

"Para conservar é preciso comer":

os arranjos multiespécies na
reprodução da raça de porco Moura

Luísa Menuci Muccillo



Brasília
2024



Universidade de Brasília
Instituto de Ciências Sociais
Departamento de Antropologia

LUÍSA MENUCCI MUCCILLO

“PARA CONSERVAR É PRECISO COMER”: OS ARRANJOS MULTIESPÉCIES NA
REPRODUÇÃO DA RAÇA DE PORCO MOURA

BRASÍLIA

2024

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

LUÍSA MENUCCI MUCCILLO

“PARA CONSERVAR É PRECISO COMER”: OS ARRANJOS MULTIESPÉCIES NA
REPRODUÇÃO DA RAÇA DE PORCO MOURA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Orientador: Prof. Dr. Guilherme José da Silva e Sá

BRASÍLIA

2024

LUÍSA MENUCCI MUCCILLO

“PARA CONSERVAR É PRECISO COMER”: OS ARRANJOS MULTIESPÉCIES NA
REPRODUÇÃO DA RAÇA DE PORCO MOURA

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Guilherme José da Silva e Sá

(Orientador - PPGAS/UnB)

Prof. Dr. Caetano Kayuna Sordi Barbará Dias

(Examinador Externo - UFSC)

Prof. Dr. Felipe Ferreira Vander Velden

(Examinador Externo - UFSCar)

Prof. Dr. Carlos Emanuel Sautchuk

(Examinador Suplente - PPGAS/UnB)

AGRADECIMENTOS

Agradeço à CAPES pelo financiamento na modalidade de bolsa, sem o qual esta pesquisa não seria possível.

Agradeço à minha mãe, Janice, pela fé que sempre teve em mim, pela paciência e suporte que não se findam. Ao meu irmão, Vinícius, que sempre esteve muito próximo de mim intelectualmente e que agora também observa os animais, mas através das lentes da Física. Obrigada pelo amor de cada dia!

Aos amigos e colegas do GPEP e APPH, Fernando, Júlia, Cecília, Itamar, Emília, André, Leo, Carol, Ana Letícia e Anelise, que formaram tanto a pesquisadora que sou, quanto a pessoa que me tornei. Por tudo que já conseguimos realizar coletivamente e por tudo que ainda virá, agradeço imensamente!

À Ana Letícia Meira Schweig pelas lindas ilustrações que povoam esta dissertação, deixando-a mais viva, real e sensível. Obrigada por presentear-me com o teu talento, amiga!

À Hira, pelo amor, carinho, apoio e acolhimento incondicionais. Por tornar o cotidiano mais leve, principalmente ao longo da jornada de escrita, e por sempre acreditar em mim quando eu mesma não acreditei.

À equipe do Projeto Porco Moura, Kaline, Juliana, Luana, Édipo, Gabriela, Sérgio, Darleny e Sebastião, por me receberem tão bem e compartilharem comigo o conhecimento que resultou neste trabalho. Um agradecimento especial ao Marson, pela interlocução, amizade e ensinamentos que não se encerram aqui, mas que levo por toda a vida.

Aos porcos Chimango e Polaco, às porcas Guria, Vitória, Marocas, Mimosa, Moça, Cigana, Tijuca e outros tantos filhotes. Agradeço pelo carinho, pelas brincadeiras, pelo cuidado e pelo pensamento.

Aos meus amigos de Brasília, que fizeram desta cidade estranha um lugar familiar. Ivo, Gabriela, Pedro, Mariana, Diego, João e Sara. Um agradecimento especial ao Caio, que não apenas perguntou-me toda semana como eu estava depois do desastre climático que devastou o Rio Grande do Sul, mas que revisou esta dissertação, deixando-a mais elegante. “Lar” é onde vocês estiverem, meus amores!

Às amigadas de Porto Alegre. Muitas delas se reuniram comigo incontáveis vezes para escrevermos juntas e enfrentar os períodos mais desafiadores do mestrado: Pâmela, Giulia, Eduardo, Pedro, Nica, Pedro, Michel e Dani.

Ao meu orientador, Guilherme José da Silva e Sá, por ter aceitado trabalhar comigo e por confiar em mim.

Aos membros da banca, Felipe Vander Velden e Caetano Sordi por terem aceitado o convite desta composição e pela leitura generosa do meu trabalho. É sempre uma alegria poder compartilhar o que tenho feito e pensado com as referências que possibilitam esse pensar e fazer.

Ao cão Olívio, minha espécie companheira. Pelas lambidas carinhosas, pela companhia insubstituível, pelas brincadeiras, pelos passeios, pelo cuidado compartilhado e por ensinar-me tanto todos os dias.

Aos trabalhadores do campo e seus colaboradores,
por cuidarem da Terra e seus viventes.

RESUMO

Esta dissertação versa sobre os emaranhados sociotécnicos e multiespécies que reproduzem as condições de existência da raça crioula de porco Moura no Sul do Brasil. Ao acompanhar o “Projeto Porco Moura”, projeto de conservação da raça encabeçado pelo Departamento de Zootecnia da Universidade Federal do Paraná, analiso os diferentes registros pelos quais o porco Moura negocia estratégias de perpetuação: enquanto raça em ameaça de extinção; material genético a ser conservado; carne de qualidade diferenciada e enquanto espécie companheira. Argumento que o principal desafio dos agentes implicados na reprodução e produção desta raça é o de transmitir a imagem-porco na sua totalidade, em posição antagônica ao projeto industrial de fragmentação do animal no imaginário coletivo. Ao fazê-lo, demonstro que o processo de objetivação do Moura, aquele que determina as suas qualidades, perpassa por uma rede de perspectivas, sendo uma delas a dos próprios porcos. Na rotina de trabalho de zootecnistas e veterinários com o rebanho de conservação, observo práticas de atentividade e coabitação multiespécie na criação de um *domus* compartilhado.

Palavras-chave: porco Moura; conservação; qualidades; coabitação; multiespécie.

ABSTRACT

This dissertation examines the sociotechnical and multispecies entanglements that sustain the existence of the Moura pig, a creole breed, in southern Brazil. By following the “Moura Pig Project”, a conservation initiative led by the Department of Animal Science at the Federal University of Paraná, I analyze the various ways in which the Moura pig negotiates its strategies for its perpetuation: as a breed threatened with extinction, as genetic material to be preserved, as high-quality meat, and as a companion species. I argue that the main challenge for those involved in the reproduction and production of this breed is to convey the image of the pig in its entirety, counter to the industrial project that fragments the animal in the collective imagination. In doing so, I show that the process of objectifying the Moura, which defines its qualities, is shaped by a network of perspectives, including those of the pigs themselves. In the daily work of animal scientists and veterinarians with the conservation herd, I observe practices of attentiveness and multispecies cohabitation in the creation of a shared domus.

Keywords: Moura pig; conservation; qualities; cohabitation; multispecies

LISTA DE ABREVIACÕES E SIGLAS

ABCS	Associação Brasileira dos Criadores de Suínos
ABPA	Associação Brasileira de Proteína Animal
ACPM-PR	Associação Paranaense de Criadores de Porcos Moura
ADAPAR	Agência de Defesa Sanitária Agropecuária do Paraná
APPH	Associação de Pesquisa e Práticas em Humanidades
BNDES	Banco de Desenvolvimento Econômico e Social
CC	Ciclo Completo
Cenargen	Centro Nacional de Pesquisa de Recursos Genéticos e Biotecnologia
CCEP	Centro Estadual de Educação Profissional
DO	Denominações de Origem
Embrapa	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
FATMA	Fundação do Meio Ambiente
FOM	Floresta Ombrófila Mista
GPEP	Grupo de Pesquisa em Ecologia das Práticas
GRSC	Granjas de Reprodutores Suídeos Certificadas
GTA	Guia de Trânsito Animal
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IAPAR	Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná
HV	Hospital Veterinário
IG	Indicação Geográfica
IMA	Instituto do Meio Ambiente do Estado de Santa Catarina
IN nº 19	Instrução Normativa Nº19
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
NPPC	National Pork Producers Council
MAPA	Ministério da Agricultura e Pecuária
OMS	Organização Mundial da Saúde
PANCS	Plantas Alimentícias Não Convencionais
PCF	Peso da Carcaça Fria
PPM	Projeto Porco Moura

PR	Paraná
PSA	Peste Suína Africana
PSC	Peste Suína Clássica
RS	Rio Grande do Sul
SDS	Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico Sustentável
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SC	Santa Catarina
UEPG	Universidade Estadual de Ponta Grossa
UEM	Universidade Estadual de Maringá
UDESC	Universidade do Estado de Santa Catarina
UFPR	Universidade Federal do Paraná
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina
UNESP	Universidade Estadual Paulista
UPL	Unidades de Produção de Leitões
UPT	Unidades de Terminação de Leitões

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Fluxograma das principais rotas de agregação de valor dos subprodutos da carne. Fonte: (Toldrá <i>et al.</i> 2012:291).....	40
Figura 2: “Miniatura de porcelana fina: a cinza de osso é adicionada à porcelana fina para alcançar um alto grau de resistência e translucidez. Entre outras coisas, é usada para fazer miniaturas pintadas à mão” (tradução minha). Fonte: vídeo “book: PIG 05049”:	41
Figura 3: “Visão geral dos números de produtos por origem física do porco” (tradução minha). Fonte: vídeo “book: PIG 05049”.	49
Figura 4. Marson e Rica (acervo pessoal, outubro de 2022).....	58
Figura 5. Mesa de iguarias em um evento dos Porcadeiros em parceria com o Projeto Porco Moura (foto concedida por Marson, outubro de 2023)	73
Figura 6: Porco Moura no cardápio do Matteo (foto concedida por Matheus, março de 2024)	81
Figura 7: Sebastião e Édipo cortam o lombo. Ao fundo, Kaline e Luana ajustam o pHmetro (acervo pessoal, outubro de 2022)	87
Figura 8: Medição do olho de lombo e capa de gordura (acervo pessoal, outubro de 2022)	88
Figura 9: Painel de escore NPPC (1999) para avaliação da coloração e marmoreio (acervo pessoal, outubro de 2022).....	90
Figura 10: Esquema da distribuição das instalações do centro de criação.....	99
Figura 11: Quadro de informações sobre a cobertura e leitões (acervo pessoal, setembro de 2022)	101
Figura 12: Modelo de identificação australiano.....	102
Figura 13: Kaline (de costas) e Juliana oferecem mamadeira ao leitão (acervo pessoal, outubro de 2022).....	123
Figura 14: Kaline auxilia o novo filhote a se adequar ao comportamento de “ordem da teta” (acervo pessoal, outubro de 2022)	124

SUMÁRIO

Introdução	14
"Uma antropóloga será muito bem-vinda"	14
Os capítulos	19
Capítulo 1 - Uma presença fantasmagórica.....	21
1.1 <i>Sus scrofa domesticus</i> : uma história ambiental	22
1.2 Histórias de contaminações e extinções.....	25
1.3 O porco crioulo como recurso genético a ser conservado	28
1.4 Viver na tecnocultura.....	30
1.5 Matar e comer: dilemas morais e disjunções materiais-simbólicas	33
1.6 O animal em todos os lugares e em lugar nenhum.....	39
Capítulo 2 - Regregando o porco: a transmissão de uma totalidade.....	51
2.1 O início do Projeto Porco Moura.....	52
2.2 A retomada do Projeto.....	56
2.3 O Projeto Porco Moura na atualidade.....	60
2.4 Raceando o crioulo: os usos do <i>pedigree</i>	63
2.5 Requalificando valores e qualidades: o sabor do "porco de verdade"	67
2.6 Perfis.....	71
Capítulo 3 - Pensar como um porco: técnicas de aproximação.....	94
3.1 Tentativas de habituação	97
3.2 Dos critérios de seleção	103
3.3 <i>Domus</i> : coabitação e atentividade multiespécie	111
3.4 As regras do jogo: hierarquia, dominância e respeitabilidade.	116
3.5 A prática veterinária para além do cuidado médico	121
3.6 Como pensa o pensamento de um porco?	125
Considerações finais.....	135
Posfácio.....	140
O futuro de um planeta ferido, conversas entre Zooantropologia e Etnozootecnia	140
Referências Bibliográficas	144

Introdução

“Uma antropóloga será muito bem-vinda”

Esta dissertação versa sobre um animal singular e os emaranhados sociotécnicos e multiespécies que reproduzem as condições da sua existência. Persigo a trajetória do porco Moura, uma raça crioula que há muito tempo habita as florestas de araucária e os fundos de quintais na região Sul do Brasil. Apesar de não constar nas listas oficiais de espécies ameaçadas de extinção, essa raça localmente adaptada é considerada por aqueles que a criam e pesquisam como uma variedade genética e cultural ameaçada. Atualmente, a possibilidade de existência e florescimento da raça Moura está intimamente relacionada a um projeto de extensão universitária, encabeçado pelo Departamento de Zootecnia da Universidade Federal do Paraná (UFPR), que se dedica à conservação e recuperação da raça.

A atuação do Projeto Porco Moura é bastante capilar, vai desde o registro oficial da raça em 1990, o controle genealógico, a determinação das características raciais, a criação de um rebanho de conservação na Fazenda Experimental da universidade, pesquisas de qualidade organoléptica da carne, a caracterização dos sistemas tradicionais remanescentes e auxílio técnico a estes e a estruturação de um mercado consumidor para os produtos alimentícios resultantes. Nesta pesquisa, as relações que se tecem com e para os porcos Moura a partir dessa atuação múltipla do Projeto são o meu objeto de investigação.

No contexto desta pesquisa, isto é, seguindo os arranjos sociotécnicos e multiespécies singulares empenhados na perpetuação da raça Moura, viver e morrer são processos indissociáveis. Como o título da dissertação sugere, as condições de conservação deste animal são pensadas e produzidas a partir de um regime de consumo dos produtos derivados do animal. Neste sentido, o pleito da conservação se estende dos animais vivos para os modos de criação, coabitação, técnicas culinárias e consumo da sua carne. Não somente os modos tradicionais de se relacionar com e comer estes animais é evocado, como uma nova cultura científica e gastronômica emerge neste campo relacional. Diante das associações não tão evidentes entre conservar, existir, viver, matar, tornar-se carne, comer e ser comido, mantenho em mente a reflexão de Donna Haraway (2022:129) de que “formas de matar e viver importam”, cabendo a esta pesquisa

investigar as práticas historicamente situadas que produzem as condições de vida e morte de porcos Mouras.

Sendo assim, em consideração às minhas possíveis leitoras interessadas no campo dos estudos multiespécies, mas que não estão envolvidas em práticas comensais ou de pesquisa em que a morte de animais esteja implicada, deixo um aviso cauteloso em relação a algumas fotografias presentes neste trabalho e que fizeram parte do meu campo no frigorífico e na empresa de embutidos. As fotografias em que aparecem carcaças, peças de carne e outras partes dos corpos de animais ilustram procedimentos técnicos da prática científica e são acompanhadas de uma descrição textual destes.

O meu interesse por uma antropologia das relações humano-animais e pelos Estudos Multiespécie (Van Dooren *et al*, 2016) marca boa parte da minha curta trajetória acadêmica. Em 2018, no penúltimo ano da minha graduação em Ciência Sociais, ingressei no Grupo de Pesquisa em Ecologia das Práticas (GPEP), um dos muitos braços dedicados à pesquisa coletiva da Associação de Pesquisa e Práticas em Humanidades (APPH). Além da preocupação em construir um espaço multidisciplinar que mantenha vivo o pensamento acadêmico para além da instituição, as discussões do GPEP sempre estiveram voltadas ao desafio político, epistemológico e afetivo de como coabitar e cuidar de um planeta ferido (Silva, 2022). Desde então, a presença e a ausência dos animais e outros seres nas mais diversas infraestruturas mundanas são sentidas pelo meu pensamento.

Em 2020, no início do que seriam dois longos anos de isolamento e aprendizado sobre como coexistir com um vírus que se recusava a desaparecer sob as políticas de erradicação, tive a oportunidade de participar de uma pesquisa da Rede Covid-19 Humanidades com Jean Segata e Luiza Beck, encomendada pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação (MCTI). A pesquisa analisou os dados que apontavam para a crescente taxa de infecção do novo coronavírus entre trabalhadores de frigoríficos e abatedouros e, num movimento contrário, a expressiva preocupação de agentes econômicos e políticos com a seguridade dos “mercados úmidos” asiáticos, considerados exóticos. Argumentamos que a supervalorização de narrativas exóticas sobre o consumo de animais silvestres obliterou o modo como a indústria da carne e seus espaços “modernos e seguros” moldam relações nocivas entre humanos, animais e ambientes.

A partir dessa pesquisa, voltei minha atenção para os animais de produção e a vasta bibliografia antropológica que trata dessas relações, desde os impactos da indústria da carne na saúde e meio ambiente, as transformações epistemológicas na criação

intensiva de animais e as controvérsias de ordem moral e política no consumo de carne (Guivant *et al*, 2004; Froehlich, 2012; Sordi, 2013; Perrota, 2019; Blanchette, 2020; Wallace, 2020). Mas foi com a publicação, ainda em 2020, do brilhante livro *Porkopolis* de Alex Blanchette — que cordialmente me presenteou com uma cópia física da obra, enviada de Somerville, Massachusetts (EUA), até Porto Alegre — que os porcos fizeram uma verdadeira intrusão, no sentido elaborado por Stengers (2015), na minha vida.

Inspirada no trabalho de Blanchette, que etnografou, ao longo de dois anos, uma das maiores granjas industriais de suínos nos Estados Unidos, ensaiei um projeto de pesquisa de mestrado que objetivava uma trajetória semelhante, mas a respeito da criação intensiva de porcos na região Sul do Brasil, que lidera o *ranking* nacional de produção e comercialização dessa espécie (Santa Catarina e Rio Grande do Sul, respectivamente). Uma das preocupações era analisar as especificidades do sistema de integração na realidade brasileira que, entre outras, é marcado pela terceirização dos serviços de produção, onde grandes empresas contratam produtores locais para criarem seus animais e interferem nas práticas de criação, fornecendo ração, medicamentos, genética e assistência técnica (Brandt *et al*, 2019). A outra preocupação era em relação aos rígidos protocolos de biossegurança, elaborados para lidar com a circulação de substâncias e materialidades complexas na criação intensiva. Eu objetivava, com essa pesquisa, contribuir na compreensão dos funcionamentos desses protocolos e na rotinização e burocratização do trabalho industrial com animais.

Assim que comecei a mapear possíveis campos de pesquisa, deparei-me com outra dimensão da criação industrial que não estava no horizonte da minha hipótese inicial. A criação de porcos no interior de SC e RS, realizada por famílias integradas ao agronegócio, é permeada pelas relações de parentesco. Sem qualquer vínculo com porcos, com o interior e com a agricultura familiar, parecia impossível encontrar uma porta de entrada nesses espaços. Depois de várias tentativas fracassadas, tive que mudar a estratégia. Comecei uma longa troca de *e-mails* com a direção de uma cooperativa do Movimento dos Trabalhadores Sem Terra (MST) em uma cidade próxima de Porto Alegre. A cooperativa já havia passado pela industrialização de boa parte de suas produções, entre elas a criação de porcos. Mesmo em um cenário diferente da integração familiar, só consegui ter acesso à direção da cooperativa depois de conversar com algumas pessoas que facilitaram o acesso. Apresentei-lhes uma proposta de trabalho para a qual sugeriram diversas

modificações, cujo conteúdo norteou as várias reelaborações do texto. A comunicação, no entanto, entrou em completo abandono por parte dos meus possíveis interlocutores.

A dificuldade da minha inserção em campo prosseguiu por vários meses. Foi quando cheguei em Brasília, para concluir algumas disciplinas do mestrado, que tive a ideia de pesquisar o melhoramento genético de suínos e seus procedimentos sociotécnicos, uma investigação fundamental para compreender a industrialização da suinocultura e que faltava substancialmente na bibliografia sobre o tema. Uma das possibilidades de trabalho de campo seria com os pesquisadores em genética animal da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). A fim de me apropriar da temática enquanto pensava sobre a longa troca de *e-mails* que deveria acontecer, comecei a ler publicações da Embrapa. Em um desses relatórios que mencionava diversas raças exóticas registradas nos rebanhos da empresa, uma me chamou a atenção.

A raça Moura surgiu, para a Embrapa, primeiro enquanto uma preocupação da empresa quanto à sua preservação, que apresentava alto risco de extinção. Nesse contexto, a Embrapa resgatou um dos últimos rebanhos da UFPR, em 2001, “tendo como objetivo estudar a viabilidade do uso deste genótipo para melhorar a qualidade da carne, ampliar a resistência às doenças, possibilitar a criação de nichos de mercado para produtos orgânicos e diferenciados com alto valor agregado e reduzir os investimentos em instalações” (Fávero *et al*, 2011:132).

Quanto ao objetivo de conservar o material genético, a genética da raça Moura em seu grau mais puro foi incorporada ao Banco de Germoplasma da rede *National genetic resources network* (Renargen), liderada pela Embrapa. Em relação aos objetivos que visavam o desempenho da raça, a Moura apresenta vantagens e desvantagens: se, por um lado, apresenta um baixo potencial de produção de carne magra e grande dificuldade dos animais em se adequarem ao sistema confinado, por outro, garante excelente performance na qualidade de carne. Uma vez que a criação de um animal ideal deveria contar com as pesquisas em melhoramento genético, a Embrapa desenvolveu a raça sintética MO25C, a partir do cruzamento entre as raças Landrace, Large White e Moura:

São matrizes para a produção de leitões com carne de qualidade diferenciada, uma vez que o teor de gordura da fêmea foi aumentado, para garantir o efeito de marmorização da carne. Suas principais características são a alta produtividade, desempenho zootécnico dos suínos de abate e melhoria na qualidade da carne. As matrizes dessa linhagem são dóceis, longevas e rústicas, com boa sustentação estrutural e ótimo aparelho mamário. Além disso, produz matrizes versáteis para

uso tanto no sistema industrial como no sistema de carnes especiais, podendo ser criada em produção de base ecológica. Nas avaliações realizadas, quando cruzada com reprodutores de alto rendimento de carne magra, proporcionou ganhos significativos em maciez e marmoreio da carne dos suínos (Schmidt, 2019).

Vi-me diante de um universo de linhas, práticas e controvérsias que se cruzavam e se sobrepunham. Uma raça brasileira, ameaçada de extinção, tornou-se objeto de interesse e investimento da tecnociência e, por esse mesmo motivo, adentrou o mercado das “carnes especiais”. Seu status de espécie ameaçada foi rapidamente capturado pelas políticas de conservação e a sua corporalidade tornou-se material genético congelado em um banco de germoplasma e cruzado com genes de outros animais para dar luz a uma nova criatura. A rusticidade, característica de um animal resistente às adversidades climáticas e biológicas, era valorizada em um ambiente cada vez mais homogêneo. A qualidade da carne, resultado de uma vida peregrina nas florestas e em criações silvipastoris, era agora uma característica isolada da raça, que poderia ser criada em qualquer sistema. A personalidade carismática e a mansidão travavam novas negociações nos mundos das sociabilidades humanas.

