante as entrevistas, a palavra “mas” surgiu como uma expressão que justifica a ação de matar os animais, apesar de todas as contingências surgidas a partir do estabelecimento de relações entre estes humanos com os animais de abate. Narrativas como “dava mamá para ele, dava ração (...) mas infelizmente tive que matar”, demonstram que as interações não são, por si só, condições que livram o animal da morte. Os sentimentos, inclusive em suas ambigüidades, podem existir e modular algumas das práticas, mas o final, a transformação de um produto vivo e vários produtos inanimados é atingida, salvo raros casos em que alguns animais escapam, com a ajuda de humanos, da linha que o desmontaria.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De forma geral, os bovinos utilizados como matéria-prima da indústria de alimentos e produtos são bens em uma cadeia de grande identificação econômica e multiplicação de riquezas. Entre as características destes animais estão o fato de serem produtivos e geradores de grande valor finan-

ceiro e de reprodução, podendo gerar inúmeros outros animais.

Às características produtivas e reprodutivas do gado, estaria somado o fato de serem considerados homogêneos, ou seja: um indivíduo pode ser potencialmente substituível por outro qualquer. (SORDI, 2013,124). Por isso, aos bovinos criados para corte, em geral, são empregados termos que evidenciam a sua posição desprovida de individualidade, como “cabeças”, “peças”, “carcaças” e “reses”. Nas grandes fazendas, o rebanho é um coletivo de animais sem identidade e, na mesa, ninguém sabe de que boi ou vaca vem o bife ou o hambúrguer consumidos.

Os dados históricos auxiliam na compreensão de que as coexistências de diferentes posicionamentos em torno das relações interespecíficas ocorrem há muito tempo e não são uma característica exclusiva da contemporaneidade. Thomas (2010) aponta para a presença de posicionamentos e discursos discordantes já no final do século XVIII, quando um número crescente de pessoas considerava o predomínio do homem sobre a natureza como um aspecto oposto às suas sensibilidades morais e estéticas. Retrata que enquanto a sociedade inglesa se movia em direção à modernização, emergiam novas sensibilidades frente ao mundo natural e uma visão cada vez mais sentimental dos animais enquanto bichos de estimação e objetos de contemplação, que ocorriam ao mesmo tempo em que os anseios pela eliminação das pestes e avanços na criação de animais para abate. Já nesta época, o crescimento das cidades fez emergir um novo interesse pelo campo, o progresso das lavouras despertou o gosto pela natureza não dominada e ervas daninhas e a segurança em relação aos animais selvagens fez com que houvesse um empenho maior em protegê-los em seu estado natural. (THOMAS, 2010, 425).

Estas observações da interação entre o homem e o mundo natural demonstram mecanismos que auxiliam na compreensão do contexto existente na sociedade ocidental contemporânea, na qual os discursos e posicionamentos sobre as relações entre humanos e animais não humanos se apresentam a partir de modulações mais complexas e abrangentes.

Na medida em que a indústria mantém seus históricos afastamentos e ocultações dos processos produtivos que possam ser desagradáveis e negativos com vistas à manutenção e aumento do consumo, os ativistas e defensores das causas animais investem na produção e divulgação nos meios virtuais de materiais como vídeos e campanhas utilizando-se de imagens impactantes associadas a conteúdos afetivos. Ao demonstrar as condições de produção, os defensores da causa animal, mais do que promover a consciência em relação à dissociação entre a morte do animal e o produto comercializado a partir de sua morte, pretendem inserir um novo sentido e modificar a condição moral destes animais que possuem a capacidade de sentir, de objetos para sujeitos e vítimas. (PERROTA, 2015).

A estas estratégias baseadas em aspectos culturais, morais, comerciais e políticos, somam-se outros posicionamentos incomuns neste contexto que demonstram que estas disputas morais em torno do abate não se dão

de forma polarizada.

Embora uma das críticas sobre a invisibilidade dos matadouros seja a de que os consumidores desconhecem a origem dos produtos oriundos do abate, é uma posição ingênua pensar que estas pessoas acreditem que o bife consumido venha de outra fonte que não seja um animal vivo. No entanto, a posição pelo afastamento de tudo o que possa remeter à “exploração”, ao “sofrimento” e “morte” declarada por parte dos consumidores e não consumidores de carne, demonstra o mecanismo de repulsa ao que possa gerar sentimentos desagradáveis e negativas como a ansiedade, o medo e a culpa. Os afetos estão na base do consumo, que é uma decisão individual e muito pautada no desejo e nas emoções.

Estes afetos também podem definir se um animal será tratado como alimento ou indivíduo pertencente à mesma comunidade moral dos humanos e, portanto, com direito a viver de maneira digna. No entanto, o relacionamento entre animais humanos e não-humanos é uma negociação complexa e permanente, ainda que a empatia seja determinante. (BAPTISTELLA, 2015,147).

No contexto estudado, esta negociação complexa está baseada nos diferentes pressupostos morais em torno do abate que definem que a maioria dos animais que ali se encontram são nascidos e criados para uma finalidade econômica e nutricional, portanto, considerados animais de “corte”, destinados ao atendimento das necessidades de alimentação e manutenção de uma cadeia geradora de empregos. 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 e percebidos no processo de observação.

