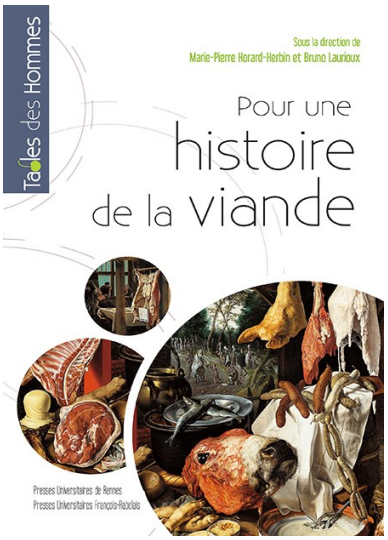
Academic Journal of Studies in Society, Sciences and Technologies – Geplat Papers,
volume 1, number 3, 2020
ISSN: 2675-4967
http://geplat.com/papers/index.php/home

Resenha
Review

Sobre status, poder e o acesso a carne: criando representações da carne da antiguidade à atualidade[1]

On status, power and access to meat: creating representations of meat from ancient times to the present

Ewerton Reubens Coelho-Costa[2]



[1] LAURIOUX, Bruno; HORARD, Marie-Pierre. **Pour une histoire de la viande. Fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours.** Collection Tables des hommes. Tours/ Rennes, François-Rabelais University Press/ Rennes University Press, 2019. 464p.

[2] Doutorando em Sociologia pela Universidade Estadual do Ceará – UECE (Bolsista Capes); Mestre em Gestão de Negócios Turísticos - UECE; Graduado em Gestão do Turismo (IFCE); Membro do Grupo de Pesquisa Gestão do Turismo e da Hospitalidade nos Territórios (IFCE). E-mail: ewertonreubens@gmail.com

Nomeia-se de carne ou vianda[3] o tecido muscular de animais que serve de alimento para outros animais omnívoros e carnívoros, podendo existir uma distinção entre carne vermelha – porção vermelha do tecido muscular de mamíferos – e carne branca – oriunda de aves e peixes.

Analisar as práticas de consumo da carne (introdução de técnicas de cozimentos, usos religiosos, indicações e restrições medicinais), o processo de produção (diferenciação de carnes, criação de rebanho, impacto ambiental, necessidades alimentares, ética no abate) e processamento de carnes (total aproveitamento do insumo, falsificações, diferentes técnicas de conservação) desde os tempos mais antigos até os dias atuais permite o entendimento de como a carne virou objeto de desejo, consumo e estigma, levando em conta seus prós e contras, e os escândalos midiáticos que vêm alertando as sociedades sobre um futuro mundial tenebroso vinculado ao sistema sobrepujante de produção e consumo de carne vigente.

A obra "*Pour une histoire de la viande. Fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours*", editada em francês e ainda sem tradução no Brasil, coordenada por Bruno Laurioux e Marie-Pierre Horard, proporciona um panorama espetacular sobre culturas carnívoras desde a Antiguidade, onde a carne alimentava homens e deuses, trazendo representações simbólicas, implicações dos aspectos técnicos-científicos, socioculturais e econômicos, prescrições médico-religiosas até chegar aos tempos onde a "bidochemania" se alia ao veganismo em busca de agricultura orgânica que produz respeitando o meio ambiente e possibilita, inclusive, a existência de 'carnes' de produtos orgânicos totalmente desconectados da vida animal.

O volume surge como uma continuação das reflexões compartilhadas durante o colóquio '*La viande: fabrique et représentation'* (Carne: fábrica e representação), organizado por Laurioux e Horard em 2012, reunindo trabalho coletivo de especialista de oito diferentes áreas (história, arqueozoologia, etnologia, sociologia, economia, geografia, teologia e agronomia). Trata-se de um escrito ambicioso que aborda a carne desde matéria orgânica até o aspecto cultural de práticas e sensibilidades incidindo luz no que existe por trás dos confrontos gerados pela carne em espaços amplos e diferentes.