Ao pesquisar sobre a raça, encontrei alguns materiais que tratavam do Projeto Porco Moura. Um projeto dedicado à criação, conservação e reprodução da raça em sistema ao ar livre, nas dependências da universidade. Diferente dos relatórios técnicos que apontavam, com detalhes, para o desempenho produtivo da raça, esse projeto parecia ter outros interesses. Em entrevistas, reportagens e apresentações em congressos *online*, os representantes do Projeto Porco Moura estavam preocupados em discutir as origens da raça, de um ponto de vista histórico e genético, bem como as relações bioculturais que esses animais desenvolveram com a paisagem sulista e seus criadores. O porco Moura, com essa nova “roupagem” (Leirner *et al*, 1998), parecia-me outra criatura, acompanhada de outras tantas: araucária, pinhão, erva mate, frio, povos faxinalenses, tropeiros, etnozootecnia, frutas, etc.

Arrisquei enviar um *e-mail* para o endereço eletrônico do projeto contando sobre a pesquisa em andamento e o meu interesse em conhecê-los. O coordenador do projeto, Marson, personagem que será propriamente apresentado no decorrer desta dissertação, me respondeu prontamente: *“Cara Luísa. Não posso te responder com detalhes agora, mas queria somente confirmar o recebimento e contar que fiquei muito contente e muito interessado em colaborar. Uma antropóloga será muito bem-vinda na nossa equipe”*. Esse

foi o início de mais uma longa troca de mensagens, mas dessa vez repleta de referências bibliográficas e preparações materiais e institucionais para minha ida à Curitiba.

Os capítulos

No primeiro capítulo, “Uma presença fantasmagórica”, começo narrando histórias ecológicas e conflitos políticos e econômicos que culminaram no quase desaparecimento das raças crioulas brasileiras. Na sequência, faço uma discussão com a literatura antropológica nacional e internacional sobre as dimensões técnicas, simbólicas, morais e ecológicas na transformação de animais em alimentos e subprodutos (Ellias, 1994; Vialles, 1994; Sahlins, 2003; Froehlich, 2012; Sordi, 2013; Perrota, 2019; Lima *et al*, 2019; Blanchette, 2020). Ao tratar dos processos sociais que, ao longo do tempo, não apenas afastaram os animais servidos à mesa dos seus comensais como criaram um espaço moderno para a prática de matar, pretendo demonstrar que as disjunções envolvidas nessas transformações refletem um projeto ambicioso de uma “nova aliança agroindustrial” (Wilkie, 2010, *apud* Sordi, 2013), em que a suinocultura industrial atinge a sua máxima expressão. A reflexão que este capítulo pretende fazer concerne às formas pelas quais a figura do porco tem sido dissolvida imagética e materialmente na paisagem urbana.

As discussões sobre a fragmentação do animal e a multiplicação dos seus efeitos e materialidades na paisagem global pavimentam o caminho para o segundo capítulo, intitulado “Reagregando o porco: a transmissão de uma totalidade”. Nele, analiso algumas concepções que surgiram em campo a respeito de ideias como “sabor” e “lugar” e a conexão produzida entre elas. A partir de entrevistas, relatos de campo e biografias de personagens singulares, argumento que a rede de agentes heterogêneos implicados na reprodução do Moura participa do processo de requalificação das qualidades do animal-carne, tendo como desafio principal o compartilhamento de um campo sensorial, esse espaço material-simbólico em que múltiplas perspectivas são acolhidas, negociadas ou disputadas.

O terceiro e último capítulo, “Pensar como um porco: técnicas de aproximação”, é onde minha imersão etnográfica de 30 dias trabalhando com a equipe e o rebanho de criação do Projeto Porco Moura tem maior fôlego. Ao analisar os critérios de seleção de animais reprodutores, as técnicas de manejo, a organização do espaço e a estrutura física do centro de criações, argumento que o Projeto Porco Moura desenvolve um *domus*

próprio, um projeto arquitetônico que permite o encontro entre as espécies, que se veem sujeitas aos prazeres, ensinamentos, dores e estranhamentos uma da outra (Anderson *et al*, 2017). Em uma invertida ontológica da posição de sujeito que observa, interroga, hesita e ensina, os porcos Mouras irrompem no texto, como diriam meus interlocutores, com sua “*atitude de porco*”, fazendo com que essa antropóloga abandone o caderno de campo e se coloque efetivamente no trabalho da construção de uma “coabitação inteligente” (Despret, 2021).

Capítulo 1 - Uma presença fantasmagórica

Um defunto, não uma carcaça, quilos, um produto alimentício: um ser cuja existência continua de outro modo entre os vivos que ele alimenta e cujo sustento garante. Um defunto cuja existência se prolonga, se não em nossas memórias, ao menos em nosso corpo. Resta aprender como fazer memória: aprender a “herdar na carne”.

Despret, Vinciane. 2022. *O que diriam os animais?*



1.1 *Sus scrofa domesticus*: uma história ambiental

A relação entre humanos e porcos data de aproximadamente 10.000 anos, ainda que tenha se acentuado significativamente a partir do Holoceno. No início dessa nova era, os javalis e outros mamíferos foram testemunhas participativas do desenvolvimento da agricultura entre os povos da Eurásia, através da intensificação da domesticação de plantas e animais. A partir desse momento, a transformação gradual dos javalis em porcos domésticos significava muito mais do que meras estratégias de sobrevivência das populações humanas: “eles foram entidades-chave no complexo desenvolvimento cultural de algumas sociedades humanas ao redor do mundo e desempenharam um papel importante na história da dispersão humana” (Albarella *et al*, 2007:1, tradução minha).

Da família *Suidae*, da subordem *Suinae*, e dentre as dezesseis subespécies do gênero *Sus*, se encontram os ancestrais mais diretos do porco domesticado. A teoria mais aceita na literatura especializada é a de que o porco doméstico é descendente de duas linhagens principais: o *Sus Scrofa Ferus*, conhecido como Javali da Europa e originário do norte da Ásia e norte da África, e o *Sus Vittatus*, originário do Sudeste Asiático. No entanto, a discussão sobre a origem dos porcos e o processo de domesticação levanta ainda outras hipóteses: há indícios arqueológicos da presença desses animais nos primórdios da civilização do Oriente Próximo, onde os porcos desempenharam um papel significativo no abastecimento das primeiras cidades, entre o quinto e o sexto milênio da era comum (Albarella *et al*, 2007).

As pesquisas arqueológicas com os dentes de suínos encontrados no Iraque e na Síria entre o segundo e terceiro milênio da era comum, indicaram vestígios de patologias incomuns que sugerem que os porcos se alimentavam de restos domésticos de humanos nos limites da cidade, possivelmente em chiqueiros adjacentes às casas (Albarella *et al*, 2007). Esse material nos leva a entender que a vida urbana desses animais em condições de domesticação ou semi-domesticação não é uma invenção europeia recente. Porcos vagavam pelas movimentadas ruas sumérias, participando dos complexos fluxos econômicos, sociais e biológicos.

Nas Américas, os porcos domésticos chegaram nas navegações de Cristóvão Colombo em 1493, que desembarcou, entre outros animais, 8 porcas no Caribe¹. Dessas

¹ A história dos javalis europeus nas Américas é mais recente. Como relata Sordi (2017:60), exemplares “puros” dessa espécie foram trazidos ao Cone Sul no início do séc. XX para fins de criação e caça, introduzidos na província argentina

matrizes iniciais, multiplicaram-se os animais que participavam da complexa dinâmica colonial entre piratas, caçadores e comerciantes que se instalavam na região a fim de explorar economicamente os animais do Velho Mundo. Entre fugas e caçadas, aos poucos, os animais começaram a ser efetivamente criados pelos haitianos (Bulamah, 2019). No Brasil, os porcos foram trazidos pelo navegador português Martim Afonso de Souza em 1532, desembarcados em São Vicente, no litoral paulista (Pinheiro Machado, 1967:6).

Estudos recentes em genética apontam que as origens dos rebanhos brasileiros são difusas, com genes de animais provenientes da Península Ibérica, das Ilhas Canárias e da China (Burgos-Pazl *et al*, 2013)². Estes animais embrenharam-se nas matas e no cerrado brasileiro, do Sul ao Norte do país, formando grupos genéticos próprios e localmente adaptados. Dentre as essas raças, estão a Canastra, Canastrão, Caruncho, Nilo, Piau, Pirapetinga, Macau e Moura, para citar algumas. Além dos cruzamentos desordenados, ocorridos entre animais que fugiam das criações, aos poucos se consolidou entre os criadores de porcos uma maneira de selecionar os animais que apresentassem características fenotípicas específicas, convergindo aspectos da adaptação biológica “ao clima e altitude; a oferta alimentar; a resistências às doenças endêmicas e ao parasitismo” (Juliatto, 2016:18) com os interesses estéticos, produtivos e por vezes estratégicos³ dos criadores.

Na região Sul do Brasil, onde a pesquisa dessa dissertação é realizada, a paisagem é formada por vastos campos de gramíneas, constrangidos pelo encontro de duas floras distintas (Temperada Austro-Brasileira e Tropical Afro-Brasileira), na Floresta Ombrófila Mista (FOM) prosperam duas espécies arbóreas que configuram uma relação de companheirismo e simbiose com os porcos domésticos: a Araucária (*Araucaria angustifolia*) e a erva-mate (*Ilex paraguayensis*). A abundância de frutas como a guavirova, o butiá e o próprio pinhão; a habilidade dos animais de chafurdar o solo em busca de

² O uso do *pedigree* começou a ser utilizado apenas no final do século XVIII, na Inglaterra. Por mais que a grande maioria dos livros sobre suinocultura trate os animais no Brasil como descendentes de raças européias (alentejano), fui instigada pelos meus interlocutores a prestar atenção neste “desencontro” temporal: quando a noção de raça passa a ser aplicada, as raças nativas brasileiras já estavam plenamente formadas. No esforço de situar os saberes que produzem a maneira como os animais são considerados e produzidos, quando tratamos das épocas anteriores ao século XVIII, é mais correto falarmos em “grupos genéticos de tal lugar” do que em raças.

³ Dentre os biotipos mais conhecidos estão os “pés de cabra”, uma variação morfológica selecionada pelos criadores em que o casco do porco tem um formato virado para cima, imitando um pé de cabra. Essa característica é adotada por criadores em sistemas extensivos onde a divisão das criações não é feita por cercas ou muros, mas por valas. Os animais com esse casco têm mais dificuldade de escalar as valas e, conseqüentemente, fugir das propriedades.

insetos e frutas caídas; somadas a certa independência em relação à manutenção humana, contribuiu para que os porcos se espalhassem “ao infinito” por todo o Sul e “todas as montanhas formigassem com eles” (Crosby, 2011:184). Antes da colonização europeia da região no início do século XIX, as práticas agrícolas de caboclos, indígenas e quilombolas eram profundamente imbricadas com a paisagem florestal, conciliando o extrativismo dos ervateiros e araucárias com a criação solta de porcos.

As “roças caboclas”, conceituadas desde a década de 1980 como Sistema Faxinal ou apenas faxinais são comunidades camponesas tradicionais da região Centro-Sul do Paraná e parte de Santa Catarina, caracterizadas, principalmente, pela relação com o território baseada “no uso comum da terra do criadouro comunitário, no manejo equilibrado dos recursos naturais e hídricos, no uso privado da lavoura e no estabelecimento/cumprimento de normas consuetudinárias” (Foetsch, 2014:61). As Terras de Criar, denominadas de Criadouro Comum, são áreas de uso comunitário formadas pela mata densa de araucária e erva-mate, onde se criam livremente o gado miúdo (principalmente porcos) e o gado graúdo (cavalos e bois), e também onde se realiza o extrativismo da erva, do pinhão e da madeira. Apesar da comunidade ser composta de famílias com propriedades privadas, onde cada uma cede ao criadouro parte de seus hectares, os animais são criados todos juntos no mesmo espaço, onde passam o dia embrenhados nas matas, revirando a terra na busca pelo pinhão e frutíferos e, à noite, são recolhidos pelos donos e recebem a alimentação complementar para a engorda. Nas lavouras ou Terras de Plantar, essas sim delimitadas por cercas ou valos e de uso privado, são cultivadas principalmente milho, abóbora, mandioca, cebola e feijão. (Bertussi, 2010)

A maneira como faxinalenses e porcos aprenderam a habitar as paisagens sulinas conta histórias de alinhamentos coordenados e processos de regeneração ambiental e proliferação da biodiversidade (Poletti, 2020:24). Como relata a peça etnográfica de Bertussi (2010), sobre a comunidade Espigão das Antas, no Paraná, a relação de aprendizado entre criador e criação é mútua, tanto o homem aprende a “buscar porco” na mata, a partir dos rastros que os animais deixam, assim como o porco “nunca perde o rumo” de casa, retornando sempre que lhe convém. Ambas são criaturas de criadouros, compartilhando habilidades, noções de territorialidade e pertencimento (Bertussi, 2010:119). É também nessas comunidades que as raças de porcos localmente adaptadas têm mais chances de prosperar, devido tanto ao interesse econômico dos criadores pelo porco crioulo quanto ao compromisso, já de longa data, pela manutenção da aliança com

estes animais. Em tempos de escassez de território e perda de diversidade genética, associar o porco crioulo com os faxinalenses e vice-versa se tornou um importante artifício no fortalecimento das condições de existência de ambas as “espécies” (Haraway, 2022).

1.2 Histórias de contaminações e extinções

Os porcos crioulos protagonizaram histórias ecológicas, econômicas e coloniais no Sul do país, inclusive enquanto uma mercadoria fundamental que estruturou a economia da região em determinada época, pelo menos segundo a historiografia brasileira marcada pela periodização de ciclos econômicos (Costa, 2012). O tropeirismo dos porcos foi um ciclo que ocorreu nas décadas de 1920 à 1950, mas a criação de porcos em safras ocorre desde o séc. XIX com a intensificação da colonização de teuto-brasileiros do Rio Grande do Sul ao Paraná. Homens de posse, os safristas contratavam camponeses para derrubarem grandes áreas de mato onde preparavam suas roças de milho. Depois, percorriam os estados à procura de porcos magros para serem engordados durante a safra do milho. Já gordos, os porcos eram tropeados em comitivas por longas distâncias até as cidades centrais onde eram comercializados com frigoríficos e fábricas de banha (Bach, 2009). É assim que os porcos, aos poucos, deixaram de habitar unicamente as matas e a economia de subsistência das comunidades rurais e ingressaram efetivamente nas metrópoles, figurando enquanto atores centrais no processo de industrialização do país enquanto o “ouro branco dos colonos” (Woortman, 2014:18).

Em meados do século XX, o Brasil vivenciava a modernização técnica do campo e de seus produtos primários, processo caracterizado pelo uso intensivo de agrotóxicos; de fertilizantes químicos; a agricultura de exportação; o melhoramento genético de sementes e animais; e a mecanização da produção. Na conta da Revolução Verde, entra também a expansão do mercado de óleos vegetais que competia diretamente com a criação de porcos voltada para a produção de banha em lata, produto que foi industrializado e utilizado como principal fonte de gordura na produção e conservação de alimentos, bem como no abastecimento de combustível para a iluminação dos vilarejos (Bach, 2009). A criação da Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS) em 1955 marca o início do interesse brasileiro pelo melhoramento genético e controle genealógico dos animais, interesse que culminou na importação de raças estrangeiras voltadas para a produção de carne.

A transformação do “porco tipo banha” para o “porco tipo carne” é um projeto de reestruturação econômica e mercadológica da suinocultura que elabora uma série de novas categorias e valores que modificam a maneira como porcos e pessoas se relacionam. Novos agentes, técnicas e procedimentos entram em cena: a importação de material genético melhorado (raças exóticas), os registros genealógicos, a realização de provas zootécnicas, as centrais de inseminação artificial e as feiras de exposição para a disseminação do material genético produzido.

Com a intenção de diferenciar os preços dos animais comprados no frigorífico, os animais são enquadrados nas seguintes classificações: os suínos do “tipo carne”, animais que possuem mais quantidade de carne do que de gordura, estão os animais de cor branca, descendentes de importações mais recentes das raças Landrace e Large White. Entre os suínos “tipo misto” estão os animais com a proporção equilibrada entre carne e gordura, de matizes geralmente vermelhas, descendentes da raça Duroc — na época, a mais predominante no Brasil — e também os *faixa branca*, descendentes das raças Wessex e Hampshire. Na classificação “tipo banha” estão, por fim, os porcos que possuem mais gordura do que carne, de coloração preta, os porcos crioulos ou nacionais (Fávero *et al*, 2011).

Conforme a produção toma forma na industrialização moderna e a integração dos mercados na economia global avança, junto aos porcos viajantes estão também outras “espécies invasoras”, essas não tão bem quistas pela indústria. A Peste Suína Africana (PSA) foi notificada pela primeira vez no Brasil em 1978, depois de ter percorrido quase toda a Europa. Uma doença exclusiva de suínos, altamente virulenta e de mortalidade elevada, até meados do século XX a PSA era considerada uma doença endêmica no continente africano e acontecia de forma subclínica entre as populações de javalis e porcos selvagens. A condição subclínica da população de suídeos silvestres na África Oriental se dava por uma relação de parasita-hospedeiro em que a infecção prolongada não apresentava sinais de enfermidade. Na verdade, as ocorrências clínicas da doença no continente africano começaram a ser notificadas com a introdução de animais domésticos por parte da colônia europeia no início do séc. XX, devido ao sistema imunológico deprimido desses animais (Viana, 2004; Bulamah, 2020).

Em 1957, a doença atinge uma pequena granja de suínos localizada próxima ao Aeroporto Internacional de Lisboa, a contaminação se deu através de resíduos alimentares das aeronaves que continham subprodutos de suínos. Em algum tipo de

acordo entre as companhias aéreas e as granjas próximas ao aeroporto, os porcos eram alimentados com os restos da comida de bordo. Só então a doença passou a figurar como um problema global, ingressando nas agendas nacionais e internacionais de combate e erradicação (Viana, 2004). Apesar de ser considerada uma doença “exótica” ao chegar em solo europeu, a propagação do vírus está incorporada nos registros já normalizados e assegurados da circulação de humanos, objetos, mercadorias e animais e a sua persistência depende de condições cultivadas pelas relações entre leis, transportes e ambientes, como demonstra a antropóloga Ciméa Bevilaqua (2013:111):

As análises apontam que a crescente variedade de mercadorias e meios de transporte aumenta o elenco de espécies que podem ser transportadas e as vias para sua transferência a novos locais. Ao mesmo tempo que a circulação mais frequente de bens por um número maior de países aumenta o ritmo e a variedade das introduções, meios de transporte mais rápidos podem multiplicar as chances de um organismo sobreviver em trânsito.

Apesar de afetar rebanhos domésticos indiscriminadamente e impactar todo o sistema da suinocultura, a trajetória do vírus da PSA também desenha geografias sociopolíticas em que os mais atingidos, tanto humanos quanto animais, são aqueles expostos às mais diversas vulnerabilidades e desigualdades sociais (Segata; Beck; Muccillo, 2020:364). Conforme relata Viana (2004), em meio à notificação de novos focos, discutia-se nas esferas oficiais e congressos técnicos maneiras de tecnificar a suinocultura brasileira para impedir o avanço da doença, uma vez que a hipótese mais aceita na época era de que os pequenos criadores, não tecnificados, aqueles de “fundo de quintal” que criavam os animais extensivamente, eram os principais responsáveis pela disseminação da PSA. O cenário que se desenhava era repleto de controvérsias e de teorias diversas sobre a origem do vírus, bem como de formas de contaminação e de contenção, de maneira que a “produção da doença e as medidas de contenção acabaram resultando também na criação de uma representação específica sobre o que eram os animais e de como deveriam se portar os criadores” (Bulamah, 2020:69).

É importante observar que durante o surto de PSA o Brasil estava sob regime militar, assim como o Haiti, paralelamente, vivenciava um dos regimes mais autoritários da história do país, implicando diretamente nas estratégias adotadas por ambos os países na contenção da doença. É interessante estabelecer esse paralelo entre Brasil e Haiti pois os dois países sofreram significativamente com o alastramento da doença, o massacre de seus porcos crioulos e com a chegada tanto de espécies exóticas quanto de um novo

“sistema domesticatório” (Bulamah, 2020). No Brasil, uma das estratégias mais utilizadas era a eliminação preventiva de todos os suínos criados extensivamente nas periferias das cidades e nas áreas rurais, em empreitadas coordenadas por técnicos, auxiliares, militares e clubes de serviço.

Uma cena clássica que repercutiu na mídia televisiva e nos jornais da época era a chegada de militares e técnicos do Ministério da Agricultura em pequenas propriedades de criadores, protegidos por macacões, botas de borracha e luvas, abatendo os animais à marretada ou a tiros. Em seguida, mostrava-se os animais sendo queimados ou enterrados, seguido pelo procedimento de higienização dos agentes com desinfetantes. Assim como a chegada do vírus na Europa ficou associada a restos de comida de bordo que continham algum produto suíno, despejadas em depósitos de lixo ou em pequenas propriedades nos arredores dos aeroportos, os porcos que se alimentavam dos resíduos produzidos por humanos, de restaurantes ou de lixões, os porcos de “criação caseira”, também estavam intimamente associados às narrativas sobre a doença (Viana, 2004:75).

O acontecimento da PSA, para muitos criadores, políticos e alguns epidemiologistas, foi interpretado como um golpe da indústria suinocultora contra a criação tradicional de porcos crioulos. Sob a rubrica da biossegurança e da modernização, além do massacre de animais uma série de estratégias políticas, sanitárias e econômicas se combinaram, de maneira que as medidas adotadas pela legislação sanitária brasileira dificultavam a criação extensiva e incentivava o confinamento da espécie através da importação de raças estrangeiras geneticamente melhoradas. Esses animais importados são grandes, de pele clara, extremamente sensíveis ao sol e demandantes de cuidados que vão além do simples manejo do ambiente e traziam consigo novas técnicas e tecnologias de criação, entre elas chiqueiros cimentados e a alimentação especializada.

1.3 O porco crioulo como recurso genético a ser conservado

Esse conjunto de acontecimentos sobrepostos e relativamente articulados (a decadência do tropeirismo dos porcos, a substituição da banha pelos óleos vegetais, o interesse crescente em animais “tipo carne”, o massacre de porcos crioulos durante os anos de PSA, a mudança na legislação sanitária brasileira, a difusão do material genético de raças exóticas e o confinamento massivo de animais) resultou no processo conhecido pelo conservacionismo como “erosão genética” das raças nativas brasileiras. A maneira como se formula o pensamento institucional em torno da noção de agrobiodiversidade -

seus recursos e seus acessos - associa a perda da variabilidade genética dos espécimes vegetais e animais com a perda do conhecimento tradicional que criou as condições ecológicas para que tal variabilidade se desenvolvesse em solo brasileiro. Dessa forma, “erosão genética” e “erosão cultural” são duas dimensões do mesmo risco de desaparecimento. Essas noções articuladas estruturam as políticas de ação conservacionista no Brasil (Fagundes, 2014:18).