Estes princípios presentes em nossa cultura determinam, que estes animais, mesmo que sejam vítimas do “sofrimento” proveniente da situação de abate, devem ser inevitavelmente abatidos. Para que o abate seja realizado e que dele derive os vários produtos a serem disponibilizados ao consumidor, o sujeito abatido é desindividualizado e passa pelo processo de descaracterização, transformando-se em peça de picanha, couro, hambúrguer dentre outras coisas produzidas de modo serializado e em escala industrial tal como ocorre em outras indústrias.

REFERÊNCIAS

BAPTISTELLA, Eveline Teixeira. **Animais e fronteiras: Entre espécies, ciências e cotidiano.** (Dissertação) – Programa de Pós-Graduação em Cultura Contemporânea, Faculdade de Comunicação e Artes. Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 2015.

BEKOFF, Mark. **A vida emocional dos animais: alegria, tristeza e empatia nos animais: um estudo científico capaz de transformar a maneira como os vemos e tratamos.** São Paulo: Cultrix, 2010.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**

(R.I.I.S.P.O.A), Brasília, 1980. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/riispoa.html>. Acesso em 01/10/2016.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 03 de 17 de janeiro de 2000. Regulamento técnico de métodos de insensibilização para abate humanitário de animais de açougue. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2000. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/instrucao-normativa-sda-3-de-17-01-2000,661.html>. Acesso em 12/09.2017.

CARLESCI *et al.* **Eficácia da insensibilização em bovinos pelo uso de pistola pneumática de penetração em matadouro-frigorífico no Estado de São Paulo**. São Paulo: Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal (v.8, n.1) p. 73 – 80, jan - març (2014). Disponível em: <http://www.higieneanimal.ufc.br/seer/index.php/higieneanimal/article/view/122>. Acesso em 20/06/2019.

CORRÊA FILHO, Virgílio. **Pantanaís Matogrossenses (devastamento e ocupação)**. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Rio de Janeiro, 1946.

DANILO, Entrevista concedida a Patrícia Pazini de Oliveira. Várzea Grande, MT, 2016. Transcrição da autora.

DIAS, Juliana Vergueiro Gomes. **O rigor da morte: a construção simbólica do “animal de açougue” na Produção industrial brasileira**. (Dissertação) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2009.

FRANCIONE, Gary. **Introdução aos direitos animais**. Campinas: Editora Unicamp, 2013.

INGOLD, Tim.. **The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, dwelling and skill**. London: Routledge, 2000.

KOVÁCS, Maria Julia. **Morte e desenvolvimento humano**. São Paulo: Casa do Psicólogo, 1992.

LEAL, Natasha Simeí. **Nome aos bois. Zebus e zebueiros em uma pecuária brasileira de elite**. (Tese) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Sociologia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2014.

LE BRETON, David. **Compreender a dor**. Portugal: Estrepolar, 2007.

_____. **A Antropologia da dor**. São Paulo: Fap – Unifesp, 2013.

LUCHIARI FILHO, Albino. **Pecuária da carne bovina**. São Paulo: R Vieira, 2000.

MARANHÃO, José Luiz de Souza. **O que é a Morte**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1985.

PAIS, José Machado. **Sociologia da Vida Quotidiana: teorias, métodos e estudos de caso**. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2002.

_____. **Nos rastros da solidão: deambulações sociológicas**. Porto: Âmbar, 2006.

PARANHOS DA COSTA, Mateus José Rodrigues. **Ambiência e qualidade de carne**. In: JOSAHKIAN, L.A. (Ed.). Anais do 5º Congresso das Raças Zebuínas, Uberaba: ABCZ, 2002. p. 170-174.

PEDRO, Entrevista concedida a Patrícia Pazini de Oliveira. Várzea Grande, MT, 2016. Transcrição da autora.

PERROTA, Ana Paula. **Humanidade estendida: a construção dos**

animais como sujeito de direitos. (Tese) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Sociologia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2015.

REGAN, Tom: **Jaulas Vazias: encarando o desafio dos direitos animais**. São Paulo: Lugano, 2006.

SILVA, Hélio Raymundo Santos. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 15, n. 32, p. 171-188, jul./dez. 2009.

SINGER, Peter: **Libertação Animal**. Porto Alegre/São Paulo: Lugano, 2004.

SORDI, Caetano. **De Carcaças e Máquinas de Quatro Estômagos**. Estudo das controvérsias sobre o consumo e a produção de carne no Brasil. (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.

THOMAS, Keith. **O homem e o mundo natural**: mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

ZANOLI, Patricia Pazini de Oliveira. **No cotidiano do abate: percepções e afetos na relação entre homens e bovinos**. (Dissertação) – Faculdade de Comunicação e Artes, Programa de Pós Graduação em Estudos de Cultura Contemporânea, . Cuiabá, 2018.

AUTORAS

Patrícia Pazini de Oliveira

Universidade Federal de Mato Grosso

E-mail: patricia.zanoli@gmail.com

Juliana Abonizio

Universidade Federal de Mato Grosso

E-mail: abonizio.juliana@gmail.com