[3] O primeiro termo deriva do latim *caro, carnis*; e o segundo do francês *viande*, 'alimento'.

Partindo disso, o texto volta à Antiguidade para analisar a relação entre homem e animal domesticado passeando pelo Vale do Nilo, Grécia, Itália, França, País Basco, Espanha, Noruega e Islândia para identificar as carnes mais comuns e as mais controversas encontradas na mesa dos ocidentais.

Fugindo da visão puramente econômica e apresentando o circuito da carne em três sequências: produção, processamento e distribuição; com o cuidado de trabalhar um plano cronológico organizado nos seguintes períodos históricos: Antiguidade e Proto-História, Idade Média e Tempos Modernos e o período contemporâneo.

As sensibilidades do texto causam reflexões imediatas quando permite ao leitor compreender, por exemplo, como os animais fornecem produtos; como um animal, uma forma viva, passa a ser material; quando questiona se há restrições no acesso e no consumo de carne; quando questiona se a carne deve ser considerada um marcador de identidade? As tentativas de respostas para essas interrogativas percorrem todo o livro, indo ao passado e voltando ao presente para pensar o futuro, apresentando as relações atuais com a carne em um momento em que o setor vivencia crescentes preocupações sociais (POULAIN, 2016).

Apesar da carne ser retomada como objeto histórico por Marie-Pierre Horard e Bruno Laurioux logo na introdução, basicamente pela perspectiva ocidental, ela é trabalhada como objeto sociológico total (no que tange aos aspectos técnico-científicos, socioculturais e econômicos) que agrada desde a sociologia durkheimiana até os adeptos da Escola dos Annales. O primeiro impacto surge desde então, quando os autores constatam que 'carne' não existe: pois são as carnes frutos de práticas culturais e produtivas.

A primeira parte da obra é dedicada ao açougue e a dieta da carne na Antiguidade e na proto-história. Nesse contexto, a carne na dieta dos egípcios da antiguidade faraônica é apresentada por Catherine Chadefaud, que partindo de dados iconográficos, documentais e arqueozoológicos verifica que o consumo de carne era reservado às elites desde as primeiras dinastias egípcias; sendo o acesso de animais de criação comandado pelas altas classes do Reino Antigo (2800 a.C.) e a tutela estatal sobre criação de gado ou o compartilhamento de alimentos era responsabilidade do clero, que era remunerado em espécie.

Fernando Notario Pachecho segue contribuindo na mesma linha, demonstrando que o poder social da Atenas Clássica e democrática já definia a distribuição social de alimentos quando recebia bois para sacrifícios e estabelecia habilidades alimentares que capacitava o cidadão a se beneficiar de uma posição privilegiada pelo alimento, pelos ritos e sacrifícios. Assim, a Atenas Clássica garantia o vínculo entre deuses e o império democrático e fornecia a base nutricional para a cidadania. Para tanto, o sistema central ateniense dominava a periferia compensando assim sua insuficiência da produção agrícola na Ática, demonstrando hierarquia para os aliados que eram responsáveis pelo suprimento de bois de sacrifício.

Christophe Badel apresenta a dessacralização do fígado na antiga Roma, elucidando como e quando a cultura gastronômica permitiu a independência do sagrado consentindo que homens e deuses comessem fígado. Badel traz à tona a questão do lugar e do papel central desse órgão na culinária e nas práticas religiosas romanas. Ao passo que Jean-Manuel Roubineau proporciona um entendimento de uma hierarquia simbólica do açougue comercial em comparação com o açougue sacrificial nas cidades gregas, onde vísceras se incluem na categoria ritual, sem valor comercial: de modo que o valor de sabor de cada víscera justificaria sua comercialização e o preço de cada peça.

A importância de se entender desde o aspecto simbólico até a genética do animal faz surgir a base das atividades de açougueiro, desde a conquista romana, paralelemente a sua profissionalização. De modo que é ressaltado, por exemplo, que os porcos criados na Gália evoluíram por conta de modismos e exigências, como explicam Colin Duval, Marie Pierre Horard, Thomas Cucchi e Sébastien Lepetz.