Desde os anos 60, plantas e vegetais, sob a rubrica dos recursos fitogenéticos, são contemplados em políticas nacionais e internacionais de proteção e conservação do material genético vegetal contra a erosão e a favor da segurança alimentar para a humanidade (Fagundes, 2014:38). É apenas na década de 80 que os animais são lidos como parte da “biodiversidade doméstica” (Digard, 2012) e incluídos nas agendas de conservação. Em 1983 a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) incluiu no seu Programa de Conservação de Recursos Genéticos a conservação dos recursos genéticos animais. Em 1991, a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) iniciou um levantamento de nível mundial das principais espécies de animais domésticos e, em 2007, na ocasião da Conferência Técnica Internacional sobre Recursos Genéticos Animais, realizada em Interlaken, Suíça, a comunidade internacional adotou o primeiro Plano de Ação Mundial para os Recursos Genéticos Animais (Embrapa, 2010).

Desde então, a reprodução de raças e biotipos crioulos, sob o guarda-chuva das políticas de conservação, tem sido feita através de uma rede de agentes heterogêneos, como centros de pesquisa da Embrapa, de universidades, de empresas estaduais de pesquisa, associações de criadores, comunidades tradicionais e criadores particulares. Do ponto de vista institucional (que reflete, em grande medida, o ponto de vista do Estado) essa rede é considerada quando segue as orientações do Programa da FAO e quando é coordenada, com maior ou menor grau de implicação, pelo Centro Nacional de Pesquisa de Recursos Genéticos e Biotecnologia (Cenargem) (Egito *et al*, 2002:41). Pontua que essa formulação se trata de um ponto de vista do Estado porque são desconsideradas as iniciativas e projetos (pessoais ou instituições, que possuem algum registro ou não) de conservação de raças brasileiras que não tenham algum tipo de ligação com as Embrapas. Nos relatórios elaborados para a FAO, por exemplo, não aparecem dados de rebanhos que não estejam ligados à Embrapa.

1.4 Viver na tecnocultura

Como diz Donna Haraway (2022), para uma grande parte das criaturas, viver sob ameaça de extinção significa viver na tecnocultura. Isso pode significar o florescimento, ou não, das espécies envolvidas nessa trama mortal (2022:548). Viver na tecnocultura significa, por exemplo, estar submetida aos cuidados e riscos das ciências zootécnicas e veterinárias, essas mesmas ciências que possibilitaram a existência do agronegócio e sua expansão predatória. Também significa estar vulnerável às exigências sanitárias e quantitativas do mercado, assim como às preferências estéticas e gustativas dos consumidores. Significa, em vida, se ajustar aos padrões do raceamento e construir vínculos profundos com aqueles “apaixonados pelo porco de verdade”. Significa reativar vínculos naturais-culturais com as paisagens campesinas e sua gente, reivindicando por uma “cultura suína” entre os criadores tradicionais e aqueles “de fundo de quintal”. Significa, em morte, a árdua tentativa de adentrar o universo dos selos de distinção e certificação como forma de valorização do produto - e, assim, do animal.

Ao tratar do porco Moura e as associações heterogêneas que tecem as possibilidades de florescimento multiespécie nesse mundo, estamos diante do cenário, enunciado por um interlocutor meu em campo, onde “para conservar, é preciso comer”. A própria condição de existência dos porcos Mouras depende da sua morte. Morrer, aqui, é a possibilidade de entrar na cadeia de transformações que torna um produto (e um vivente) algo valorizado. É enquanto produto final, ou enquanto material genético, que os Mouras adentram o sistema de valorização. Essa produção de valor, por sua vez, depende de uma série de processos técnicos, culturais, legislativos e mercadológicos.

A tese do antropólogo Lucas Coelho Pereira (2021) sobre a lida com os caranguejos-uçá no Delta do Paraíba, atentando para as configurações agentivas que permitem a emergência do crustáceo enquanto vivente e enquanto mercadoria, me auxilia a pensar na condição de vivente-mercadoria do porco Moura. Se, por um lado, o caranguejo é alienado dos vínculos ecológicos originais que o constitui como vivente para se tornar mercadoria, por outro, são suas qualidades de vivente que o fazem um produto vendável. Para se tornar mercadoria, os caranguejos não dependem mais do conjunto de perturbações (Tsing, 2019) do manguezal, mas de uma série de novos padrões previamente estabelecidos pelo mercado e pelas agências reguladoras, como cor, tamanho e estado físico. Nessa transformação, os caranguejos também perdem seus “nomes”, as classificações que associam diretamente o bicho ao mangue e o mangue ao

bicho. Não são mais considerados “xurimanga” ou “pantanal”, mas apenas um crustáceo com sexo (Pereira, 2021:215). Como veremos, esse tipo de operação material-simbólica é comum na transformação de animais em derivados.

Contudo, um caranguejo só é mercadoria enquanto ainda está vivo. Caso a morte ocorra antes da comercialização, o caranguejo se torna lixo, pura matéria orgânica, um *condenado* (Pereira, 2021:218). Por se tratar de uma carne que deve ser consumida fresca, o devir-mercadoria do caranguejo só se torna efetivo quando este é capturado vivo e *permanece* vivo durante as trocas comerciais. Para a realização dessa empreitada, são necessárias técnicas de captura e de manejo específicas das pessoas envolvidas na captura e comercialização dos animais. Da mesma forma que o caranguejo deve permanecer vivo durante e após a sua captura, ele também já deve ser, sob certos aspectos, mercadoria antes da captura, enquanto ainda é um vivente no mangue. Isso se torna evidente quando Pereira (2021) descreve o planejamento e negociações entre os caranguejeiros para decidirem qual ponta do mangue o trabalho de captura deve ser feito. Ao almejar caranguejos vistosos e grandes, os caranguejeiros precisam estar atentos aos sinais que os animais deixam no mangue, assim como seguir os fluxos hídricos das marés, que são indicadores de qual o estado da produção naquele período. Dessa forma, “o mundo da mercadoria se emaranha no mangue e vice-versa” (Pereira, 2021:217).

Para além das práticas extrativistas de captura de caranguejos — que podem ser consideradas como um tipo de “fora” da produção animal — a realidade dos animais de produção (porcos, bois, aves, ovelhas, etc) revela um estado agudo em que o vivente também já é mercadoria. Para os bichos “de dentro”, criados em regime doméstico com a finalidade do consumo, a transformação do animal em mercadoria começa muito antes dos primeiros sinais de animalidade tomarem forma. Ao acompanharmos um rebanho de porcos, por exemplo, precisamos levar em conta que a sua formação contém uma dimensão de anterioridade, uma vez que a formação atual remete a uma seleção anterior, por vezes antiga, em que a genética está sendo cuidadosamente observada e selecionada por gerações e gerações de descendentes. A mercadoria, portanto, está sendo elaborada antes do nascimento das linhagens.

A tradução da criação de raças crioulas como um problema de conservação do patrimônio genético nacional e o conhecimento tradicional vinculado a ele, faz proliferar no Brasil um movimento iniciado na França ao final da década de 60: a consolidação da etnozootecnia. A etnozootecnia, enquanto parte das etnociências, indica tentativas de

articulação dos conhecimentos locais com os conhecimentos acadêmicos acerca das relações entre humanos e animais de interesse zootécnico. Ela se aproxima da zootecnia clássica ao recuperar os princípios norteadores da disciplina no séc. XIX, que se interessa pelo funcionamento do complexo indissociável homem-animal-meio. Mas se distancia do agravamento produtivista que busca a exploração máxima dos potenciais biológicos. Nesse sentido, a etnozootecnia busca romper com a oposição entre o conhecimento supostamente moderno e racional e os conhecimentos locais e tradicionais ao incorporar as soluções técnicas, as habilidades, os conceitos e as instituições locais no próprio arsenal teórico-prático da disciplina. (Alves *et al*, 2010).

Isso significa dizer que, nesse contexto etnozootécnico de criação das raças *crioulas*, os processos bioculturais que atravessam a vida dos porcos devem aparecer no produto final. Evocar as especificidades culturais e naturais daquele vivente-mercadoria configura uma estratégia de valorização e apreciação de uma atividade que já foi muito popular, mas que se encontra em intenso processo repressivo diante da industrialização da suinocultura. Dessa forma, ao comprar um produto Moura, não se está consumindo apenas a carne e suas substâncias nutritivas, mas todas as virtualidades que participaram das condições de existência daquele ser.

Os produtos Mouras podem ser caracterizados como um “objeto moral” digno de consumo (Dupin, 2023:6; Paxson, 2010:445), uma vez que caracteriza uma série de pertencimentos e dilemas morais implicados no consumo contemporâneo da carne (Sordi, 2016). Dentre esses pertencimentos está, por exemplo, a implicação do consumidor na rede de conservação da raça, uma vez que ele faz parte da consolidação mercadológica desses produtos, etapa fundamental em um projeto de conservação voltado para animais de produção. Ele consome um animal que, ao longo da sua vida, foi alimentado não apenas com ração e farelo de milho, mas dos *cultivares* dos criadores, respeitando a sazonalidade dos alimentos. Ele consome um animal que teve uma boa vida, além de uma carne com qualidade diferenciada.

Essa característica holística da impressão das relações culturais e ecológicas no produto final é mobilizada pelos atores do PPM através do conceito de *terroir*. Segundo Paxson (2010), *terroir* é um termo que tem origem nas vinícolas francesas e significa o sabor do lugar. É a noção de que ecologias distintas de produção geram qualidades sensoriais distintas nos seus produtos. O lugar, aqui, se refere tanto às condições materiais (solo, topografia e microclima) quanto ao saber-fazer das culturas que

produzem os produtos, de maneira que “lugar” é um locus de conhecimentos compartilhados, afetividade e pertencimento (Paxson, 2010:444). *Terroir* oferece uma teoria de como pessoas e lugares, tradições culturais e paisagens ecológicas se constituem mutuamente. Nessa busca pela caracterização do sabor do lugar e pelo equilíbrio entre a performance econômica e a qualidade gastronômica, o PPM realiza pesquisas de qualidade organoléptica da carne. Essas pesquisas buscam compreender de que maneira fatores como raça, sistemas de criação e alimentação influenciam no desempenho da carcaça, na coloração, marmoreio, textura e sabor da carne.

Uma outra interpretação (Garcia-Parpet, 2016; Laferté, 2008) acrescenta que o processo de institucionalização do *terroir*, materializado nos selos de qualidade Denominações de Origem (DO), significa também a reinvenção da imagem do alimento - gastronômica, artesanal e autêntica - onde a ideia de autenticidade do produto desloca-o do universo de referência da economia industrializada. No caso dos produtos Mouras, esse processo é evidente na incessante busca do PPM e colaboradores pelo selo de Identificação Geográfica (IG), uma versão brasileira do selo de origem francês. Faça a leitura de que a mobilização do *terroir* faz parte do esforço da rede PPM em transmitir a totalidade dos processos implicados na reprodução, criação e transformação dos Mouras.

1.5 Matar e comer: dilemas morais e disjunções materiais-simbólicas

Em seu célebre ensaio “*What is an animal?*” (1988), o antropólogo Tim Ingold escreve que a noção de “animalidade” carrega um forte conteúdo emocional subjacente para as sociedades modernas, principalmente porque sua definição pode ser transportada para dentro da espécie humana, identificando entre sujeitos certos comportamentos “animalescos”, motivados por impulsos obscuros e desprovidos de qualquer razão ou disciplinamento. A humanidade, portanto, aparece como uma condição que pode ser virtualmente alcançada por todos os seres que possuem uma “capacidade para a cultura” (Ingold, 2007:8). Essa é uma condição exclusiva da espécie *Homo-sapiens*, mas da qual exige ritos de passagem específicos. Tornar-se humano, aqui, se aproxima cada vez mais do tornar-se um Homem civilizado.

Norbert Elias, em seu clássico *O Processo Civilizador* (1939), reflete sobre como o sentimento de asco e repugnância diante de um animal morto, da carne, do cheiro e da sujeira se tornou um traço de civilidade que separa os costumes da alta classe medieval dos cidadãos modernos. Durante a Idade Média, era costume da alta classe servir à mesa

os animais abatidos de forma inteira ou em grandes peças, mantendo a lembrança da sua forma orgânica. O animal era trinchado à mesa, e era traço de educação e bons modos saber destrinchá-lo corretamente. Não apenas a habilidade de destrinchar era reconhecida, como quem a fazia: o cargo de destrinchador era dedicado apenas à nobreza ou, ao menos, aos “bem nascidos” (Elias, 1994:126). Trinchar e distribuir a carne na mesa são honras especiais, cabendo essa honra ao dono da casa ou aos hóspedes.

O costume de destrinchar o animal à mesa e servi-lo inteiro vai, gradualmente, desaparecendo. Dentre as principais razões para tal mudança está a crescente divisão social do trabalho. O que antes era trabalho desempenhado dentro do próprio núcleo produtivo familiar, é agora profissionalizado por novas classes de trabalhadores: os artesãos, tecelões, mercadores, fabricantes, etc. Para Elias (1994), a profissionalização do trabalho criou uma nova classe de agentes e o núcleo familiar tornou-se basicamente uma unidade de consumo, não mais de produção. Ainda segundo o autor, esse processo é acompanhado de uma mudança psicológica mais vasta: na modernidade, se tornou repugnante trinchar um animal morto ou até mesmo ver a carcaça inteira disposta na mesa. O abate e o trincho, agora responsabilidade de um especialista, acontece nas cozinhas ou nos açougues, longe da vida social. Um dos traços civilizatórios mais marcantes é o ocultamento de tudo aquilo que se tornou repugnante:

Em muitos dos nossos pratos de carne, a forma animal é tão disfarçada e alterada pela arte de sua preparação e trincho que quando a comemos quase não nos lembramos de sua origem. Será mostrado que as pessoas, no curso do processo civilizatório, procuram suprimir em si mesmas todas as características que julgam ‘animais’. De igual maneira, suprimem essas características em seus alimentos. (Elias, 1994:128)

Em 1976, Marshall Sahlins publica *Cultura e Razão Prática*, em que faz algumas reflexões sobre “a preferência da comida e o tabu dos animais domésticos americanos” com uma abordagem que difere, em alguns pontos, da proposta de Elias (1939). Sahlins parte da ideia de que a distinção, no sistema americano, entre a comestibilidade e a não comestibilidade de animais está relacionada com a participação do animal como sujeito ou como objeto em companhia do homem. Daí que toda a racionalidade econômica e mesmo as relações de produção são razões secundárias, ou melhor, expressões de relacionamentos já estabelecidos dentro de uma lógica já significada; uma vez que seria plenamente possível uma agropecuária de consumo de cães e cavalos se esses não

ocupassem a posição de sujeitos na estrutura de relações, respectivamente, como *pets* ou como força de trabalho.

Agora para bovinos, caprinos e porcos, a posição de objeto, e, portanto, de seres comestíveis, é mais ou menos estabilizada. É evidente que existem nuances nessas posições: é relativamente aceito, mesmo que sob algum protesto, que a carne de cavalos idosos seja transformada em *commodities* para a produção de ração para cães. O cavalo está - diferente do cão - em uma posição mais flexível na condição de sujeito. O porco, por sua vez, é um animal de granja que por vezes é alimentado com sobras de comida humana. Logo, por estar mais próximo da unidade doméstica humana e por compartilhar seus costumes alimentícios, a carne de porco é geralmente menos apreciada que a carne bovina (Sahlins, 2012:173). O que está sendo observado por Sahlins é que conforme os animais partilham com os humanos uma vivência mais íntima, sua condição de sujeito desvaloriza a sua comestibilidade. O boi, vivendo sua vida longe dos costumes e atividades humanas, é provavelmente a carne mais cara, digna e valorizada pelos americanos.

Segundo Sahlins (2012), o sistema simbólico de comestibilidade que distribui os animais entre sujeitos e objetos é regido pelo tabu do canibalismo: “a comestibilidade está inversamente relacionada com a humanidade” (Sahlins, 2012:175). Desta forma, a distinção entre partes “internas” e “externas” dos animais amplia a metáfora da humanidade, uma vez que, para nós, o ser mais “íntimo” é o ser mais “verdadeiro”. Assim segue que o vocabulário utilizado para se referenciar às partes dos animais funciona como um operador simbólico, ocultando a natureza orgânica da carne que se aproxima da natureza humana e transformando a parte do corpo (*flesh*) em alimento (*meat*). Seguindo a mesma lógica, a parte interna dos animais, as “entranhas”, é a parte menos apreciada pela culinária.

A mesma lógica também diferencia os animais comestíveis em “carne” e os “órgãos” internos ou “vísceras”. Adotando as palavras mágicas convencionais do estruturalismo, ‘tudo acontece como se’ o sistema de alimento fosse flexionado por um princípio de metonímia, de tal forma que, tomado como um todo, compõe a constante metáfora do canibalismo (Sahlins, 2012:175).

Seguindo algumas das intuições de Elias (1934) e Sahlins (1976), Noélie Vialles em *Le sang et la chair* (1987) realiza um detalhado estudo sobre o que está verdadeiramente implicado no ato de matar animais para consumo e porque este ato deve ser realizado em um ambiente específico, ambiente que foi criado com data e local historicamente situados

e da qual emergiu, junto com a sua criação, um novo regime de sensibilidade na relação entre pessoas e os animais que elas comem. Partindo de uma pergunta disparadora: “o que é a carne?”, ou ainda, qual o sentido moderno atribuído à palavra carne, Vialles (1987) conduz uma pesquisa histórica e etnográfica nos frigoríficos da região de Adour, na França, demonstrando as diferentes operações de disjunção entre o animal vivo, sua morte e o produto final que dele deriva - a carne. Essas disjunções ocorrem tanto dentro quanto fora do frigorífico, costurando uma miríade de relações que vão desde a governabilidade estatal, o controle de qualidade (higiene e limpeza) da carne, até a punição por violências contra os animais e fraudes na comercialização.

Segundo Vialles (1994), antes da organização napoleônica das cidades francesas no início do séc.XIX, os animais eram abatidos pelos açougueiros nos centros das cidades, em instalações ao lado das lojas onde as carnes eram vendidas. Ao longo de toda a Idade Média e até o final do séc.XVIII, o sangue da “*Grand Boucherie de Paris*” escorria pelas ruas dos bairros (Vialles, 1996:16). Conforme a população e o consumo de carne aumentava, o “espetáculo” do sangue e dos animais recém mortos, expostos nas vitrines das *boucheries*, se tornou um problema para as autoridades locais. Primeiro enquanto uma percepção de insalubridade atmosférica: o mau cheiro dos açougues e do sangue, misturados às peixarias e aos cemitérios, causava náusea por conta dos “miasmas”. Segundo, como um horror visual de imagens sangrentas. Como demonstra Elias (1990), a restrição do sentido do olfato como um traço de animalidade foi primordial na mudança dos costumes civilizatórios, seguido do olho assumindo o lugar privilegiado como órgão sensorial das sociedades civilizadas (Elias, 1990:200).

Eis, então, o primeiro dilema que a ordem moral e seus novos sentidos estéticos e sensoriais, enfrenta: todo corpo é feito de carne, mas nem toda carne é vista como alimento. Para que a carne de um corpo (*flesh*) se torne alimento (*meat*), é necessário o abate. Um animal morto por causas naturais, por doença ou acidente, é apenas um cadáver. A transformação mais fundamental do animal em alimento se dá, justamente, no ato de matar. Mas aqui a transformação ainda não está completa: é preciso que todo sangue da carcaça seja drenado. A explicação racional e moderna para a drenagem do sangue aposta sempre nos motivos técnicos e higiênicos, mas a dimensão cultural desse procedimento não deve ser ignorada. A questão é que o sangue e a vida estão intimamente relacionados, logo, em um movimento transversal, sangue e vida (*anima*) aproximam pessoas e animais do seu ser mais íntimo (Sahlins, 2003). Em sua pesquisa sobre o

problema do abate entre o povo indígena Xukuru, Clarissa Martins Lima e Felipe Vander Velden (2019:138) descrevem a maneira particular em que os Xukuru observam essa conexão, resolvendo-a a partir de uma interdição social:

E assim foi porque peixes não têm sangue e, no limite, não são carne. Isso aponta para a centralidade do sangue no que toca ao consumo de carne, mas sugere, também, que gente e bicho se aproximam na medida em que partilham dessa mesma substância. Tal aproximação se revela de maneira particularmente sensível quando morre uma pessoa na aldeia. Seus parentes próximos ficam interditados de comer carne na noite do velório: diz-se que o defunto tem sangue na carne, assim como os animais abatidos. O morto revela, assim, a semelhança incontornável entre corpos humanos e animais, fazendo com que a repulsa à carne animal opere como uma evidência da aversão ao canibalismo e, de modo mais sutil, ao próprio abate. Como nos disseram certa vez: ‘o defunto tem sangue, a carne é vermelha. E quem somos nós para rasgar a carne de outros? Nós não somos canibais’.

Noélie Vialles (1996) observa que antes mesmo da sangria após abate ser realizada, a transformação do sangue em carne acontece no momento da castração. Há um processo biológico entre mamíferos que transforma o sangue tanto em leite quanto em esperma. Ao castrar o animal, o sangue perde a capacidade de servir para a função reprodutiva e passa a ser convertido em outras substâncias, como a gordura (quilos). Essa é a explicação técnica e econômica para a castração: as atividades reprodutivas e a engorda são mutuamente excludentes. Mas Vialles (1996) vai mais além na simbologia envolvida na castração: o que se evita comer são as propriedades sexuais. Daí decorre todo um vocabulário de nomes genéricos que silencia a realidade sexual e reprodutiva dos animais: porco, boi, ovelha, etc, sugerindo que as fêmeas não são consumidas (Froehlich, 2012:51). Para se tornarem carne, os animais devem ser sexualmente neutralizados. Esse tema apareceu no meu campo quando perguntei ao professor coordenador do PPM se os cachaços (machos reprodutores) também são abatidos para consumo. Ele me respondeu que sim, mas apenas depois de uma série de procedimentos:

Sim, são consumidos, quando são descartados saudáveis. Primeiro eles devem ser castrados (nesse caso, sendo animais grandes, é necessária uma cirurgia veterinária completa, com anestesia geral); depois tem o período de recuperação da cirurgia e a carência de tempo para que todos os hormônios masculinos sejam metabolizados (e algumas substâncias derivadas, como o escatol, que dá mau cheiro à carne/gordura); depois disso se pode abater para consumo normalmente. Mas algumas vezes os reprodutores (machos e fêmeas) de descarte estão com algum problema de saúde, o que leva a decisão de eutanásia. Nesse caso são necessários outros fins para as carcaças, como incineração, compostagem, biodigestão, fossa séptica ou então o enterro em local adequado. (Warpechowski, comunicação pessoal via *Whatsapp*, 2023)

Para resolver a inconveniência da morte e do sangue, a primeira disjunção a ser feita é entre a figura do açougueiro e o próprio abate. Portanto, o abate privado por açougueiros foi proibido e a performance do ato de matar passa a ser realizada por um outro tipo de profissional, em estabelecimentos municipais construídos longe dos centros urbanos. A criação dos frigoríficos centraliza e oculta o lugar da morte, assim como transfere ao Estado o poder do controle, da vigilância e da legalidade. Já as divisões internas do trabalho nos frigoríficos mitigam o próprio ato de matar, uma vez que o animal é manipulado por várias pessoas e a figura do “matador” é dissolvida no processo. Sendo assim, “o abate deixa de ser um gesto violento ou uma ação de morte, e passa a ser uma sucessão de atividades produtivas” (Perrota, 2016:77).

O exílio dos frigoríficos resolve as preocupações com a higiene pública sob a forma de uma política urbanística, mas também resolve os anseios diante da morte de animais que passaram, cada vez mais, a serem vistos como nossos “irmãos menores” (Vialles, 1996:19). Ao analisar os procedimentos de disjunções na sua totalidade, desde as divisões internas dos frigoríficos até o vocabulário popular que desvincula a carne do animal e da animalidade, Vialles (1996) retoma a questão inicial do seu trabalho: o que é, enfim, a carne? Algumas conclusões podem ser intuídas: “a carne não é o animal, nem mesmo o cadáver do animal” (Vialles, 1996:127, tradução minha). A carne é uma substância desprovida de qualquer princípio vital, resultante de um corpo exangue que será preparado para o consumo humano na forma de alimento. O processo capilar de desanimalização consiste em cortar todos os elos que ligavam essa substância a um corpo que outrora era vivo - processo que é tanto simbólico quanto prático. Se trata de separar a substância de tudo o que poderia se quer lembrar o próprio animal: “a pele que o envolvia, o excremento que testemunhava de forma cruda sua fisiologia ativa, os diversos pedaços de vísceras que sugerem tanto a forma do animal quanto sua unidade orgânica anterior. (Vialles, 1996:127, tradução minha).

Contudo, expurgar a animalidade do consumo e da vida social não é uma tarefa completa. Ainda mais se tratando do porco, esta “bête singulière” (Vialles, 1996:128) cujo sangue e os miúdos são aproveitados de diversas formas, seus resquícios são difíceis de ocultar. Sobre essa questão, Vialles (1996) propõe a distinção entre duas lógicas no que diz respeito ao consumo de animais: uma “lógica zoófaga” para aqueles que apreciam as miudezas e assim reconhecem, em algum nível, o que é vivo naquilo que comem, e uma “lógica sarcófaga” para aqueles que consomem a carne na sua forma mais abstrata e

rejeitam qualquer tipo de víscera. A aplicação dessa distinção parece mais assertiva quando tratamos de contextos rurais nos quais as pessoas possuem um vínculo próximo com os animais e que, não raro, os criadores de porcos são também seus comensais (Sordi, 2016:113). Mas quando passamos para o contexto urbano, onde as pessoas consomem subprodutos que contém sangue e vísceras sem estarem cientes daquilo que estão consumindo, estamos diante de qual das duas lógicas? Ou então, quando nas criações intensivas e nos frigoríficos, se tem todo o cuidado em destinar propriamente os excrementos para que desapareçam de vista completamente, mas eles reaparecem sob outras formas, em outras materialidades e percepções?

1.6 O animal em todos os lugares e em lugar nenhum

O antropólogo canadense Alex Blanchette, na introdução do seu livro *Porkopolis* (2020), apresenta à leitora a seguinte imagem: a espécie suína, depois de anos de esforços corporativos, científicos e biopolíticos para que manifeste a sua versão mais altamente padronizada e homogênea no mercado, tem se tornado uma “criatura definidora de mundos” (*world-defining creature*), com uma onipresença material-e-fantasmagórica (Segata; Muccillo, 2020:175). A pesquisa de Blanchette (2020) se passa em uma pequena cidade localizada entre as Grandes Planícies e o meio-oeste estadunidense, onde está estabelecida uma das maiores corporações de suínos industriais do mundo. O autor relata que, mesmo estando no lugar considerado a Porkopolis dos Estados-Unidos, ele não havia encontrado um único porco vivo nas dependências da cidade, até ter acesso aos plantéis da cooperativa Dover Foods [nome fictício]. Mesmo sem conseguir ver o animal na sua corporalidade individual, era possível perceber que traços dos porcos industriais estavam em todos os lugares e em lugar algum (Blanchette, 2020).

A ideia de que o porco é consumido na sua totalidade não é nova e não está, necessariamente, atrelada apenas à lógica das *commodities*. Aproveitar “do focinho ao rabo” e transformar todas as partes do animal em algum subproduto é uma prática comum nas receitas tradicionais dos colonos teuto-brasileiros, nas receitas portuguesas e nas chinesas (Froehlich, 2012). A carne do porco, a proteína, nem sempre foi a parte mais valorizada do corpo do animal. Como vimos na introdução, a banha do porco foi o principal produto do ciclo econômico “tropeirismo dos porcos”, sendo vendida em latas para ser utilizada como gordura na feitura de alimentos ou na conservação desses, bem como combustível para o abastecimento das cidades.

Ainda assim, há algo de particular na maneira como a agroindústria, principalmente aquela de criação intensiva e integrada, tem feito o aproveitamento completo do corpo suíno, designando todos os seus elementos a algum produto ou subproduto comercial. Milhões de toneladas de sobras processadas de animais são produzidas todos os dias; é de sumo interesse da indústria encontrar maneiras de agregar valor a esse “lixo”, seja ele na alimentação humana, na alimentação de *pets* ou de animais de produção, em produtos farmacêuticos, fertilizantes e até em combustíveis renováveis como biodiesel (Lewgoy *et al*, 2012; Haraway, 2022). Em diversos países, as partes como o fígado, coração, rim, pulmão, baço, tripas e sangue são consideradas matéria-prima na produção de embutidos e outros derivados da alimentação humana. Em outros lugares, são produtos não comestíveis. Ao levarem em conta que os subprodutos dependem da demanda do mercado, cientistas da engenharia alimentar estão encontrando caminhos possíveis para tornar essas sobras produtos consumíveis (Toldrá *et al*, 2012).

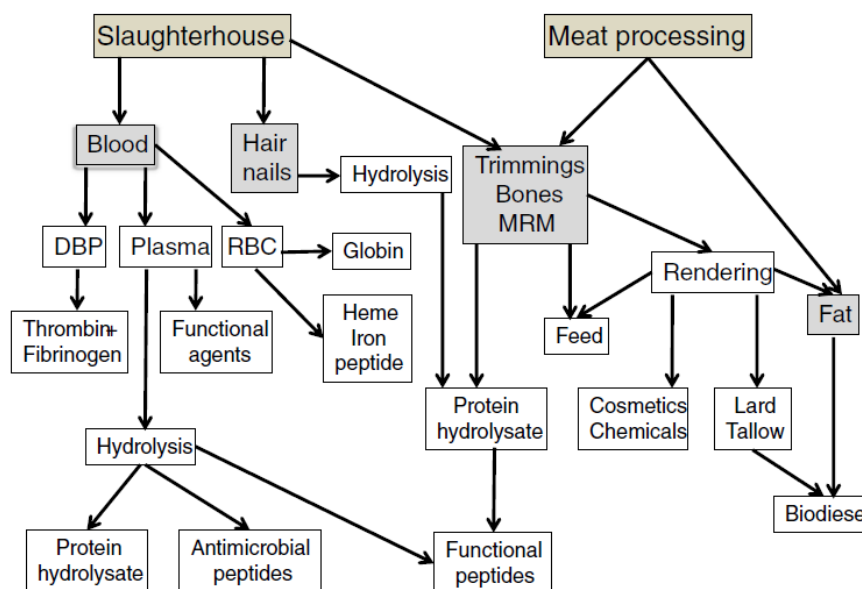


Figura 1: Fluxograma das principais rotas de agregação de valor dos subprodutos da carne. Fonte: Toldrá *et al*. 2012:291.

Na fração plasmática do sangue, por exemplo, há propriedades tecnológicas importantes como a gelificação e emulsificantes que podem enriquecer produtos como o macarrão. Se submetidas ao processo bioquímico da hidrólise enzimática, as proteínas do sangue oferecem peptídeos bioativos, que são antimicrobianos e anti-hipertensivos (Toldrá *et al*, 2012:292-3). Existem diversos processos bioquímicos que isolam e acentuam propriedades desejáveis para o consumo humano, possibilitando o

enriquecimento dos alimentos: “no caso de itens comestíveis, os subprodutos da carne constituem uma excelente fonte de nutrientes, como aminoácidos essenciais, minerais e vitaminas” (Toldrá *et al*, 2012:291, tradução minha). Quando transformados em aminoácidos, minerais e vitaminas, o porco integral passa discretamente por uma reformulação gramatical que o torna totalmente comestível, mesmo em lugares onde isso era impensável.



Figura 2: “Miniatura de porcelana fina: a cinza de osso é adicionada à porcelana fina para alcançar um alto grau de resistência e translucidez. Entre outras coisas, é usada para fazer miniaturas pintadas à mão” (tradução minha). Fonte: vídeo “book: PIG 05049” Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=HuA30UHZKWU&ab_channel=Giestas. Último acesso em: 9 de fevereiro de 2024.

A artista e designer holandesa Christien Meindertsma (2007), no seu projeto visual “PIG 05049”, retrata de maneira sensível a fragmentação completa de um único animal. Meindertsma acompanha o ciclo de vida do porco 05049, número registrado na etiqueta amarela perfurada na orelha do animal em alguma fazenda comercial na Holanda. Após o abate e desmembramento da carcaça, a artista rastreou ao longo de um ano mais de 185 produtos que continham alguma partícula do corpo desse animal. Além dos cortes clássicos como *bacon*, lombo e presunto, o 05049 estava presente em variados produtos do cotidiano, como sabonete, pão, no revestimento de cerâmicas decorativas, chiclete, tinta de parede, remédios, válvulas cardíacas e até mesmo em um projétil de arma de fogo.

Todos os produtos foram fotografados para o livro “PIG 05049”, que funciona como um catálogo visual da vida pós-morte deste animal real e singular.

Em uma “etnografia do excremento”, Blanchette (2019) acompanha os traços residuais das lagoas de excremento suíno e como essas partículas viajam pelos ares e expõe os moradores próximos não apenas ao mau cheiro, mas a possíveis doenças. Essas lagoas que acolhem as fezes dos suínos ficam ao redor das granjas de confinamento e nelas contém traços de antibióticos e outras substâncias não metabolizadas pelo sistema digestivo dos porcos. Com o sol forte dos desertos estadunidenses, a parte líquida desse estrume evapora e carrega consigo partículas residuais desses químicos. Com a chuva, elas atravessam as fronteiras porosas da pele e se instalam nos corpos dos trabalhadores e vizinhos das corporações. A parte seca, no entanto, se instala nos pulmões através da respiração. Para além dos relatórios científicos sobre a poluição ambiental da região e a comprovação médica dos resíduos nos pulmões das pessoas, a etnografia de Blanchette deixa claro que a comunidade local encontrou seu próprio vocabulário para descrever como é conviver com excrementos industriais.

Há, por exemplo, a percepção popular de que a presença massiva de porcos alterou o ciclo de vida das moscas de verão, fazendo com que elas permanecessem na região mesmo durante o inverno, invadindo a casa das pessoas e materializando a sujeira. Além das moscas, o mau cheiro e o aspecto pegajoso da pele por conta da quantidade de “fezes no ar” criam, conjuntamente, um sentimento de asco e vergonha, afetando o cotidiano e especialmente a vida social dessas pessoas. Diferente da associação comum da poluição suína com um certo estado de liquidez, a experiência da população do sudeste estadunidense descreve uma sensibilidade e atenção especial para como a matéria fecal se manifesta especificamente em um clima árido e quente.

Com a intensificação dos sistemas de produção e a expansão da cadeia de *commodities*, as paisagens rurais e urbanas vão se transformando em paisagens suínas. O Brasil é o terceiro maior produtor de suínos no mundo, nas duas primeiras posições lideram China e Estados Unidos, respectivamente (Embrapa, 2021)⁴. O plantel brasileiro

⁴ Embrapa. Brazil is the world's fourth largest grain producer and top beef exporter, study shows. Disponível em: [https://www.embrapa.br/en/busca-de-noticias/-/noticia/62619259/brasil-e-o-quarto-maior-produtor-de-graos-e-o-maior-exportador-de-carne-bovina-do-mundo-diz-estudo#:~:text=Carne%20su%C3%ADna,Com%20rela%C3%A7%C3%A3o%20aos%20su%C3%ADnos%2C%20o%20Brasil%2C%20em%202020%2C%20alcan%C3%A7ou,Unidos%20\(8%2C4%25\)](https://www.embrapa.br/en/busca-de-noticias/-/noticia/62619259/brasil-e-o-quarto-maior-produtor-de-graos-e-o-maior-exportador-de-carne-bovina-do-mundo-diz-estudo#:~:text=Carne%20su%C3%ADna,Com%20rela%C3%A7%C3%A3o%20aos%20su%C3%ADnos%2C%20o%20Brasil%2C%20em%202020%2C%20alcan%C3%A7ou,Unidos%20(8%2C4%25).). Último acesso em: 30 de agosto de 2024.

é composto de 42.538.652 milhões de cabeças (IBGE, 2021)⁵, produzindo 4,7 milhões de toneladas e exportando 1,24 milhões (ABPA, 2022)⁶. O setor de suínos movimentou cerca de 31,394 bilhões de reais no ano de 2021 (ABPA, 2022). O estado de Santa Catarina lidera o ranking nacional, abatendo 31,56% dos suínos do rebanho total. Na sequência, estão os estados do Rio Grande do Sul com 20,72% e Paraná com 19,20%. Entretanto, a materialidade suína não é percebida da mesma forma em todos os lugares. Nem em uma mesma região existe consenso sobre a forma como os efeitos da suinocultura devem ser entendidos, traduzidos e negociados (Guivant *et al*, 2004).

No âmbito internacional, a percepção dos dejetos suínos enquanto um problema ambiental de grande relevância começou a ser elaborada no final dos anos 80. No Brasil, essa preocupação passou a figurar nas agendas científicas e políticas a partir dos anos 90 e resultou, entre outras coisas, em uma série de seminários que aconteceram na sede da Embrapa Suínos e Aves, em Concórdia (SC), durante os anos 1997 até 2000. Esses seminários se deram em um momento de reflexão posterior acerca dos resultados de um projeto mais ambicioso, chamado “Programa de Expansão da Suinocultura e Tratamento de seus Dejetos”, financiado pelo Banco de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) e coordenado pelo governo estadual. O projeto pretendia analisar a complexidade socioambiental da poluição de dejetos na região Oeste de Santa Catarina e propor soluções que contemplassem os diferentes atores que participam da cadeia produtiva. Os seminários, por sua vez, analisaram a aplicabilidade do projeto e propuseram soluções que fossem além das tradicionais conversões tecnológicas e econômicas do problema. Em 2004, esses seminários foram reunidos no livro “*Desafios e desenvolvimento sustentável da suinocultura*”, publicado pela Embrapa e organizado pela socióloga Julia Guivant e pelo pesquisador da Embrapa, Cláudio R. de Miranda.

No artigo de Guivant e Miranda (2004), os autores mapeiam os diferentes momentos em que os dejetos suínos foram percebidos e enquadrados enquanto poluidores ambientais no Brasil. Seguindo a tradição construtivista da sociologia ambiental, que destaca a necessidade de identificar quais são os atores envolvidos, quais seus interesses e de que maneira estão implicados na construção de um campo de

⁵ IBGE. Ranking - Agricultura - Valor da produção (2022).

Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/>. Último acesso em: 30 de agosto de 2024.

⁶ ABPA. Relatório anual das atividades de 2021.

Disponível em: <https://abpa-br.org/wp-content/uploads/2023/01/abpa-relatorio-anual-2022.pdf>. Último acesso em: 30 de agosto de 2024.

divergências sobre a natureza e extensão dos problemas ambientais, os autores analisam três momentos dessa construção: 1) a emergência da percepção dos dejetos enquanto fonte de poluição; 2) a legitimação dessa agenda e a sua tradução no Programa de Expansão da Suinocultura e Tratamento de seus Dejetos; 3) a solução aparente do problema com a adoção do sistema de armazenamento de dejetos por parte dos suinocultores e o ganho de prêmios ambientais de algumas agroindústrias.

A emergência do problema ambiental surge na articulação de dois fatores principais: a divulgação de dados parciais que indicavam a contaminação de 85% dos recursos hídricos da região Oeste do estado - em níveis muito superiores ao aceitável segundo a legislação em vigor na época - e a produção de notícias na mídia sobre os rompimentos de depósitos de dejetos. Os relatórios científicos e a divulgação midiática relacionaram dois fenômenos que, até então, eram percebidos pela população local enquanto algo sem conexão com os dejetos suínos: a alta mortalidade de peixes e o aumento de borrachudos (*simuliidae*). O problema com os borrachudos, amplamente denunciado pela população, decorre de um desequilíbrio ecológico causado pela contaminação hídrica. Esse mosquito, que desenvolve parte do seu ciclo na forma aquática, encontra uma grande oferta de alimento nos dejetos animais. Somado a isso, há um grande decréscimo na população de peixes - predadores das larvas do inseto - que necessitam de mais oxigênio na água para sobreviverem. A população de borrachudos, então, “chega a atingir níveis insuportáveis para o ser humano e até mesmo para os animais domésticos” (Guivant *et al*, 2004:251).

O processo de legitimação do problema e a conversão deste em uma solução desejável dependia que os atores implicados assumissem interesses e práticas convergentes. Convergir esses interesses, por sua vez, dependia da construção de um argumento que transformasse o controle ambiental em uma atividade economicamente rentável. O Programa, então, assumiu exatamente esse tom: demonstrar como o uso racional do esterco colocaria Santa Catarina em condições de competitividade com o Mercosul e outros mercados internacionais. A Secretaria da Agricultura de Santa Catarina publicou uma série de estudos que demonstraram, numericamente, quantas toneladas de fertilizante poderiam ser produzidas com os dejetos e quantas toneladas de milho os fertilizantes iriam produzir. Além disso, poderia ser aproveitado o valor energético do esterco na produção de biogás, óleo diesel e gasolina (Guivant *et al*, 2004:88).

Contudo, transformar os resíduos suínos em subprodutos comerciais exigiria a divisão de responsabilidades legais, éticas e financeiras, que começavam a evidenciar a fragilidade do sistema produtivo e as consequências da omissão de uma parte da cadeia produtiva. Aqui, vale a pena descrever brevemente o sistema de integração agroindustrial que estrutura a suinocultura no Brasil, que funciona através de contratos com grandes corporações. A partir da metade do séc. XX se consolidou no país um grupo político que impulsionou políticas de crédito e a criação de bancos rurais cooperativos que inseriram a agricultura familiar na matriz produtiva nacional (Poletti, 2022:36). Contudo, essa inserção aconteceu através de relações contratuais da agroindústria com produtores familiares, que são responsáveis por criar os porcos dentro de padrões infraestruturais e tecnológicos estabelecidos pelas agroindústrias. Os integradores, por sua vez, são responsáveis por fornecer auxílio técnico, material genético e parte dos insumos, ficando com a totalidade da produção.

Os sistemas de produção podem ser divididos em especialidades, como as Unidades de Produção de Leitões (UPL); Unidades de Terminação de Leitões (UPT); ou então as Granjas de Ciclo Completo (CC) que contemplam todo o processo de produção, desde a criação de matrizes reprodutoras até a venda para o abate. Dentre as condições para um produtor participar do sistema enquanto integrado, ele precisa estar de acordo com a legislação ambiental, que exige, entre outras coisas, a instalação de esterqueiras e bioesterqueiras para o armazenamento e suposto tratamento das fezes suínas⁷.

A instalação dessas estruturas exige um alto investimento monetário, que fica a critério do produtor arcar com os riscos dos financiamentos previstos, uma vez que o setor da suinocultura está em crise permanente, com grandes oscilações de preços (Guivant *et al*, 2004:107). Além disso, o funcionamento pleno das esterqueiras e bioesterqueiras pressupõe um conjunto de operações, manutenção, manejo e inspeções que acabam não sendo executadas nem pelos técnicos, nem pelos suinocultores. Há um imenso gargalo entre os projetos elaborados pelos técnicos das agroindústrias que buscam obter o licenciamento ambiental, e as práticas e dificuldades dos suinocultores e técnicos das prefeituras em executá-los. Contudo, os projetos das bioesterqueiras,

⁷ Desde a publicação deste artigo de Guivant e Miranda (2004), a Embrapa, em parceria com o IMA/SC, coordenaram estudos que subsidiaram a atualização de três normativas (IN 11/2014, IN 11/2021 e IN 11/2022) que regulamentam o licenciamento ambiental da suinocultura no Estado e municípios de Santa Catarina. Para saber mais sobre a proposta de gestão de resíduos da Embrapa, ver: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1154798/1/final10068.pdf>. Último acesso em: 26 de janeiro de 2024.

alinhados à legislação ambiental, garantem às agroindústrias uma posição de destaque nacional e internacional no controle da poluição ambiental, representado pela extensa lista de prêmios conquistados pelas maiores cooperativas do estado (Guivant *et al*, 2004).

Por fim, as respostas ensaiadas pelas agroindústrias ao “problema ambiental” seguem dois caminhos estratégicos: o primeiro diz respeito ao tratamento dos efluentes produzidos pelos frigoríficos, onde as agroindústrias são reconhecidas como as principais responsáveis e assumem integralmente essa responsabilidade, investindo o necessário para cumprir às exigências da fiscalização da Fundação do Meio Ambiente (FATMA)⁸. O segundo são os dejetos das propriedades dos integrados. Aqui, a responsabilidade das integradoras no controle ambiental é parcial e difusa, reforçando a identificação do produtor rural como responsável único e direto das lagoas de dejetos dentro da sua propriedade.

Há ainda um outro fator importante nesse esquema industrial que fragiliza as ações efetivas de combate à poluição ambiental: os compradores internacionais estão mais preocupados com as garantias do controle de qualidade da matéria-prima e do processamento de insumos do que com os impactos ambientais do processo produtivo, especialmente a criação de animais realizada nas propriedades dos suinocultores (Guivant *et al*, 2004:111). A especificidade do sistema de integração no Brasil, através de seus esquemas de contratação integrador-integrado, passa despercebida nas formulações legais sobre a questão ambiental e oblitera os desafios reais e concretos daqueles que efetivamente criam porcos. Segundo a análise de Guivant e Miranda (2004), as agroindústrias, através de iniciativas como o Programa,

Conseguiram legitimidade para se colocar no lugar de pontos de passagem obrigatórios na tradução da questão do problema ambiental e geraram um consenso sobre a definição do que é poluição e despoluição, assim como, sobre o papel que lhes corresponde em relação a esses assuntos, sem encontrar questionamentos (Guivant *et al*, 2004:112).