Ginette Auxiette se volta para o consumo de ovelhas com uma análise de consumo única durante o primeiro milênio antes de Cristo. Tem-se com isso a ligação entre o destino dos animais com os ciclos de vida humanos, e o consumo de ovelhas como resultados de ritos sacrificiais ligados à fertilidade durantes festivais agrários e como refeições especiais para datas comemorativas.

Sylvain Foucras retoma à questão do controle da elite e distribuição de carne partindo do consumo de açougues e carne entre os Avernes. Fica evidenciado aqui: que as classes dominantes detinham a administração do espaço público e dos cultos; e a ligação entre atividades comerciais e religiosas, já que os santuários ficavam próximos aos mercados – tudo pelo controle da carne pelas elites.

A segunda parte da obra tem como tema principal representações e cortes de carne na Idade Média e nos tempos modernos. Alain Dickens e Alban Gauthier analisam a questão delicada da hipofagia (comer carne de cavalo) no norte e noroeste da Europa na Idade Média. A hipofagia era ato considerado tabu e condenável, por orientação da Igreja desde os séculos VIII e XII, mas que não pode ser explicado por razões religiosas: embora o cavalo fosse impuro para o judaísmo, o cristianismo não impõe proibições alimentares, exceto as proibições da Quaresma. Os autores constatam que a carne de cavalo era bastante consumida na Irlanda do século V – neste caso, por consumo oportunista associado a períodos de escassez –, e na Inglaterra do século VIII. Diferente dos gregos e romanos que antes e depois da conversão rejeitavam o consumo deste tipo de carne, preferindo comer burros.

Essa segunda parte ainda evidencia o surgimento de novas profissões alimentares dentro das cortes, como é o caso do escudeiro que se torna um especialista de corte, fato que o coloca como personagem essencial no coração do poder.

A questão do corte da carne reflete diretamente no sabor, que passa a ser estudado. Ramón A. Banegas López apresenta como as elites da Catalunha tinham preferência por carne de carneiro e como ela apenas se tornaria mais acessível a partir do século XIII. Olivia Parizot fazendo análise dos tratados espanhóis e italianos sobre carne, entre os séculos XIV e XVI, constata: a existência de hierarquia entre os diferentes tipos de carne; a existência de práticas sociais em torno dos cortes de carne; e a diferença entre um escudeiro afiado (*l'écuyer tranchant*) e um açougueiro sem refinamento.

Observa-se o status especial dos cortes de carne, sua ligação com a ciência e com as artes – e a importância dos Tratados de Corte, repletos de preceitos médicos, que permitiam que um escudeiro afiado fosse, inclusive, responsável pela saúde do rei, assim como o médico. Fica explicito com a leitura o surgimento de preceitos e códigos sociais ligados à mesa; bem como a elevação do escudeiro e da corporação protecionista criada a partir dele, que faz surgir uma concentração de açougueiros para suprir as necessidades da população; o monopólio econômico e a acentuação dos 'costumes da profissão' que se mantem até o século XX.

O status da carne como droga e como fonte de possíveis doenças também está registrado na obra. Emmanuelle Raga traz o discurso médico apontando a carne como elemento nutritivo, mas que não é facilmente digerido e que deveria ser reservado para

indivíduos que já eram fortes. Ao mesmo tempo, apresenta o discurso ascético cristão no qual a carne revela paixões carnais, sendo considerada alimento pesado e prejudicial, mas que a sociabilidade cristã permite nos banquetes da elite para manter prazeres e conexões sociais.

Destarte, o consumo de carne pode ser percebido como marcador de identidade dentre de uma religião, diferenciando suas correntes e até mesmo os cultos. Olivier Bauer esclarece como o cristianismo primitivo se diferenciou de outras religiões pelo consumo de carne; ao passo que, na Reforma, os católicos foram acusados de serem canibais pelos protestantes.