Ao mesmo tempo que os dejetos suínos e seus efeitos ecológicos e sociais são colocados em cena, trazendo visibilidade para um conjunto de fatores que até então estavam omissos e desarticulados, quando passam pela cadeia de traduções que formula em termos de “problema ambiental”, as soluções e as responsabilidades já estão

⁸ Em 2017 o Governo do Estado de Santa Catarina sancionou a Lei Nº 17.354 que cria o Instituto do Meio Ambiente do Estado de Santa Catarina (IMA), autarquia vinculada à Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico Sustentável (SDS), extinguindo a Fundação do Meio Ambiente (FATMA).

designadas e correspondem aos interesses das cooperativas integradoras. As dificuldades financeiras dos produtores em arcar com as despesas da “resolução” do problema ambiental, assim como as experiências diversas de produtores e comunidades aos arredores com a materialidade suína, continuam invisibilizadas e subjugadas aos processos de legitimação.

O que eu gostaria de destacar nessa discussão é a maneira como a lógica industrial e o sistema integrado trabalham com um certo controle da imagem do porco, fazendo com que ela apareça sob determinada forma e desapareça sob outra. Voltando à etnografia de Blanchette (2020), o autor mobiliza duas figuras que sistematizam o funcionamento dessa lógica. Elas são o “porco estatístico” e “O Rebanho” (The Herd). O porco estatístico é uma figura abstrata que sintetiza os ideais da padronização da espécie, desde a genética do animal até o trabalho humano dedicado a ele. Um dos grandes desafios da indústria, portanto, é encontrar maneiras de diminuir a distância entre o porco estatístico abstrato e o porco individual, aquele porco que atualiza uma experiência concreta e singular de quem convive e trabalha com ele. O Rebanho, por sua vez, é uma tecnologia social que organiza o trabalho nas fazendas industriais.

Tratar os porcos enquanto Rebanho é o que permite a completa adequação do sistema vertical integrado: os trabalhadores são divididos em setores que correspondem aos processos distintos do ciclo de vida suína, reproduzindo aspectos isolados da natureza do animal. Aqueles que trabalham com machos reprodutores, têm apenas contato com os machos; aqueles que trabalham na inseminação, lidam apenas com porcas prenhas; aqueles que trabalham no setor de desossa, lidam apenas com carcaças; e os que trabalham na creche, lidam apenas com leitões. Dessa forma, o sistema industrial especializa seus trabalhadores nas funções que potencializam aspectos específicos da vida suína, na mesma medida que simplifica sua natureza. Manter o controle do porco integral significa não colocar os trabalhadores em contato com todas as dimensões da natureza suína, mas apenas com determinado aspecto dela. Os únicos que conseguem atravessar todas essas etapas e visualizar a “totalidade” do ciclo suíno são os zootecnistas e os gerentes das fazendas, são eles os responsáveis por pensar as maneiras de tornar o porco abstrato mais real e o porco real, mais abstrato.

A radicalidade da premissa “consumir o porco do focinho ao rabo” traz esse aspecto do projeto industrial difícil de contornar: a maneira como o porco é dissolvido no nosso cotidiano ao mesmo tempo que nos coloca em constante contato com outras

manifestações suínas. Esse jogo de luzes e sombras com o animal e as diversas formas que ele pode aparecer ou sucumbir — jogo que eu espero ter conseguido demonstrar desde o início deste capítulo, quando decidi apresentar o problema da animalidade — pode ser acompanhado pela discussão proposta por Roy Wagner (2011) em seu texto sobre o conceito de pessoa fractal entre os habitantes das terras altas da Papua Nova Guiné. Wagner (2011:6) coloca a perda da relação integral de elementos que, antes pontos relacionais em uma cadeia mais ampla de significados, se tornam meras mercadorias alienadas ou então apenas categorias classificatórias - no caso melanésio, as conchas, os porcos, os machados e os nomes:

Quando esses pontos relacionais são tratados como sendo da ordem da representação, como agregados de mercadorias, com base no modelo da moeda, ou quando a moeda que os substitui é tomada literalmente, a relação integral é negada e distorcida. Uma vez suprimida a congruência que mantém a escala de sua unidade essencial por meio de todas as permutações de categorização, os nomes convertem-se em meras categorias representacionais de designação social e classificação. E excluído o sentido de sua unidade essencial com o corpo e o processo vital (em seu aprimoramento tanto subjetivo quanto objetivo), os itens trocados tornam-se meros 'objetos de riqueza' de uma categorização semelhante - uma representação dos valores humanos por meio da utilidade, uma 'classificação' das utilidades por meio do valor humano.

O problema que Wagner (2011) observa nessa citação é que, quando a lógica monetária do dinheiro, bem como a lógica ocidental dos conceitos sociológicos, se interpõe nas relações de troca entre os melanésios, é todo o ponto de vista nativo sobre as relações entre pessoas, objetos e nomes que é subtraído. O que antes eram apenas seccionamentos (diferenciações) de uma totalidade muito mais vasta da “congruência universal” (Wagner, 2011:7) entre coisas, pessoas e nomes, se tornam meras categorias sociais, veículos de informações que possuem um sentido categorial e organizacional para o antropólogo. Do ponto de vista melanésio, essas coisas “que o dinheiro compra” ou que o antropólogo classifica, já estão em relações de reciprocidade e reprodução das próprias pessoas envolvidas no processo de troca, uma vez que essas “coisas” aparentemente particulares e deslocadas não são mais do que instanciações de uma relação integral que não pode ser fracionada. É este o sentido de fractalidade para a pessoa melanésia: “a fractalidade, assim, relaciona-se ao todo, converte-se nele e o reproduz, e é algo tão diferente de uma soma quanto de uma parte individual” (Wagner, 2011:7).

Talvez seja o exercício da holografia que Christien Meindertsma propõe em “PIG 05049”. Ao rastrear todos os produtos que derivam de um porco singular e numerá-los

de acordo com cada região do corpo, Meinderttsma não apenas agrega um conjunto de partes individuais até formar uma totalidade perdida, mas transmite a totalidade do porco em cada uma de suas frações: “quando um todo é subdividido dessa forma ele é segmentado em hologramas dele mesmo” (Wagner, 2011:8). Quando reunidas em uma única obra, as partes do porco 05049 estão constantemente retomando a imagem daquele porco singular, daquela unidade indivisível. De certa forma, é a cadeia inteira de relações de produção e consumo que é transmitida através da imagem remontada do animal, que é visualizada cada vez que nos deparamos com um de seus produtos. Os números, apesar de remeter à classificação zootécnica e mercadológica de como um porco é subdividido em partes, não possuem mais a mera função organizadora e classificatória na obra. Eles perdem essa função nominal e passam a ser um holograma que reflete a si mesmo.

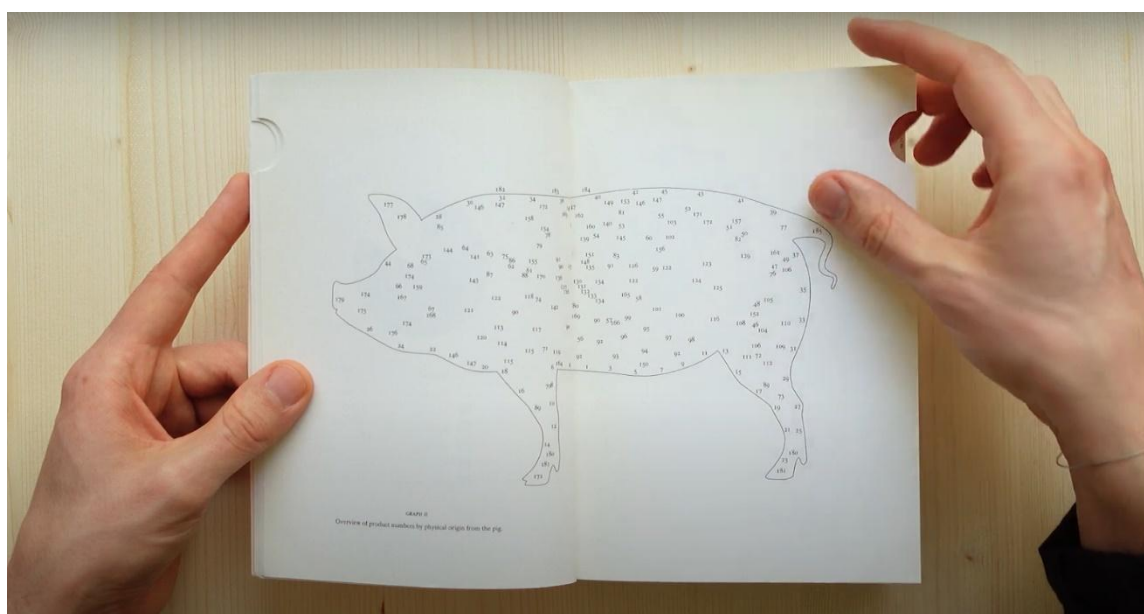


Figura 3: “Visão geral dos números de produtos por origem física do porco” (tradução minha). Fonte:

vídeo “book: PIG 05049”. Disponível em:

https://www.youtube.com/watch?v=HuA30UHZKWU&ab_channel=Giestas. Último acesso em: 05 de maio de 2023.

A característica fantasmagórica do porco opera de maneira semelhante à fractalidade: algo que escapa aos diversos procedimentos de disjunção e fragmentação, ou até mesmo se beneficia deles, da mesma forma que um holograma se beneficia da multiplicação dos seus feixes de luz. Mas há quem não queira conviver com os fantasmas de porcos, mas sim com porcos reais, suas relações naturais-culturais e suas consequências (sempre um tanto indigestas). Criar e comer “porco de verdade”, como dizem meus interlocutores. A fractalidade não como o efeito de uma perversa lógica da

gestão da vida e morte de animais, mas como um feito, um projeto tecnocientífico-natural-cultural. No segundo capítulo, argumento que o desafio enfrentado pelo PPM é o de restituir a imagem do porco-animal que foi absorvida integralmente na paisagem global, tão fragmentado que o ponto referencial (o animal) desaparece na cadeia de transmutações e reaparece na forma de mercadoria, dejetos e resquícios. O desafio é, portanto, o de transmitir uma totalidade.

Capítulo 2 - Reagregando o porco: a transmissão de uma totalidade

(...) The pig has stopped eating
And stands among us thinking.
Already the crest of the rooster blazes
In the morning darkness.
He's not crowing but his eyes are fierce
As he struts across the yard.

Simic, Charles. 1992. *To think Clearly*



2.1 O início do Projeto Porco Moura

Em 1985, o médico veterinário Narcizo Marques da Silva concretizou uma empreitada que, há pelo menos duas décadas, florescia em seu pensamento: criar um rebanho de suínos da raça Moura nas dependências da universidade em que atuava como professor, com o objetivo tanto de pesquisar e experimentar com essa raça nativa, que não possuía praticamente nenhum registro nos livros, quanto de repovoar o Sul com esse animal que apresentava características para uma suinocultura sustentável e de baixo custo para pequenos produtores, a começar por Curitiba. Assim, nasceu o projeto “Desempenho em manejo, reprodução e alternativa alimentar em suínos da raça Moura”, financiado pelo Banco do Brasil S/A, através do Fundo de Incentivo à Pesquisa Técnico Científica, e executado pelo Departamento de Zootecnia, do Setor de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Paraná. O projeto, inicialmente, teria a duração de 2 anos e previa a aquisição de 20 fêmeas, 2 machos, a contratação de um funcionário terceirizado para o manejo, a compra de ração e insumos, bem como de alguns equipamentos.

Narcizo conheceu a raça Moura pela primeira vez entre 1967/68 na propriedade de dois senhores, no município de Francisco Beltrão-PR. Acompanhado do professor e agrônomo Airton Empinotti, os dois se impressionaram com a beleza dos animais de pelagem tordilha, porte médio e avantajado. Em outra ocasião, na propriedade de Antônio Camargo em Santa Catarina, obtiveram deste senhor um relato que consideraram o mais antigo sobre a presença dos Mouras na região. Ele conta que, por volta de 1930, chegaram nessa mesma propriedade um casal de italianos vindos do Sul, carregando em sua bagagem um casal de suínos de pelagem tordilha. Anos se passaram e os “tordilhos” se multiplicaram, dando origem a uma série de produtos artesanais que se espalharam pelas propriedades vizinhas (Da Silva, 1987:3). Quando Narcizo encontrou os Mouras, era época de transição da suinocultura familiar para o sistema industrial no Brasil. Nas décadas seguintes, pipocaram nos noticiários propagandas de margarina e óleo vegetal, seguido das imagens avassaladoras dos massacres de rebanhos em decorrência da PSA. Narcizo acompanhava com preocupação a perda do material genético brasileiro, bem como a dificuldade do pequeno produtor em se adequar ao sistema integrado e às exigências infraestruturais das raças exóticas.

Começou a viajar pelo Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná em busca de remanescentes da raça Moura. Em suas andanças, descobriu que essa raça possuía vários nomes, a depender da região: no Rio Grande do Sul, são “Mouro”, “Estrela” ou “Estrelense”;

em Santa Catarina, na região do Alto Vale, são “Sarro”, e no planalto de Lages, “Mouro”; no sudoeste do Paraná são “Tordilhos” e no Sul, “Mouros”.

Em uma *pick-up kombi* oficial da UFPR, Narcizo desceu para o interior dos três estados com a intenção de comprar alguns exemplares da raça e iniciar seu rebanho. Entre idas e vindas, informações e visitas infrutíferas, conseguiu, por fim, 23 animais, sendo 21 fêmeas e 2 machos. Como ele próprio conta em seu relatório (Da Silva, 1987), a dificuldade de encontrar animais com maiores conformidades raciais era imensa, de forma que a única característica possível para agrupá-los era a pelagem tordilha. Essa dificuldade se dá não apenas pelo desaparecimento dos porcos crioulos, mas também pela prática, comum entre os criadores, de cruzar animais de raças distintas, tanto entre crioulos-crioulos quanto crioulos-industriais. A preocupação com a pureza racial é algo que pertence aos zootecnistas, pesquisadores e conservacionistas. Essa preocupação começou a ser incorporada pelos criadores conforme os projetos de conservação de raças nativas foram se popularizando.

Narcizo também enfrentou obstáculos na fronteira RS/SC quando foi trazer o primeiro lote de animais em 1985. Até 2015, SC era o estado do Brasil com o melhor estado sanitário. Portanto, para transitar com animais pelo interior de SC, era necessário criar um corredor sanitário: fazer registro e um pedido com antecedência; a entrada e saída eram fiscalizadas; era determinada uma janela de tempo para chegar de um ponto de fiscalização ao outro e, passada essa janela, uma multa poderia ser aplicada. Mesmo com todos os documentos das agências sanitárias em dia e com o veículo oficial da universidade, o lote de Narcizo foi barrado. Eram tempos de PSA no Brasil.

Os animais seriam criados na Fazenda Experimental do Canguiri, um campo de experimentações do setor de Ciências Agrárias da UFPR, localizada no município de Pinhais-PR. O sistema de criação era baseado na distribuição de piquetes para o pastoreio dos porcos, mas também de algumas instalações, como a maternidade com gaiolas e celas convencionais; creches para os leitões; abrigos diferentes para recria, animais para seleção, cachacos, pré-gestação e gestação; box de cobrição; terminação com celas; tanques para a coleta de esterco; um centro de manejo, outro para estágios e uma casa para funcionários. Assentados todos os animais e feitos os primeiros cuidados para a prevenção de doenças, iniciaram-se os preparos para a reprodução. Narcizo e sua equipe aguardavam ansiosamente os resultados das primeiras cruzas.

Como era de se esperar, a primeira geração de porcos apresentou uma grande porcentagem de leitegadas “coloridas”. Era sabido, por exemplo, que entre as fêmeas reprodutoras estavam presentes traços visíveis de Caruncho, Landrace e Duroc, apesar da pelagem tordilha. As leitegadas coloridas, como relata Narcizo, “enquanto alegravam aos olhos dos visitantes leigos, nos entristeciam, desde o momento em que assistíamos a um parto, surgirão leitões não mouros” (Da Silva, 1987:12). Ainda assim, a primeira geração controlada proveu 340 leitões, sendo 201 com pelagem Moura e 139 com pelagem diversa.

Na segunda geração, já foi possível selecionar mais alguns critérios fenotípicos que se aproximavam do “tipo zootécnico ideal” que os pesquisadores imaginavam ser o Moura. Além da pelagem tordilha, foram acrescentadas “unhas pretas”, “pele pigmentada” e “número de tetas igual ou superior a 12”. Ao final do relatório, depois de reproduzirem e acompanharem cerca de 50 leitegadas, Narcizo pode registrar, como sugestão para a continuidade do projeto, características fenotípicas de um “tipo” para animais da raça Moura, desde o tipo de cabeça, orelha, pescoço, espáduas, dorso e lombo, garupa, unhas, entre outras. Com um padrão razoável de características fenotípicas e zootécnicas, em 1995, Narcizo registrou os Mouras como raça oficial e assim foi aberto o Pig Book brasileiro da raça, junto à ABCS.

O projeto tinha a ambição não apenas de constituir um rebanho de conservação da raça, mas de multiplicar o seu material genético e fornecer ao pequeno produtor um animal de alta rusticidade e capacidade reprodutiva e de “dupla aptidão”, isto é, produtor de carne e banha, enriquecendo a mesa do produtor e gerando uma renda alternativa. Para isso, o projeto vendia machos e fêmeas reprodutores para criadores interessados, além de animais para engorda e abate. Era com a venda de reprodutores que o projeto se sustentou por vários anos, uma vez que a verba concedida no acordo Banco do Brasil/UFPR não contava com sua manutenção progressiva.

Para realizar a venda de reprodutores, é necessário rígidos cuidados sanitários. Dentre esses cuidados, o projeto fez um levantamento total do rebanho no que diz respeito às doenças da brucelose, leptospirose, parvoviros e a Aujeszky. Por outro lado, o projeto tinha interesse em observar o comportamento dos animais em relação à resistência de doenças, tendo em vista que a criação era feita em sistema semi-confinado e que a realidade dos criadores era próxima dessa, quando não em sistemas completamente extensivos. Por conta disso, o projeto administrava apenas ferro para

leitões recém-nascidos e a aplicação da vacina contra Rinite Atrófica, uma exceção por conta de uma fêmea que apresentou sintomas dessa doença. Para além dessa exceção, não era utilizado nenhum outro tipo de vacina.

Em fevereiro de 2002, foi publicada pelo MAPA a Instrução Normativa Nº19, que exigia a obrigatoriedade da Certificação de Granjas de Reprodutores Suídeos para quaisquer unidades de reprodução. Como consta no artigo, “a comercialização e distribuição, no Território Nacional, de suídeos destinados à reprodução, assim como a sua participação em exposições, feiras e leilões, somente serão permitidas àqueles procedentes de Granjas de Reprodutores Suídeos Certificadas (GRSC)” (IN nº 19, art.2, 2002). A normativa tinha como objetivo padronizar esquemas sanitários que evitassem o surgimento e propagação de doenças expressamente proibidas, como a peste suína clássica (PSC), doença de Aujeszky, brucelose, tuberculose, sarna e leptospirose.

Para tanto, uma série de condições sanitárias e de biossegurança passaram a ser exigidas para a obtenção da certificação, como dispor de cerca periférica com entrada única e sistema de desinfecção para o ingresso de pessoas ou veículos; possuir embarcadouro/desembarcadouro localizado junto à cerca periférica; dispor de um sistema de desinfecção para a introdução de materiais e equipamentos na granja; possuir vestiário com paredes e pisos impermeáveis, com banheiro, chuveiro e vestiário para o pessoal da granja; dispor de água de fonte conhecida com reservatórios protegidos, limpos e desinfetados a cada seis meses; dispor de licença do órgão ambiental estadual competente, com relação ao tratamento e destino de dejetos; entre outras.

As granjas de reprodutores deveriam estabelecer acordos com os laboratórios oficiais ou credenciados (pertencentes à rede do MAPA), para constantes provas sorológicas especificadas na normativa. Toda essa estrutura deveria ser bancada pelos próprios produtores. Sendo assim, fica evidente que a IN nº 19 foi elaborada para atender à regulamentação de granjas industriais, mas acaba por afetar todos os centros de distribuição genética, inclusive pequenos produtores comerciais, bem como os projetos de recuperação de raças nativas. Na prática, os efeitos da normativa desembocaram no sucessivo desmantelamento desses centros de distribuição e preservação, além de descontinuar as criações de pequenos produtores. Aqueles que insistiram na prática da criação acabaram condenados à ilegalidade, sob o constante medo da repressão sanitária⁹.

⁹ Um exemplo é o extinto projeto de conservação do porco Piau pela Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA). Hoje em dia, o Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Gerais

Em 1992, Narcizo se aposentou e o projeto seguiu sob a coordenação de outro professor. Com a publicação da normativa em 2002, todo o setor de suinocultura da UFPR na Fazenda Experimental foi encerrado e as instalações do projeto, demolidas. O que se achava, na época, era que todos os Mouras tinham sido vendidos com destino ao abate. Do projeto, restaram apenas as dedicadas anotações e registros de Narcizo e as ruínas da estrutura que um dia abrigou centenas de porcos Mouras.

2.2 A retomada do Projeto

Gostaria de começar este subcapítulo com a apresentação de uma personagem. Ele é o atual coordenador do PPM e meu principal interlocutor nessa pesquisa. Nossa relação começa com as primeiras trocas de *e-mail*, segue com o acompanhamento constante nos meus 30 dias de trabalho de campo e se mantém nas trocas de mensagens pelo *Whatsapp* até os dias de hoje. Também tive a oportunidade de participar, *online*, de uma disciplina ministrada por ele e por outro professor chamada “Etnozootecnia e as raças localmente adaptadas”, que muito enriqueceu esta dissertação, tendo em vista que a zootecnia é uma disciplina com a qual essa antropóloga não tinha nenhuma familiaridade e que ainda engatinha nos seus estudos. A etnozootecnia, por outro lado, encontra com a antropologia muitos pontos de comum interesse. Interessa, fundamentalmente, para ambas as disciplinas, compreender como se dão as relações entre humanos e animais no contexto rural, e de que maneira as culturas — tanto humanas quanto animais — influenciam umas às outras na adaptação e criação de paisagens multiespécie e no surgimento tanto de raças únicas quanto de modos de criar muito singulares.

Marson Bruck Warpechowski é zootecnista, formado pela Universidade de Santa Maria (1994), com mestrado e doutorado pela Universidade do Rio Grande do Sul (1996-2005), tendo também realizado um estágio doutoral no Institut Nationale de la Recherche Agricole, UMR SENA, em Saint-Gilles, França (2004). É professor da UFPR desde 1997 e ministra disciplinas no curso de Zootecnia para graduação e pós-graduação. Marson é especialista em nutrição e alimentação animal e dedicou boa parte da sua vida acadêmica na área de modelagem aplicada à nutrição de precisão, voltada principalmente para

(UFMG) desenvolve um projeto de extensão que dá continuidade à preservação da raça Piau. Uma importante contribuição do projeto é a elaboração de proposições para o Projeto de Lei (3892/2022), que busca o reconhecimento do Piau como de relevante interesse social e econômico, principalmente para a subsistência e renda de comunidades indígenas e tradicionais e assentados da reforma agrária.

grandes sistemas agroindustriais. A utilidade de suas pesquisas era gerar equações que seriam aplicadas no sistema de alimentação industrial de suínos. Como ele me explicou, um exemplo de aplicação dessas equações é nos sistemas de arração automatizado, em que é possível alimentar individualmente cada animal, mesmo quando estão sendo mantidos em grandes grupos.

Nesses sistemas, é instalado um *chip* eletrônico em cada animal e todos podem acessar comedouros em formato de gaiola — que são munidos também de balança para pesagem dos animais — e permitem a entrada de um animal por vez. O sistema permite identificar os animais, ler seu peso e fornecer, para cada um, sua refeição balanceada específica, de acordo com sua curva de crescimento individual. Dessa forma, evitam-se desperdícios e maximiza-se o crescimento e o uso de alimento pelos animais, que podem se alimentar à vontade. Para gerar as equações usadas para calcular quanto de cada nutriente cada animal precisa em cada refeição, são realizados longos e detalhados estudos de medição do metabolismo energético e proteico de animais experimentais, bem como os efeitos alimentares, como a fibra da dieta e detalhes do processo da digestão, além de fatores ambientais como temperatura e umidade do ar, raça, idade e fase produtiva.

Em 2013, Marson iniciou um trabalho de extensão sobre a criação de porcos em sistemas faxinais junto às zootecnistas Maria Marta Loddi e Denyse Galvão Leite — sendo a primeira professora da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) e a segunda, professora do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IAPAR) — que há muitos anos trabalham com a criação de porcos em comunidades faxinalenses, desde a caracterização dos rebanhos dos Faxinais, diagnóstico de doenças, técnicas de manejo e alimentação dos suínos nesses sistemas silvipastoris. Foi a partir desse encontro, tanto com Maria e Denyse quanto com as comunidades faxinalenses, que Marson se deu conta de que ainda existiam raças crioulas sendo criadas em sistemas extensivos de alta rusticidade.

Encontrou nos rebanhos faxinalenses animais mestiços, sem raça definida, mas também encontrou as raças nacionais Macau, Caruncho e Piau, além de algumas variedades/biotipos como os Cuié, Carioca, Casco de burro, Bolachin e Lagarto. Também encontrou os animais de pelagem tordilha e dorso avantajado, que acreditava estarem praticamente extintos. Imagino que a animação de Marson ao encontrar a Moura deve ter sido parecida com a de Narcizo, quase 50 anos atrás. Assim, florescia em Marson a mesma

vontade de seu antecessor: dar continuidade ao projeto de recuperação da raça Moura e constituir um núcleo de conservação e reprodução da raça.



Figura 4. Marson e Rica (acervo pessoal, outubro de 2022)

Ainda no mesmo ano, Marson começou uma investigação sobre os remanescentes da raça e descobriu que o plantel formado pelo projeto de Narcizo não foi inteiramente abatido, mas que 13 fêmeas e 3 machos foram transferidos para a Embrapa Suínos e Aves, que mantém até hoje um rebanho. Com a intenção de restituir um rebanho próprio da UFPR e dar continuidade ao projeto, Marson solicitou à Embrapa a devolução de alguns animais, e, em 2014, a instituição devolveu para a UFPR 6 fêmeas e 3 machos.

Atualmente, algumas instituições mantêm núcleos de conservação *in situ* da raça Moura, entre elas a Embrapa Suínos e Aves; a Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (UNESP), que mantém um rebanho com controle genealógico originário do primeiro rebanho de conservação da UFPR; a Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), com um rebanho originário da fazenda de Antônio Camargo em SC, o mesmo que vendeu alguns de seus animais para Narcizo; sob a coordenação de Maria

Marta Loddi, em 2015 formou-se o núcleo de conservação na UEPG (Juliatto, 2016:24-25). Desde 2017, a Universidade Estadual de Maringá (UEM) iniciou um projeto com animais vindos do PPM; o Instituto Federal Farroupilha em Júlio de Castilhos, por intermédio de Marson, buscou Mouras em Candelária e em Carlos Barbosa em 2018; a Escola Agrícola do Centro Estadual de Educação Profissional (CCEP) Newton Freire Maia, em Pinhais, possui um rebanho de Mouras desde 2016.

Na sua busca pelos Mouras, Marson percorreu os mesmos caminhos e propriedades indicados por Narcizo em seu relatório. Os únicos lugares que encontrou os animais foram em Candelária (RS) e Lages (SC). Nos outros lugares indicados, as criações já eram de outras raças. Como relata Marson, há uma explicação interessante para esse dinamismo na troca de raças crioulas pelos criadores:

Fomos percebendo que, naquela época, onde a comunicação não era tão fácil, os animais iam passando em “ondas”, eles não ficavam. Chegava um momento em que as pessoas não tinham mais cachaços e não tinham de onde tirar novos machos reprodutores. Então, na verdade, essas raças são *andarilhas*, elas vão andando. Observei isso com a raça Piau também, que há cinco anos atrás esteve aqui e hoje já está em outro lugar. O “tempo de uso” da reprodução vai passando e não se tem como repor, afinal o rebanho acabava sendo constituído de parentes e a consanguinidade é um grande problema no cruzamento. Então esse é um dos motivos da intensa troca de raças entre os criadores. Esse é o padrão, só se começa a ter raça pura quando projetos como esse [PPM] fazem a ligação entre os criadores e repassam os reprodutores. (Warpechowski, entrevista realizada em 28/10/2022)

Das criações que encontrou, Marson acompanhou ao menos três gerações até decidir comprar duas porcas de linhagens distintas. Na fronteira de RS/SC, enfrentou problemas parecidos com os de Narcizo. Mesmo com toda a documentação em dia e um transporte oficial da universidade lacrado, o fiscal da fronteira barrou a passagem das porcas. Esperaram cerca de 7 horas na fronteira até o fiscal conseguir um novo lacre para o transporte.

As viagens e a pesquisa seguem até que Marson consegue, em 2016, estabelecer um rebanho de porcos Mouras com as características mais aproximadas daquelas registradas tanto por Narcizo quanto pela Embrapa. O desafio mais imediato para concretizar o projeto era encontrar maneiras de lidar com a rígida legislação sanitária e suas infraestruturas de alto preço. As estratégias que descrevo a seguir demonstram a construção de um novo sistema, feito “sob medida”, através de práticas de negociação e convencimento que extrapolam o mecanicismo da burocracia estatal.

A primeira coisa que Marson e Juliana fizeram foi ir até a Agência de Defesa Sanitária Agropecuária do Paraná (ADAPAR) e conversar com os funcionários, perguntando de que maneira seria possível garantir uma segurança sanitária regulamentada sem ter que seguir todos os preceitos indicados na IN nº19. Caso contrário, todos os animais seriam perdidos. Foi feito um acordo com o Laboratório Marcos Enrietti, laboratório estadual que é responsável pelo exame das doenças proibidas listadas na normativa. Cada estado só tem um laboratório credenciado para esse serviço. A partir daí, a estratégia acordada foi que, para cada animal transferido, seria feito uma coleta de sangue e exame de todas as doenças listadas — o que imediatamente exige uma resposta da ADAPAR, já que é ela o órgão responsável pelos inquéritos de amostragem — e quarentena no Hospital Veterinário (HV) da UFPR.

Em uma granja industrial cadastrada, o atestado que indica a “livre suspeita” das doenças citadas na normativa atesta a sanidade do rebanho inteiro, não do indivíduo. A diferença do acordo estabelecido entre a ADAPAR e a UFPR é que cada animal entra e sai com um atestado individual, de maneira que a ADAPAR possui o controle individual dos animais e dos criadores que os recebem. Outra forma de controle que entrou no acordo é o Guia de Trânsito Animal (GTAs), que registra todo o trânsito daquele animal, desde onde ele saiu até para onde vai.

Dessas negociações, surgiram outros efeitos interessantes: os criadores de subsistência, desde muito tempo, não registravam seus rebanhos de suínos na ADAPAR. O registro de bovinos é mais comum devido à intensa campanha contra a febre aftosa, que exige o cadastro e a vacinação. Caso não seja feito, a multa para “rebanhos clandestinos” é alta. Desde que o projeto implementou a GTA no circuito da venda de animais, mais de 100 criadores foram regularizados, uma vez que, para receber um porco, é necessário fazer o cadastro. Com o tempo, essa “maneira de fazer” se tornou um incentivo para mais criadores registrarem, de maneira autônoma, seus rebanhos na Agência Sanitária. Isso foi considerado um ganho também para a ADAPAR, que começou a ter controle de criadores que antes não tinham e tiveram amostragens para fazer os inquéritos de PSC e PSA, por exemplo.

2.3 O Projeto Porco Moura na atualidade

Em 2014, o projeto é retomado e, em 2016, é registrado como projeto de extensão com o nome de *“Projeto Porco Moura: Caracterização de sistemas tradicionais e fomento*

da criação de porcos nacionais”, sob a coordenação de Marson Warpechowski e vice-coordenação de Juliana Sperotto Brum, médica veterinária e professora do Departamento de Medicina Veterinária da UFPR. Enquanto projeto de extensão, as linhas de atuação foram enquadradas em: 1) grupos sociais vulneráveis; 2) desenvolvimento rural e questão agrária e 3) patrimônio cultural, histórico, natural e imaterial. O rebanho seria criado na Fazenda Experimental do Canguiri, mesmo local do projeto original. Apesar de dar continuidade ao trabalho de Narcizo, que se preocupava, sobretudo, com a conservação e multiplicação da raça, o projeto sob coordenação de Marson era mais ambicioso e capilar, exigindo articulações com agentes e instituições novas, além de uma abordagem que conseguisse agregar uma série de valores contemporâneos.

O primeiro argumento defendido pelo PPM em 2016 canalizava os objetivos em levantar e sistematizar informações sobre os diferentes sistemas de criação de porcos crioulos, desde os sistemas de subsistência do tipo “fundo de quintal” e extensivo como os Faxinais, até eventuais sistemas especializados com o objetivo do aproveitamento comercial do porco. O interesse inicial era compreender como os porcos crioulos eram efetivamente criados, para então criar um banco de dados que fosse útil tanto para pesquisa quanto para os próprios criadores. Segundo o que está descrito no relatório anual do projeto, em 2017:

As informações de interesse são as que caracterizam os sistemas em si, como raças, instalações, manejo e alimentação utilizados, estado sanitário, impacto ambiental, origem e nível de manufatura dos insumos utilizados (naturais, cultivados, comprados), e a quantidade, regularidade e qualidade dos produtos obtidos, e sua importância do ponto de vista econômico e social, tendo em vista o nível de especialização da propriedade e a importância estratégica e nível de integração da criação de porcos com as demais atividades realizadas. (UFPR, 2017:2)

Nesse sentido, conhecer e avaliar os sistemas de criação encaminha o PPM para o seu segundo objetivo, qual seja, propor aos criadores ações de tecnificação para os diferentes sistemas, levando em consideração modificações que *não* os descaracterizem, mas que permitam melhorias na qualidade sanitária e tecnológica dos produtos, no bem estar dos animais e no aumento do rendimento zootécnico, bem como o aumento na eficiência de uso dos recursos disponíveis e na diminuição ou controle de possíveis impactos ambientais. Essas ações seriam feitas através de visitas técnicas às propriedades, prestando assistência técnica e médico-veterinária para os criadores, além da produção de panfletos, documentos técnicos e cursos ministrados, com a intenção de

ampliar as formas pelas quais os criadores podem ter acesso a diferentes informações que beneficiem suas criações, se assim desejarem. Aqui, é possível observar a capilaridade que o PPM almeja. Para além do seu próprio rebanho de criação, o interesse é integrar os criadores em uma rede de conexões e trocas de conhecimento. Ao mesmo tempo que se projeta uma certa padronização no que diz respeito à sanidade e qualidade dos produtos, também é enfatizado o cultivo e respeito às diferenças nas relações entre criadores e porcos, bem como às diferenças nos sistemas de criação.

Outro fator importante é a ênfase dada à raça de suínos Moura. Em relação aos Mouras, pretendia-se uma análise detalhada dos dados produtivos, das características raciais e grau de pureza racial, da qualidade de carne e produtos derivados. Contudo, a maneira como Marson e Juliana reelaboram a proposta do PPM evidencia um interesse na articulação com demais projetos de raças nacionais puras, sejam eles projetos institucionais ou particulares. Apesar do Moura ser o principal agente de atenção e investidora, o PPM também avalia as demais raças crioulas e presta serviços de assistência para criadores de crioulos, independentemente de serem Moura ou outra raça.

Com o avanço das metas estipuladas nos primeiros anos do projeto, como o aumento em mais de 5 vezes de rebanhos controlados e do número de criadores no Paraná e na região Sul, o PPM começa a desenhar novos objetivos. Dentre eles, está o desafio de atribuir um sentido econômico para a criação e consumo de produtos Mouras, o que implica a criação de um mercado especializado e de estratégias de valorização da raça e de seus produtos. Consequentemente, a mercantilização e a valorização envolvem a elaboração de uma ideia de localidade que contrasta com a suposta generalidade da produção industrial, convocando novos agentes a participar da produção dessa localidade.

Um importante passo para se pensar a comercialização de produtos Mouras foi a fundação da Associação de Criadores de Porcos Mouras do Paraná (ACPM), proposta em 2019 pelo PPM e formalizada em 2022. Com criadores de diversas regiões do Paraná, a ACPM tem como objetivo principal a criação de uma marca coletiva e futuramente obtenção da certificação de Indicação Geográfica (IG) para os produtos de porcos Mouras, sendo a primeira parte de uma estratégia para viabilizar o comércio dos produtos e, a segunda, para valorizá-los.

2.4 Raceando o crioulo: os usos do *pedigree*

Como mencionei na introdução, os suínos que formaram os grupos genéticos localmente adaptados no Brasil foram, em parte, criados por comunidades humanas que selecionaram características fenotípicas segundo seus próprios critérios de interesse, mas também tiveram aqueles que se embrenharam nas matas e desenvolveram modificações e aptidões selecionadas pelas condições naturais dos seus ambientes. Os porcos crioulos são, assim, simplesmente animais localmente adaptados que desenvolveram características únicas, tanto fenotípicas quanto genéticas. Em comunidades faxinalenses, por exemplo, onde há uma abundância de porcos crioulos, há também uma abundância na variedade de tamanho, de orelha e de pelos, devido ao cruzamento dos animais sem a orientação de padrão racial.

Por outro lado, a questão das raças registradas, isto é, o *pedigree*, remete a processos institucionais e mercadológicos muito mais recentes. Os primeiros usos do *pedigree* se deram na Inglaterra no final do século XVIII, fruto do trabalho do agrônomo Robert Bakewell, que sistematizou informações dos animais para realizar acasalamentos endogâmicos e assim aprimorar raças de bovinos, caprinos e equinos. Seu trabalho ficou mais conhecido pelo melhoramento do gado Longhorn, o carneiro Leicester e o cavalo Shire, inaugurando o sistema de arrendamento de reprodutores na Inglaterra (Rosa *et al*, 1997:7).

Até certo tempo, os registros particulares dos criadores satisfaziam as necessidades do controle das raças, uma vez que os fazendeiros eram poucos e as reivindicações por *pedigree*, também. Com o aumento de criadores e de novas gerações de animais, os registros particulares se tornaram insuficientes para a manutenção do controle, exigindo uma nova ferramenta “para facilitar a consulta de informações e proteger o interesse dos criadores de gado puro, evitando o comércio ou a exportação de animais mestiços por negociantes inescrupulosos” (Rosa *et al*, 1997:7). Assim, foram organizados os livros genealógicos (*herd books*) para sistematizar e registrar informações sobre as raças.

O primeiro *herd book* aberto foi o do cavalo Puro Sangue Inglês em 1791, com o objetivo de registrar os cavalos utilizados em corridas importantes. Não é mera causalidade que sejam cavalos de corrida os primeiros a possuírem um livro genealógico, afinal, se tratava de um esporte praticado pela aristocracia inglesa. Como reflete Natacha Leal (2014) acerca do trabalho de Rebecca Cassidy (2007), também não é mera

coincidência que os cavalos raçadores “puro sangue” pertencessem às famílias “com brasão” (Cassidy, 2009, *apud* Leal, 2014:18). Os primórdios dos *herd books* estão longe de se parecer com a imagem ficcional de Bakewell e suas empreitadas pioneiras nas ciências agrônomicas. Eles revelam que há, no *pedigree*, mais do que apenas informações genealógicas de uma raça. Há também valores patriarcais, hereditários e aristocratas, como bem demonstra a antropóloga Rebecca Cassidy (2009) em seus estudos sobre os mundos de criação de cavalos.

No Brasil, os livros genealógicos chegaram no início do séc. XX para dar conta das raças bovinas de origem europeia que chegavam no país e, posteriormente, a raça indiana Zebu¹⁰. Assim, foram se formando também as associações de criadores de diversas raças especializadas, uma entidade de classe que passou a ser a principal responsável pelo controle dos registros genealógicos e demais atividades agropecuárias. No caso dos suínos, foi apenas em 1955 que foi criada a Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS), com o intuito de iniciar o melhoramento genético dos animais “tipo banha” para o “tipo carne”. Ainda durante a década de 50, o MAPA deu outorga exclusiva para a ABCS ser a única associação responsável pelo registro genealógico de suínos no Brasil. Um caso exclusivo, visto que para outras espécies qualquer associação pode cuidar dos registros de uma raça, desde que siga as normas exigidas pelo MAPA.

Sendo assim, a maneira oficial de conseguir o *pedigree* de um porco é acionando o Serviço de Registro Genealógico de Suínos (SRGS) da ABCS, que emite o registro de reprodutores suídeos. Com esse documento, o criador obtém o certificado de origem, raça e genética, além dos dados da granja, os índices zootécnicos, a genealogia e a origem legalizada do reprodutor. Dessa forma, tanto o animal adquire uma identidade perante o Estado e o mercado, como também o seu criador, que se beneficia da legalidade do processo e adentra na cadeia produtiva e valorativa da carne.

O *pedigree* é uma entre tantas tecnologias que possibilitou o comércio mundial de animais, tanto para animais de produção (suínos, bovinos, caprinos, aves, etc.) quanto para os animais ornamentais, como cães, cavalos, galinhas e bois de exposição. O *pedigree*, alinhado ao melhoramento genético, produz novas raças cada vez mais especializadas para diversas funções, seja para a produção de animais com mais carne do que gordura, seja para cachorros e outros animais de companhia cada vez menores ou mais pomposos.

¹⁰ A tese de doutorado da antropóloga Natacha Leal (2014) trata, especificamente, da consolidação do mercado de gado Zebu no Brasil.

As linhas que atravessam os usos de *pedigree* estão entrelaçadas com as biotecnologias, a expansão do capital e do agronegócio, o controle do Estado, a produção de conhecimento científico e também os poderes das elites (Leal, 2014). Como diz Donna Haraway (2022:76):

Em todos os continentes, O Estado, as corporações privadas, as instituições de pesquisa e as associações, todos desempenharam seu papel em práticas móveis para controlar a reprodução animal a partir de bolsões de memória e esforços locais tanto das elites quanto dos trabalhadores na direção dos mercados nacionais e internacionais racionalizados vinculados a registros. O sistema de criação que evoluiu com o sistema de manutenção de dados foi chamado de procriação científica, e, de inúmeras maneiras, esse sistema de papel-mais-carne está por trás das histórias da eugenia e da genética, bem como de outras ciências (e políticas) de reprodução animal e humana.

A questão que fica, portanto, é de que maneira o PPM se relaciona e se apropria do *pedigree* em seu benefício, e de que formas lida com as consequências e dificuldades que surgem dessa relação. Para abordar uma das dimensões dessa controvérsia, relembro que uma das bases argumentativas do PPM — e talvez a mais proeminente — diz respeito à manutenção da biodiversidade de porcos domésticos localmente adaptados, bem como conhecer, estudar e fortalecer os modos tradicionais de criação em sistemas silvipastoris, e analisar o que a fauna e flora nativa podem contribuir na alimentação desses suínos. É toda uma ecologia natural-cultural que está sendo observada. Trata-se, sobretudo, de um projeto de recuperação e conservação não apenas de um material genético considerado patrimônio nacional, mas de modos de vida e de viver.

O que significa, então, recuperar, registrar e reproduzir uma raça específica que fez (e ainda faz) parte de um aglomerado mestiço de raças crioulas? Do ponto de vista da biodiversidade, quais os ganhos de selecionar um padrão de características raciais e, por consequência, excluir as múltiplas variedades fenotípicas e genéticas que poderiam surgir dessas cruzas imprevisíveis?

Essa questão surgiu na primeira conversa presencial que tive com Marson, assim que cheguei em Curitiba. Na sua caminhonete, rumo à Fazenda Experimental, tínhamos muito o que atualizar um ao outro. Sobretudo, estávamos nos conhecendo. A falta de intimidade me constrangeu para solicitar a gravação da conversa, afinal não era uma entrevista. O que me coube foi recorrer ao “caderninho” de campo, anotando todas as palavras que eu conseguia escrever. O que não é menos constrangedor, tratando-se de uma conversa informal. Seguindo a estrada, Marson me conta sobre as belas misturas de

crioulos nos faxinais, e como eles consideram esses animais como *deles*. Isso significa que eles têm suas preferências, que há uma seleção relativamente planejada, mas sem a orientação racial. Alguns gostam dos biotipos como os “orelhas de colher”, os “cascos de burro”, alguns chamam de Piau enquanto outros chamam de Caruncho, entre outras preferências.

Do ponto de vista da conservação genética da biodiversidade, são os suínos localmente adaptados que importam, não exatamente raças localmente adaptadas. Se formos levar isso extremamente a sério, talvez a maneira mais efetiva de manter a diversidade seja criando dessa forma, deixando os animais livres, à vontade, com cruzamentos variados e pouco conduzidos. Levar em conta as preferências dos criadores faxinalenses diante dos *seus* animais, é levar em conta a diversidade. Contudo, Marson reflete, manter raças é um dos jeitos possíveis de manter a diversidade, uma vez que cada raça vai guardar uma parte desse gene. Ao criar diversas raças e manter cada uma com suas características próprias, se preserva um grupo genético.