O açougue na atualidade é figura central na terceira parte da obra, onde os autores exploram fatores que contribuem para a transformação de como produzimos, qualificamos, consumismos e pensamos a carne nos dias atuais. Aqui surgem questões importantes como a perda de alguns dos conhecimentos dos açougueiros devido o aparecimento da refrigeração – aliada a evolução das técnicas de conservação –, a mudança de atitudes em relação aos animais, a globalização das trocas alimentares, as preocupações ambientais e aos riscos pela má qualidade de carnes.

A presença de fatores como a mudança na atitude do homem em relação aos animais, a evolução das técnicas de conservação, a globalização das trocas alimentares, as preocupações com o meio ambiente e com a qualidade sanitária das carnes - e do que mais é produzido com elas - são apontados como elementos que acabam moldando os comportamentos dos homens, os ciclos de produção/consumo da carne e até a criação de produções culinárias. É também quando se percebe alterações na cadeia produtiva da carne como, por exemplo, a existência de grandes rebanhos domesticados em detrimento das antigas caças; o açougueiro com sua expertise e hierarquia agora tornado apenas em comerciantes com perdas de conhecimento.

Ao mesmo tempo em que também se observa o surgimento de pequenos artesãos resgatando os conhecimentos e especialidades dos açougueiros na tentativa de reconfigurar a profissão e trazer o antigo status de volta, inclusive com conhecimento avançado sobre os animais de corte.

Deste modo, Alessio Bandelli e Yoann Rabasté apresentam estudos de análises de ossadas encontradas no campo alemão de Châtelet-sur-Retourne (1914-1918), que evidenciam a boa organização das atividades de açougue no campo mesmo sem a

fundamentação para a existência de uma seleção de animais a serem sacrificados (ausência de estratégia para perpetuar o rebanho?).

Sylvain Leteux discute sobre peculiaridades do comércio de açougues artesanais na França, desde a Revolução Francesa até meados do século XX, onde se ressalta a existência da profissão de açougueiro artesanal desde a Antiguidade. Aqui se retrata a grande transformação observada na profissão de açougueiro – que tinha originalmente a função de vender carne, mas que a partir do século XIX percebe-se claramente a separação entre duas atividades distintas: o abate de grande porte (açougue atacado) e o varejo (açougue de varejo) com a criação de matadouros públicos por Napoleão. Torna-se evidente o fato do desaparecimento quase que completamente da figura do "açougueiro-matador-varejista" e a queda dos açougueiros varejistas em detrimento da distribuição de carne em massa feita pelos abatedouros de grande porte.

Anne-Hélène Delavigne debatendo sobre a conservação da carne e a restrição dos açougueiros acaba repercutindo a total exclusão dos açougueiros dos matadouros no século XX. Desenvolve ainda as dificuldades enfrentadas no decorrer da história por açougueiros, como os maturadores de carnes e os especialistas em sangramento, com o uso da refrigeração simples, essa justificada como maneia de higiene fundamental; destaca-se ainda o uso de carnes à vácuo e congeladas sem um devido tratamento da carcaças que lhe conferem sabor – no entanto, aqui poder-se-ia discutir mais a importância do gosto e savoir-faire nesse contexto.

Enquanto Anne-Marie Martin aborda o tema do aprendizado sobre carne, do século XX até os dias atuais, e demonstra as relações entre negócios de carne como açougue, charcutaria, *triperie* (empreendimento dedicado ao comércio de vísceras) desenvolvendo uma abordagem cuidadosa sobre a comercialização e nacionalização de carnes onde matadouros tem centralidade e o açougueiro é excluído. Além de registrar as dificuldades no recrutamento do setor e da formação que o acompanha, e a importância de movimentos como o L214 – que atende oficialmente pelo nome de L214 Ética e Animais (L214 ÉTHIQUE & ANIMAUX, 2020), uma associação de direito sem fins lucrativos de defesa de animais fundada na França em 1908, que difunde uma mudança nos hábitos de consumo alimentar, principalmente em favor da diminuição do consumo de produtos de origem animal e promoção do veganismo. Para isso, denuncia as condições de vida,

transporte, pesca e abate de animais realizando pesquisas que são divulgadas também na forma de vídeos de alto impacto na mídia por seu aspecto 'chocante' de conteúdo.