Optar por um projeto de conservação de uma raça pura é uma das maneiras, entre tantas possíveis, de preservar a genética nacional diante da multiplicação intensa de raças exóticas. É também assumir uma postura institucional de zootecnistas, agrônomos e veterinários diante da grande indústria e dos seus “modos de fazer”. O *pedigree* é peça central desse mercado vivo das espécies, mas é também através dele que muitas práticas criativas e cuidadosas podem deslocar essa peça do seu *modus operandi* usual. Ainda segundo Haraway (2022), os usos do *pedigree* podem “fomentar práticas de invenção de patrimônio, elaboração e manutenção de padrões, desenvolvimento de contratos de venda, comercialização de plasma germinativo, vigilância sanitária e ativismo, inovação em tecnologia reprodutiva e compromisso apaixonado de indivíduos, grupos e até mesmo nações inteiras” (Haraway, 2022:77).

Aos poucos, começo a entender que reproduzir Mouras puros movimentava valores morais e afetos específicos. Como mencionei anteriormente, uma das ambições do PPM era atribuir um sentido econômico para a criação dessa raça, o que extrapola o sentido da conservação restrito às unidades de conservação dos animais vivos, mas entende que a conservação se dá também através do consumo, da troca econômica dos produtos derivados e do engajamento apaixonado pelo sabor do “porco de verdade”. Criar uma raça pura abre caminhos para a criação de um mercado especializado em produtos dessa raça.

2.5 Requalificando valores e qualidades: o sabor do “porco de verdade”

Quando falo da rede de agentes heterogêneos engajada na reprodução, comercialização e produção de produtos Mouras, é preciso considerar que esses atores — criadores, faxinalenses, zootecnistas, veterinários, gastrônomos, chefes de cozinha, donos de restaurantes, ativistas, entusiastas, etc. — partem de lugares distintos e carregam consigo uma gama de conhecimentos, técnicas e convicções. Isso não significa que suas diferenças implicam em antagonismos inconciliáveis, mas que estamos diante de uma multiplicidade de perspectivas que precisam de uma arena para travar negociações. Podemos entender o PPM como um desses espaços de negociações, ainda que ele mesmo produza sua “verdade parcial” (Almeida, 2013:21) sobre porcos e carne. Assim como a ACPM-PR também é um espaço de acordos e confluências de interesses, ainda que cada membro possua suas particularidades e diferenças.

Essas diferenças aparecem nas concepções de território, lugar, sistemas de criação, classificações, preferências, marcadores de qualidade, etc. Ao ler o trabalho de Froehlich (2013) sobre as classificações e preferências que orientam o consumo e abate de porcos entre colonos-camposinos teuto-brasileiros, por exemplo, deparo-me com certas características que definem, para eles, uma carne de qualidade: “o animal deve ser conhecido, preferencialmente criado e abatido pela própria família, a alimentação deve ser ‘natural’, isenta de produtos químicos artificiais. A castração deve ser manual, não química e o animal saudável, ou seja, que não tenha contraído nenhuma doença durante sua vida” (Froehlich 2013:118).

Ainda segundo a autora, o que garante a segurança da carne é o conhecimento da sua procedência, um conhecimento baseado nas relações familiares e de vizinhança que permitem reconhecer um bom criador. Sendo assim, os selos de procedência de agências reguladoras não garantem qualidade ou segurança, são até mesmo objeto de desconfiança, uma vez que não se sabe se os porcos foram criados segundo as classificações citadas acima. Para um zootecnista, essas classificações devem ser consideradas com ressalva, ou pelo menos com certa observação mais abrangente sobre as relações entre alimentação, ambiente e saudabilidade. Trago um exemplo do meu campo que elucida os detalhes dessas negociações.

Pude acompanhar uma visita de Marson e Juliana a um criador em Curitiba, que acionou o PPM para avaliarem o estado de uma das porcas Mouras que apresentava feridas na pele. Se tratava de um criador de subsistência, no modelo “fundo de quintal”,

criando os animais em baias de concreto com o piso irregular e cheio de pedrinhas. A questão da mistura para a alimentação foi um dos pontos discutidos entre eles. O criador alimentava sua porca reprodutora com uma mistura de farelo de milho e metade da quantidade recomendada de concentrado proteico. Ele considerava mais saudável para o animal a alimentação baseada no milho moído na própria propriedade, afinal, o milho é um alimento natural, enquanto o concentrado é manipulado. Marson avaliou o casco da porca, que possuía uma rachadura, e explicou ao criador que alimentar com maior quantidade de milho não é necessariamente bom, já que a porca não vai crescer, mas engordar excessivamente. Nessas condições de criação, com um piso inclinado e irregular, o sobrepeso poderia ser muito perigoso e causar ferimentos como aquele no casco. Os concentrados proteicos contêm micro e macro minerais, vitaminas, aminoácidos e proteínas, elementos que complementam a nutrição animal. Os concentrados devem ser balanceados com uma fonte de energia (milho, abóbora ou mandioca).

Este pode ser considerado um exemplo do que Mauro Almeida (2013) define como “conflitos ontológicos”, que são resolvidos através de “encontros pragmáticos”. Mais do que a simples falta de informação sobre os componentes nutricionais e o efeito destes na alimentação animal, estava colocado ali uma certa visão de mundo que orienta valores mais profundos do universo campestre. O encontro pragmático entre o criador, o zootecnista, a veterinária, o porco e as condições ambientais, conduziu a uma resolução prática do problema sem que os valores do criador fossem subtraídos (Almeida, 2013:21). Isso porque o concentrado proteico é uma manipulação de nutrientes que não envolve a adição de hormônios ou antibióticos, esses produtos químicos que ferem os princípios campestres de qualidade e também daqueles dois técnicos ali presentes, Marson e Juliana.

Do ponto de vista do PPM, as relações familiares e de vizinhança também não são suficientes para garantir a qualidade e segurança da carne. Contudo, são bastante críticos à estruturação do sistema sanitário para a suinocultura no Brasil. Reconhecem que a engrenagem do sistema é um mecanismo de desmantelamento compulsório das criações tradicionais e de extinção das raças crioulas, bem como de impeditivo da comercialização de embutidos e outros produtos artesanais. Observam, ainda, que a lógica desse sistema pouco garante a segurança sanitária e a qualidade da carne, uma vez que se criam animais cada vez mais imunodeprimidos e pouco resistentes, em espaços confinados que impedem o exercício muscular dos animais, algo que influencia diretamente no resultado da carne.

Uma das maneiras de garantir a saudabilidade e a pureza do rebanho é através dos registros genealógicos, feitos pelo PPM e mais recentemente também pela ACPM-PR. A história geracional dos animais fornece algumas pistas sobre possíveis doenças genéticas e outros “defeitos” fisiológicos. Outra forma é através dessas visitas técnicas constantes, onde são colhidas amostras tanto dos animais quanto do alimento fornecido para posterior análise laboratorial. Essa manutenção desenvolvida pelo PPM extrapola as convencionalidades do sistema sanitário e dos selos de certificação da ABCS, por exemplo.

Agora, para estruturar um mercado voltado para o consumo de Mouras, seja na sua versão vivente-mercadoria enquanto reprodutor, seja com os produtos derivados, essa multiplicidade de perspectivas e histórias pessoais precisam convergir, em maior ou menor grau, em estratégias de valorização. Quando bem articuladas, elas podem enriquecer esse mercado que se propõe antagônico ao mercado industrial. Pelo que pude observar, esse antagonismo é exercitado principalmente a partir de três motivações: 1) através da elaboração de um senso de localidade ecológica e cultural que produz o sabor do “porco de verdade”, engajando agentes interessados em produzir e comer alimentos regionais de alta qualidade; 2) através do recurso da conservação biodiversidade nativa, que engaja diversos agentes interessados em participar “da causa” ao criar uma raça nativa pura e 3) através do baixo impacto ambiental e do bem-estar animal, que engaja agentes interessados na criação de sistemas mais éticos e sustentáveis. Essas motivações foram enumeradas separadamente para fins analíticos, mas, como devo demonstrar, estão essencialmente imbricadas umas nas outras.

A conexão entre sabor e lugar, evidenciada pela maioria dos agentes com os quais tive contato, é uma das estratégias de valorização mais consistentes. A utilização do termo *terroir* aparece entre os membros do PPM e entre donos de restaurantes, chefs de cozinha e gastrônomos. Este é um termo que comunica nacional e internacionalmente o tipo de trabalho que está sendo feito, é um facilitador na comunicação de mercado. Mas o que realmente importa é que o entendimento de que o sabor é uma qualidade do lugar é compartilhado por aqueles que criam, compram e comem Mouras. Pretendo demonstrar que essa conexão não é dada, mas elaborada através de práticas, pesquisas e discursos.



Ao analisar os dados referentes ao *ranking* dos estados do Sul na produção e abate de suínos no Brasil, surgiu-me um estranhamento diante dessa curiosa conexão entre sabor e lugar. Tratando-se do Paraná, como é possível destacar o sabor especial de um lugar que teve sua paisagem transformada pela intensificação da suinocultura industrial? Que gosto pode ter um lugar contaminado pelo agronegócio e seus animais sintéticos, confinados, alimentados com misturas de antibióticos desde o início da vida? Esse incômodo permanecia comigo mesmo quando eu estava na Fazenda Experimental do Canguiri, trabalhando com o rebanho do PPM. Ao lado dos Mouras criados em piquetes abertos, acontecia um experimento conduzido por outro professor com animais industriais em confinamento. Quando digo ao lado, me refiro à uma distância de 10 passos que separava as baias de concreto dos porcos brancos dos piquetes lamacentos dos tordilhos. Fui orientada a nunca ultrapassar a cerca baixa que indicava os limites entre os dois projetos, para não correr o risco de contaminar os porcos tanto do lado de lá quanto do lado de cá.

Entendi que “lugar” não é apenas o ambiente em si, ainda que se trate muito dele. Lugar e localidade são constantemente produzidos, seja na recuperação de algo que já foi e não é mais, seja na intenção de habitar algo inteiramente novo. Entendi também que o “sabor” não é apenas algo intrínseco dos animais, mas uma complexa relação entre raça, manejo, alimentação, avaliações sensoriais, relação animal-homem-ambiente e técnicas culinárias. Esses elementos, que apresento enquanto possibilidades analíticas, são compreendidos de maneira integrada e totalizante pelos seus praticantes. Nas palavras de Brad Weiss (2016), são elementos que compõem um campo sensorial (*sensory field*) compartilhado.

Para que esse campo sensorial seja compartilhado, é necessário que se tenha o espaço da *experiência* concreta. É através da experiência que os encontros pragmáticos (Almeida, 2013:9) tomam forma. Esse é um dos motivos pelos quais a criação de Mouras do PPM na Fazenda Experimental do Canguiri é aberta ao público, seja para criadores, gastrônomos, estudantes, ativistas, entusiastas e, de maneira inédita, antropólogas. É de interesse mútuo que as pessoas conheçam os animais ainda vivos, toquem neles, brinquem com eles e conheçam sua história. É interessante que se saiba como, onde e por quem esses animais são criados. Faz parte de uma educação da sensibilidade que os visitantes sejam sujeitos ativos e engajados, ou seja, que procurem e cheguem até os

Mouras. Essa sensibilidade permite que diversos valores sejam trabalhados simultaneamente, como o conhecimento de uma raça em ameaça de extinção, o bem-estar animal, o ambiente, a sustentabilidade e a responsabilidade.

Outro espaço de encontro com a experiência são os restaurantes e eventos gastronômicos que trabalham com produtos Mouras. Nesses espaços, além da educação da sensibilidade, há também uma educação sensorial para comer e apreciar esses produtos. A maneira como os donos dos restaurantes e chefs de cozinha decidem trabalhar com a carne envolve diversas estratégias de transmissão, comunicação, *marketing* e logística, além das técnicas culinárias, elaboração do menu e composição de pratos. Realizei entrevistas com dois donos de restaurantes que trabalham com Mouras, que exponho a seguir. Seus relatos ilustram diferentes propostas de inserção e construção desse campo sensorial compartilhado, bem como alguns descompassos na transmissão de valores e propostas.

2.6 Perfis

Rosane Radecki é chefe de cozinha e proprietária do restaurante Girassol, nossa entrevista se deu por chamada *online*, em novembro de 2023.

Nascida em Palmeiras, região de Campos Gerais do Paraná, Rosane faz parte de uma família proprietária de restaurantes, mas só aprendeu a cozinhar quando se casou e teve filho aos 17 anos. A necessidade de “se virar” foi se transformando em gosto pela cozinha, que a fez buscar um curso de culinária em Curitiba, com a intenção de se tornar chef. Foi no curso que ela aprendeu a exercitar um olhar diferente: *“para a produção de orgânicos, pro que tinha ao redor, para as histórias. Só aí que entendi que tínhamos uma tradição no Paraná”*. Com a profissionalização em mãos, Rosane retornou para a cidade natal e assumiu o restaurante “Girassol” da família, espaço onde ela pôde aplicar seus conhecimentos e desenvolver uma nova proposta.

“Eu falo que chef de cozinha é, hoje em dia, como a alta costura para as grifes. Lançam tendência da cor, das formas. Na gastronomia tem acontecido muito isso, o chef lança uma ideia que se torna tendência em todos os níveis. E isso acontece até para a pessoa mais humilde, não só para quem pode pagar. Desde a grande indústria até os produtores de orgânicos, que você vê na etiqueta ‘artesanal’ ou ‘pequeno produtor’, pelo apelo que se cria”. Uma característica marcante do trabalho de Rosane é a constante busca por resgates históricos. O mais notável deles é o Pão no Bafo, uma receita trazida por imigrantes

russos-alemães, preparada com pães de trigo cozidos em uma cama de chucrute e carne de porco no vapor, que acabou se tornando um prato típico da região de Palmeiras. Rosane fez o resgate dessa receita e começou a divulgá-la arduamente em suas viagens pelo Brasil. Esse trabalho de resgate e divulgação resultou no tombamento do Pão no Bafo como Patrimônio Imaterial do município em 2016.

Na procura pela carne de porco que compõe a receita, Rosane conheceu o PPM: *“e daí eu me apaixonei. Não só pelo trabalho de conservação da raça, mas pelos modos de criar e toda a história que vem com o porco. O porco em si é um animal que se aproveita tudo, só não aproveita o berro. Com os pés, rabo e orelha, se faz a feijoada. Ao curar e defumar a carne, faz a charcutaria. Você usa a carne fresca, faz pururuca da pele. E se o porco for peludo como os Mouras, até pincel dá para fazer¹¹! É aí que começa a minha missão”*. A missão de Rosane se confunde com a do PPM: recuperar a história do Moura e promover as condições para que o projeto sobreviva. A ideia de reunir um grupo de cozinheiros, chefs, padeiros, cervejeiros e amigos entusiastas para produzir eventos que trabalham com a diversidade de pratos feitos com carne e derivados de porcos crioulos surgiu da atuação de longa data de Rosane na articulação dessa rede para a promoção de eventos gastronômicos voltados para pratos tradicionais, como o “Carneiro no Buraco”.

De maneira intuitiva e sem muito planejamento, surgiu a reunião da “tropa” que produz o evento Porcadeiros: *“Eu e René (um grande amigo que faz o resgate da fermentação natural do pão artesanal) estávamos em São Paulo apresentando o Pão no Bafo no evento Prazeres da Mesa, quando conhecemos o chef gaúcho Rodrigo Bellora. Assim que voltei dessa viagem, quis fazer outro evento no terreno do Girassol, mas dessa vez com porco, eu já estava em contato com o prof. Marson. Chamamos Rodrigo e lembrei da Flávia, minha amiga que faz charcutaria e queijos. Ela e René fariam a mesa de entrada com pães, queijos e charcutaria. Também lembrei de Eva e sua cerveja artesanal, convidei para servir cerveja no evento. Assim foi juntando a tropa. Mas ainda faltava a história. Cara, o que vamos contar de história? Tinha que ter um tema. Lembrei do livro do Arnaldo Bach, ‘Porcadeiros’. Poxa, por que não contamos a história desses porcos que foram tropeados por quilômetros, em bandos enormes, do RS até o Paraná? Tá aí o nome! Porcadeiros. Vamos*

¹¹ Rosane provavelmente se referia a um evento particular, quando uma pessoa que vendia pincéis para o Japão procurou o PPM com interesse pelas cerdas dos Mouras. Apesar do interesse mútuo, a compra das cerdas não foi concluída.

fazer com o Moura, eu ligo para o Marson. Também convidamos o Arnaldo para vender os livros e contar a história”.



Figura 5. Mesa de iguarias em um evento dos Porcadeiros em parceria com o Projeto Porco Moura (foto concedida por Marson, outubro de 2023)

O projeto Porcadeiros procura sempre trabalhar com o Moura e com as pessoas implicadas na sua produção, *“serve charcutaria, serve o pão feito com a banha do porco, serve o queijo feito com a carne da cabeça porco, e também serve o porco assado inteiro”*. Normalmente o evento acontece no quintal do Girassol ou no campo, com a intenção de que se experiencie o ambiente do porco e da sua cultura. Como diz Rosane, a ideia é que se crie uma atmosfera envolvente e confortável, que as pessoas circulem e acompanhem o processo de feitura das coisas. Para isso, o porco é assado lentamente no fogo de chão e quem quiser ver pode sentar-se em uma cadeira ou banco ao redor do fogo. Renan traz os pães e demonstra o preparo deles no evento. Aloísio forja as facas ali mesmo e Marson traz o banner do PPM. O prato que ficou como marca dos Porcadeiros é o porco Moura assado inteiro: *“a ideia é verem o animal como ele é, porque ver o pernil é uma coisa, não te leva até o animal vivo. Esse animal teve vida, ele veio de algum lugar, alguém criou e alimentou ele, assim como alguém transportou e abateu. Então a gente tenta trazer essa*

realidade. Hoje em dia as pessoas compram tudo tão fracionado, embalado, que não vêem o todo”.

Mas o que acontece quando a tropa dos Porcadeiros leva seus animais inteiros para feiras gastronômicas que não constroem a atmosfera desejada e tampouco remetem ao ambiente do porco e à sua gente? *“Tivemos um evento bem estressante nesse sentido, mas que também trouxe várias reflexões. Foi no Park Shopping Barigui. A menina ligou para me convidar a participar desse festival gastronômico e perguntou se eu não poderia fazer o porco inteiro, já que seria no estacionamento do shopping. Essa edição do festival tinha como tema ‘raízes’. Tudo a ver com o Moura, ela pensou. Eu falei ‘Nossa, que bacana. Vamos lá, né?’. Eu já tinha feito porco no fogo de chão dentro de um restaurante do Beto Madalosso, lá na Avenida Iguazu. Então no estacionamento do shopping parecia tranquilo. Levei três porcos inteiros! Eram três horas da manhã e o porco já estava assando. Começou o evento. Filas enormes na nossa barraca pra comer o porco. Daqui a pouco vem a menina: ‘Ai, Rô, você vai ter que esconder o porco’. ‘Oi? Como assim esconder o porco?’ ‘Não, porque tiveram várias postagens do porco com a cabeça e a direção geral do shopping quer que esconda’. Falei que não, que não ia tirar. ‘Então a gente vai por um tapume na frente’. ‘Poxa, você me chamou para fazer o porco inteiro e mostrar o trabalho, não é? Se é para esconder, eu ponho tudo no caminhão e vou embora. Vocês me pagam os três porcos e vida que segue. Mas veja bem, a sardinha aqui ao lado tá com a cabeça e ninguém pediu para tirar, né?’. No fim das contas, ela decidiu que continuássemos servindo do nosso jeito e foi o que mais vendeu, o que mais teve fila e o que mais foi fotografado. Tu vê como as pessoas são, né, a gente não consegue entender”.*

Assim como o evento dos leitões inteiros no shopping, várias outras situações se colocaram para Rosane que fizeram ela concluir que “cada coisa tem o seu lugar”. Uma delas são as constantes ligações que recebe quando anuncia um novo evento do Porcadeiros: *“Me ligam perguntando se vai ter alguma opção vegana no evento. Olha, o evento se chama Porcadeiros, o porco é a estrela principal. É claro que vai ter algum acompanhamento, mas provavelmente feito na banha de porco [risos]. Assim como eu não ligo para um evento vegano perguntando se vai ter um pedaço de porco para me servir. As pessoas acham que tem sempre razão. Se a pessoa é vegana, eu tenho que obrigatoriamente servir?”.*

Não cheguei a perguntar para Rosane se assim como ela concluiu que um evento dos Porcadeiros não é espaço para servir veganos, se o shopping também não é um espaço

adequado para apresentar o trabalho de cocção de uma carcaça inteira. Afinal, apesar da inconveniência, o evento foi um sucesso em termos de vendas. Mas esse incômodo provocado pela presença de um porco morto com a cabeça nesse ambiente moderno e “higiênico” pode ser objeto de reflexão nesta escrita. O corpo com cabeça (e cérebro, que também será consumido), rabo, patas e o tronco aberto sem vísceras parecem invocar o horror visual da morte que conjura impressões sensoriais de repugnância aos transeuntes do shopping.

Para a reflexão que proponho aqui, a questão central desse evento é que ele provoca uma descontinuidade na cadeia de transmissões. Ele está fora de contexto, deslocado do ambiente que proporciona a experiência de visualizar e apreender o “todo”. Apesar dos cartazes informativos e demais signos que pretendem transmitir o sentido “real” daquela exposição, a incontornável imagem do animal abatido sem o trabalho semiótico completo que lhe atribui contexto parece provocar reações de choque e de curiosidade, reações muito distantes da educação sensorial e da sensibilidade que os Porcadores, nos seus eventos próprios, buscam trabalhar. Ademais, aquele porco cozinhando lentamente no fogo de chão de um estacionamento não conclui, necessariamente, as disjunções necessárias que transformam um animal (outrora vivo) em alimento.

Os Porcadores querem trabalhar com esse lugar limítrofe da “animalidade”, isto é, o oposto da “desanimalização”, que consiste em cortar todos os vínculos vitais daquele corpo que já foi vivo. Como diz Rosane: *“A ideia é verem o animal como ele é (...) esse animal teve vida, ele veio de algum lugar, alguém criou e alimentou ele, assim como alguém transportou e abateu”*. Eu diria que, mais do que ver e reconhecer, é efetivamente comer esses vínculos todos. *“Quando a gente abre a cabeça, tem uma série de coisas ali que as pessoas normalmente não comeriam. Tem o focinho, a bochecha, o cérebro. O que eu gosto muito dos nossos eventos são as crianças, elas veem esse porco. Eu acho que elas gostam de ver. A criança hoje só vê o bicho cozido, pronto no prato ou na lanchonete. É claro que é impactante, mas esse é um efeito da própria realidade”*.

Contudo, para trabalhar nesse lugar limítrofe e administrar a digestão desses vínculos vitais, é necessário que uma série de arranjos sensíveis, sensoriais e semióticos estejam agindo. Para servir esse prato tão impactante, é necessário que as pessoas venham até o porco, mais do que o porco vá até elas. O que me parece é que esse “encontro inconveniente” das pessoas com o animal morto no shopping ocorreu porque elas não

foram exatamente convidadas para tal encontro. Elas não percorreram o “caminho pedagógico” do Moura e seus vínculos, sua história. Elas apenas viraram a esquina do shopping e lá estava aquela incontornável imagem-carne, um efeito da própria realidade.