A carne passa então a ser analisada a partir de um novo mercado e da industrialização, que atinge o aspecto formativo dos profissionais sobretudo com o aparecimento do bacharelado em açougue, direcionado pela atividade econômica. Mesmo assim, surge resistência a esse movimento de industrialização da carne partindo da Europa, na segunda metade do século XX.

Guilhem Anzalone faz essa contextualização apontando movimentos de protesto social criados por profissionais da área e por figuras e autoridades de reconhecimento público que lutam por uma alternativa global contra o sistema dominante da carne – e, se possível, que essas mudanças atinjam a agricultura e a economia como um todo.

Nesse ponto, surge a figura importante dos produtores de carne orgânica como sua adaptação ao ecossistema frente aos desafios da atualidade, com autonomia e concepção holística da natureza e novos critérios de classificação ambiental. Coube a Olivier Etcheverria apresentar a relação dialética entre qualidade da paisagem e qualidade da carne, partindo da produção orgânica da raça *pie noire* do País Basco - principalmente em relação a marca comercial "Kintoa", surgida em 2010 –, buscando identificar ligações estéticas e naturais para justificar essa relação.

Enquanto François Poplin explica a questão da origem dos produtos como elemento importante para a comercialização em larga escala, usando a mesma concepção holística e de linguagem dialética para atingir seus objetivos.

Os graus de aceitação de consumir carne implica diretamente em um modelo alimentar que promove relações conflitantes na sociedade, que, muitas vezes, torna a carne numa ferramenta de distinção social, como bem se observa no texto de Emmanuelle Raga. A importância de entender como a carne se transformou de um animal a um produto é perfeitamente explicada quando se contextualiza os entendimentos sobre a carne ao longo dos tempos.

O texto se vale tendo todas as contribuições muito bem contextualizadas com práticas e representações sobre carne, desde a Antiguidade à contemporaneidade, bem documentadas e explica as transformações que levou o comedor moderno a se questionar sobre suas escolhas alimentares – de onde se observa a necessidade de elaborar critérios para essas escolhas, como já orientava Fischler (1990).

Finalmente, a conclusão feita por Madeleine Ferrières, arremata a obra que se inicia querendo saber "o que é carne?", para então divagar por todas as contribuições para constatar que a carne é, de fato, uma construção cultural – sempre presente nas culturas dos homens, tendo peculiaridades e proibições em cada cultura assim. Torna-se evidente diferentes facetas de uma 'indústria da carne' em muitos segmentos históricos (criação, manejo de animais, abate, sortes, seleção, promoção, venda e consumo).

A coerência em cada texto permite uma ação complementar com o final da leitura que possibilita perceber uma estrutura clara de raciocínio mesmo com a quantidade de informações de áreas variadas sem cair na cilada de se definir como veganos ou carnívoros, mas percorrendo esses extremos para elucidar a problemática para o leitor com sensibilidade.

Aliás a multidisciplinaridade encontrada na obra valoriza ainda mais a maneira original como objeto foi tratado. Por isso, altamente recomentada para pesquisadores, acadêmicos das mais variadas áreas do conhecimento humano, e até para curiosos, que desejam entender mais sobre a carne na sua completude de aspectos.

REFERÊNCIAS

FISCHLER, C. **L'Homnivore**. Paris: Odile Jacob. 1990.

L214 ÉTHIQUE & ANIMAUX. **Qui sommes-nous?** 2020. Disponível em: < https://www.l214.com/pourquoi-L214 >. Acesso em 16/07/2020.

POULAIN, J.-P. **De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes alimentaires.** Rapport de l'étude Inquiétudes. Paris: OCHA/Université de Toulouse /CREDOC. 2016.