Matheus é proprietário do restaurante Matteo, em Curitiba. Nossa entrevista aconteceu em março de 2024, através de chamada *online*.

Natural de Palmeiras das Missões, no interior do Rio Grande do Sul, Matheus trabalhou por muitos anos com agricultura na roça. A família por parte de pai possui restaurantes em Curitiba e, dos 11 irmãos, apenas o pai de Matheus não tem restaurante. Ele decide, então, seguir a tradição dos avós e tios e abre um restaurante em Curitiba, sua primeira experiência na área. Mas, como ele conta, tudo começa com o gosto pela comida. É por gostar de comer comida boa e querer compartilhar esse gosto com a clientela que Matheus inaugura o “Matteo”, aberto já há 9 anos. Mas foi apenas com o passar do tempo que começou a imprimir no restaurante aquilo que realmente gostava. Começou por retirar do cardápio pratos que vendiam muito bem, mas que para ele não tinham sentido, não possuíam uma “*boa história*”. No início, foi difícil convencer a clientela dessa insistência, mas, com o tempo, foi trazendo personalidade para o restaurante. Foi trazendo, “*como eu posso dizer... uma certa autoridade*”. De agora em diante, o cliente sabe de todo o cuidado que existe com os itens, “*que o que ofertamos é um produto que faz sentido*”. De certa forma, “*e talvez esse não seja o termo mais adequado, mas vou dizer que existe uma curadoria dos itens do cardápio*”.

Matheus conheceu o porco Moura através de Marson, que já era cliente do restaurante. O professor sempre falava dos porcos, mas, apesar de achar a história do projeto e do animal muito bonita, até então os Mouras estavam ligados a um grupo muito restrito e seletivo de chefs de cozinha, do qual Matheus não se inclui. “*Eu não me considero chef, eu sou dono de um restaurante que gosta de fazer as coisas bem feitas. Eu não participo desse grupo de chefs que saem na mídia, inclusive evito. Na época, até brinquei com o professor que esse porco aí é coisa do chef A ou B, não era coisa pra mim*”. Na ocasião, Marson respondeu que essa era uma visão equivocada, que tanto o PPM quanto os criadores estavam tendo bastante dificuldade em “fazer volume” com essa carne. “*Foi aí*

que eu entendi o que acontece. Esses restaurantes de alta gastronomia têm um menu que muda toda semana. Então hoje é o porco e amanhã é o cogumelo. O menu é renovado constantemente e sempre em pequenas quantidades. Pelo menos aqui em Curitiba, não se tem essa visão — que lá fora e em outros lugares do Brasil já está acontecendo — do aproveitamento integral da coisa. Esses restaurantes querem só o filé, o lombo ou a copa, o resto não interessa”.

Feito esse diagnóstico, Matheus decidiu trabalhar com os Mouras, mas a partir do caminho inverso. Marson o apresentou a Charles¹², o responsável pela comercialização dos porcos do PPM e da ACPM-PR, e os dois começaram a conversar sobre sobras. “Charles, qual parte do animal que tá sobrando, que vocês têm mais dificuldade em colocar no mercado?” Uma delas era o pernil, um corte desvalorizado pelo suposto aspecto seco da carne depois de preparada. “Então manda o pernil pra cá, vamos ver o que a gente faz. A partir daí começamos a desenvolver técnicas que conseguissem atingir um ótimo resultado final dessa peça. Começamos com ele na grelha, mas hoje ele é preparado com uma pré cocção lenta de 16 horas no sous vide e depois vai para a grelha”. O resultado é o prato carro chefe da casa, conhecido como “Capitão”, um pernil servido inteiro com acompanhamentos variados.

O “caminho inverso” de Matheus é tanto por começar pelas sobras, pelas dificuldades, pelo problema, até chegar na solução e na excelência, quanto por partir dos interesses dele e dos produtores e não das vontades do cliente. “Eu não penso em qual prato ele [cliente] gostaria de comer, é ao contrário. Eu tenho que convencê-lo a comer o que eu quero vender. Tem um corte de carne desse porco que tá sobrando, que tem uma história linda, então o meu papel é pensar em como colocar esse corte e essa história em um prato desejável. E aí entra o papel do marketing. Por exemplo, não adianta eu divulgar nas redes um cubinho de carne cara. Eu preciso evocar os sentimentos mais primitivos dos clientes, eu preciso colocar um steak inteiro de carne pro cliente olhar e pensar: ‘meu deus do céu! O que é isso? Eu preciso comer’. Então eu tento fazer esse link entre campo e mesa,

¹² Charles Novinski é uma figura central na construção de um mercado de Mouras. Doutor em zootecnia pela UFPR, é sócio-fundador da empresa CR Agro Consultoria. A empresa de Charles, além de fazer a rastreabilidade da carne Moura, atua em duas frentes: a primeira oferece assistência técnica aos criadores, orientando sobre manejo nutricional, reprodutivo, sanitário e instalações. A segunda é o trabalho direto com as vendas, seja para o consumidor final ou restaurantes que querem trabalhar com carne ou outros produtos. Charles realiza os contratos de compra e venda e é responsável por toda a logística, desde as negociações com os frigoríficos, transporte dos animais, até negociações com empresas de embutidos.

tento usar o máximo possível do animal sem nenhum desperdício do produto, mas que seja atrativo do ponto de vista do marketing”.

Segundo a avaliação de Matheus, uma das maiores dificuldades para projetos como o PPM é justamente transformar algo que, do ponto de vista acadêmico, é muito bom, mas que não atingiu uma viabilidade comercial estável. *“Acontece muito nas universidades do Brasil de ter esse distanciamento da realidade comercial. Eles focam na pesquisa e chegam à conclusão que o animal é excelente em termos zootécnicos e que tem uma ótima relação com o meio ambiente, mas como traduzir isso para o meio comercial? Se você não consegue unir esses dois mundos, o lado acadêmico acaba morrendo, né? Porque quando terminar o incentivo x da instituição y, quando acaba a verba, as bolsas, o projeto morre, né? Então o projeto só vai se sustentar a médio e longo prazo quando ele tiver uma viabilidade comercial”.*

Ainda refletindo sobre a longevidade do PPM e as vias para atingir uma estabilidade comercial, Matheus considera que os acordos travados entre restaurantes, chefs e algumas charcutarias podem perder a viabilidade econômica com o tempo. *“O que eu penso, por exemplo, é que o projeto e a associação precisam considerar não vender apenas a carne in natura para os restaurantes. O próximo passo é agregar valor a esse animal como um todo. Para isso, seria muito importante a associação conseguir botar um frigorífico próprio para abater os animais com mais facilidade e assim entregar um salame pronto, uma linguiça de alto padrão, tudo com uma marca coletiva. Eu me preocupo com essa parte... Bom, falando sobre viabilidade econômica alinhada ao marketing, o que deve ser vendido ao cliente é a ideia de que esse animal é realmente muito superior, que tem uma história bonita, que tem pequenos produtores por trás e que não é uma grande indústria que faz”.*

Pergunto a Matheus se o restaurante se beneficia do porco Moura e toda a história que ele carrega, resgatada por Marson e equipe, além das pesquisas em qualidade de carne que o PPM tem realizado e publicado. *“É uma via de mão dupla. Por um lado, o Moura tem toda essa história, ele tem um potencial de marketing, mas ainda não é um produto difundido e conhecido pelos clientes. Então o restaurante precisa realizar essa venda um por um, certo? Vamos pensar no Angus, por exemplo. Hoje em dia não é necessário explicar o que é um Angus e nem fazer propaganda para vender. Muita gente não sabe que o Angus é uma raça de bovino proveniente da Escócia, mas a pessoa sabe que Angus tá ligado com qualidade de carne. Já adentrou um certo mecanismo subjetivo, né, como se estivesse no*

inconsciente coletivo essa conexão, já é um conceito comum para o consumidor. Isso não existe ainda para o porco Moura, é ainda um nicho muito pequeno que realmente já conhece o porco. Talvez daqui a 5 ou 10 anos isso mude. A história dos Mouras é real, é verdadeira, então, por enquanto, o que a gente faz é vender essa história na mesa, explicando o projeto, absorvendo esse potencial. Por isso eu digo que é uma via de mão dupla.”.

Questiono sobre outras dificuldades existentes. Se, por um lado, há uma certa demanda por produtos Mouras, por outro, há um gargalo em fornecer esses produtos com a periodicidade de um restaurante, tanto pelo tempo e tamanho da produção, quanto pela dificuldade de encontrar frigoríficos que aceitem abater esses animais. Quais as estratégias adotadas pelo Matteo para lidar com isso? *“É aí que entra a engenharia do marketing. Eu tive a oportunidade, no passado, de trabalhar um pouco com multinacionais. Lá o pessoal pensa de forma um pouco diferente. Tem todo um setor nessas grandes empresas que vai pensar em como pegar um produto que tem uma certa característica, muitas vezes negativa, e tentar vender aquilo como vantagem. No caso do porco Moura, a característica negativa é a disponibilidade. Ela é um problema. O cliente vem aqui e quer comer o prato “Capitão”, mas puts, hoje não tem. Então como que eu conto uma história para o cliente para que ele perceba isso não com um problema, mas como uma vantagem? Eu conto que se trata de uma produção de baixíssima escala (que de fato é). Se pegar todo o plantel de Mouras da Associação e do projeto, dá o que, 300 animais? Isso não é nem um terço de um chiqueiro industrial. Ao invés dos 6 meses que leva para ficar pronto um porco branco, o Moura leva 1 ano e 2 meses. Então é outra pegada. Qual é a característica de uma cadeia tão pequena? É justamente às vezes não ter o produto. Então essa própria falta garante exatamente isso, que se trata de um produto de baixa escala. Da mesma forma que a gente pega uma jaqueta de couro legítimo, ela vai apresentar imperfeições, certo? É isso que atesta que ela é legítima. Então a lógica é essa, pegar um defeito e fazer dele a prova de uma qualidade”.*

Reflito sobre o exemplo da jaqueta de couro legítima e suas imperfeições. Além da periodicidade, há também uma falta de padrão nos produtos Mouras. Os animais possuem variações de peso e tamanho. A questão da padronização pode afetar a decisão de colocar ou não esses produtos no cardápio. Pergunto sobre as estratégias logísticas e de comunicação para lidar com a falta de padrão. *“Então, as escolhas que fizemos são todas explicitadas no cardápio. Servimos “O Capitão” de segunda à quinta, que são os dias com menos movimento no restaurante. Ainda assim, o cliente deve consultar a disponibilidade,*

ligar para o restaurante ou mandar mensagem. Todos os atendentes aqui são treinados para responder a essas inquietações. Outra questão é o tamanho das peças, que não têm uniformidade. Em uma granja industrial que abate 200 animais por dia, se consegue exatamente a mesma peça sempre. No caso dos Mouras, às vezes tem animais maiores ou menores, então o que fizemos foi estipular uma variação de 800 gramas até 1.400kg dessa peça do Capitão. Então no cardápio isso está especificado, são 3 faixas de peso. Esses dias chegou um casal que queria a peça de 800g, mas eu só tinha a de 1.300kg! Faz parte. Estamos falando de animais que são indivíduos, únicos, não de uma linha de produção”.

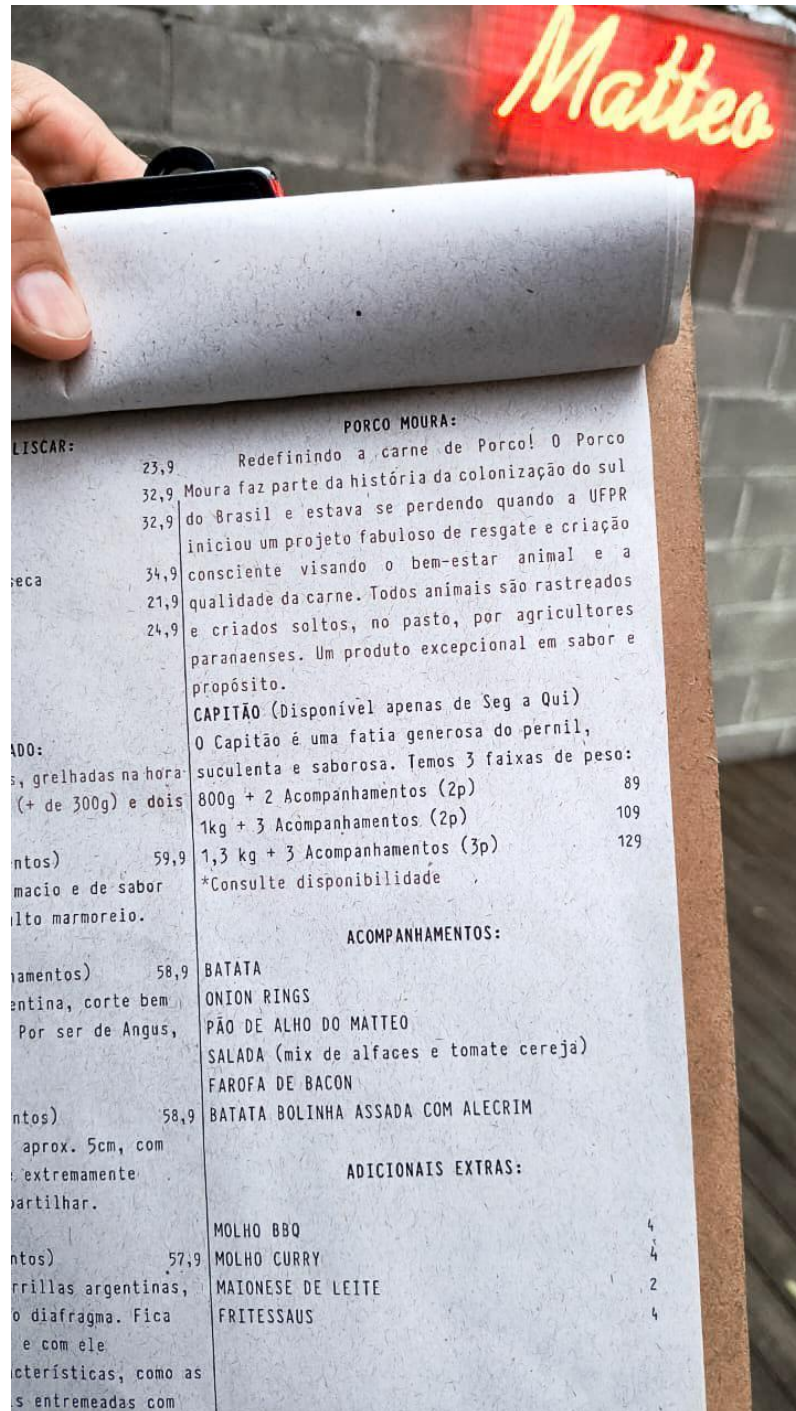


Figura 6: Porco Moura no cardápio do Matteo (foto concedida por Matheus, março de 2024)

A reflexão de Matheus sobre o “mecanismo subjetivo” que produz a conexão entre Angus e qualidade de carne é um bom exemplo sobre um “bem de consumo” cujas características que lhe são associadas possuem tamanho grau de estabilidade que explicam o porquê ele é procurado, desejado e comercializado como tal (Callon *et al*, 2002:197). Para que o acoplamento Angus-qualidade-de-carne aconteça, para que se torne um “bem” auto explicativo, foi necessário que uma série de agentes econômicos

heterogêneos definissem suas qualidades em um processo que nada se parece com uma simples conclusão das suas qualidades inerentes. Como explicam Michel Callon, Cécile Méadel e Vololona Rabeharisoa:

As características de um bem não são propriedades que já existem e sobre as quais basta produzir informações para que todos possam estar cientes delas. A definição dessas características ou, em outras palavras, sua objetificação, implica um trabalho metrológico específico e investimentos significativos em equipamentos de medição (Callon *et al*, 2002:198-9, tradução minha).

Trata-se de um bem que, depois de muito investimento, foi qualificado e estabelecido a tal ponto que se tornou um “conceito comum para o consumidor”, sem a necessidade de elaborar do que se trata a qualidade e tão pouco do que se trata o Angus. A técnica dos agentes econômicos encapsulou o valor da história no próprio valor econômico e nominal da raça, ao ponto de ser absorvido pelo “inconsciente coletivo”.

O porco Moura, por outro lado, está emaranhado naquilo que Foster (2008) chamou de “rede de perspectivas” (*network of perspectives*). Isto é, ao longo desse processo de qualificação do produto, estão implicadas não apenas a apreciação da carne e do próprio animal, mas também está incluída “a perspectiva que diferentes atores têm uns sobre os outros enquanto participam nessa economia” (Weiss, 2012:8, tradução minha). A dinâmica dessa atencividade compartilhada entre os atores dessa rede está perfeitamente exemplificada no relato de Matheus.

Começa, primeiro, pela identificação de como os seus pares estão trabalhando com a carne Moura e de que maneira ele pode fazer diferente, o que leva Matheus a agir pelos gargalos do sistema de compra e venda até chegar às sobras, preenchendo uma lacuna do problema. A partir daí, são elaboradas técnicas culinárias que objetivam ressaltar o sabor e valorizar aquela peça tão estigmatizada, bem como a maneira como ela será apresentada: um *steak* inteiro. Estando ciente da produção em pequena escala, da diversidade de peso/tamanho dos porcos e da dificuldade em abatê-los, chega o momento de estabelecer um esquema de “faixas de preço” que dê conta dessas variações. Por fim, é necessário comunicar ao cliente sobre todos esses agentes e processos implicados naquele produto final: os criadores, os porcos, o PPM, a história, o bem-estar animal, a qualidade de carne, o sabor e o propósito. Tudo isso é cuidadosamente elaborado em um cardápio que sintetiza essas informações. Caso o cliente ainda tenha dúvidas ou curiosidade, a equipe do restaurante é treinada para vender o porco “um a um na mesa”.

“Redefinindo a carne do Porco!”, como diz a introdução do cardápio do Matteo, é realmente disso que se trata. Redefinir o que significa comer essa carne, desse porco, com essa história e sob estas circunstâncias. Apesar do receio de Matheus de que se perca viabilidade comercial dos produtos Mouras por conta de todo o esforço reflexivo da cadeia, desde o produtor até o restaurante, para que então se agregue valor ao produto, me parece que é justamente nessa dificuldade, na necessidade desse fôlego e na exigência de envolvimento e comprometimento não apenas com o produto final, mas com todos os laços que o criam, que está a potência transformativa do porco Moura e seus derivados. Levar em conta a complexidade das relações imbricadas pode ser entendida com uma recusa à insistente simplificação do processo. *“É um quebra-cabeça, sim...não é nada fácil. Mas isso também garante que a história está sendo contada da forma correta”*.



Com os relatos de Rosane e Matheus, espero ter demonstrado diferentes espaços pelos quais a experiência concreta desse campo sensorial compartilhado acontece, ou então quando ela deixa de acontecer. Agora, gostaria de conduzir o leitor a um espaço inteiramente outro. Longe do fogo de chão, do campo, das araucárias ou das confortáveis mesas do restaurante. Um espaço frio, branco com manchas vermelhas, cheio de regras, sintonizações, aparelhos e medições, mas não menos repleto de encontros e experiências concretas. Na verdade, esse é um dos laboratórios que produzem a experiência, uma vez que atestam a qualidade — uma qualidade específica sob um ponto de vista específico — que será parte do processo de qualificação-requalificação dos produtos Mouras.

Como tenho demonstrado, o PPM é tanto uma rede de atores envolvidos nas mais diversas esferas de reprodução e produção de Mouras, como também é produtor de conhecimentos e práticas, bem como um requalificador das qualidades e valores éticos desejados na criação, produção e consumo de porcos. Isso implica na combinação de práticas tradicionais de criação — com um vasto diálogo e troca de saberes com os criadores — com novas práticas e tecnologias que redefinem o que são os marcadores de qualidade. Esse é um dos sentidos que podemos apreender de “lugar”: recuperar uma tradição e habitar algo inteiramente novo. Uma dessas inovações é a avaliação da qualidade de carne através de pesquisas na área das ciências da carne (*meat sciences*).

Essas pesquisas são uma das maneiras de produzir “lugar”, já que estabelecem as conexões entre sabor, textura, coloração da carne e as condições ambientais e técnicas nas quais o animal foi criado. Além disso, possibilitam uma leitura científica do “lugar” através da carne: a análise molecular e sensorial da carne materializa os efeitos da criação, da alimentação e da raça no produto final. De certa forma, essas pesquisas recuperam pelo menos parte da trajetória de vida daqueles animais.

Durante o período que estive em trabalho de campo, tive a oportunidade de acompanhar duas etapas de um experimento em andamento sobre qualidade de carne. A primeira foi a própria criação dos Mouras destinados à pesquisa e à coleta e identificação de espécies forrageiras existentes nos piquetes. A segunda foi a coleta de amostras das carcaças para posterior análise laboratorial. A pesquisa é do doutorando em Tecnologia de Alimentos pela Universidade de Santa Catarina (UFSC) Sebastião Magagnin. O objetivo da pesquisa de Sebastião é caracterizar a carne, gordura e produto curado da raça Moura em pastoreio rotacionado e comparar a qualidade de carne com suínos do padrão produtivo industrial¹³.

Para realizar a pesquisa, foram utilizados, no total, 16 animais Moura, criados pelo PPM na Fazenda Experimental do Canguiri em sistema de piquetes, e 16 animais industriais, provenientes de uma fazenda industrial. O período de teste com os Mouras durou aproximadamente 2 meses, quando se seguiu uma rotina semanal de pastoreio de 6 dias em piquetes rotacionados e 1 dia dos animais em galpão sendo alimentados apenas com ração. Quando nos piquetes, os animais tiveram livre acesso à alimentação disponível no próprio pasto. Foram identificadas 4 famílias botânicas nos piquetes: as Gramíneas (Azevém e Quicuío), Crucíferas (Nabo-forrageiro e Bolsa de pastor), Asteráceas (Picão Branco e Serralha) e Leguminosas (Trevo Vermelho e Trevo Branco). As espécies forrageiras mais disponíveis nos piquetes foram o Azevém, Nabo Forrageiro e Quicuío, respectivamente.

As pastagens que crescem nos piquetes do PPM contêm espécies plantadas e outras que nascem por conta. Enquanto centro experimental, o PPM mantém em seu pasto uma variedade botânica que busca reproduzir um tipo de pasto disponível, acessível e interessante para a realidade dos criadores de Mouras, sejam eles de subsistência ou comercial. A pesquisa de Sebastião aponta diversos fatores na criação em sistema ao ar

¹³ Agradeço pela gentileza de Sebastião por autorizar a escrita sobre a sua pesquisa e por compartilhar comigo o texto da sua qualificação de doutorado.

livre que influenciam na qualidade e saudabilidade da carne. A extensão do campo em que os animais circulam, por exemplo, estimula o fortalecimento dos músculos e das fibras musculares oxidativas, o que configura uma carne de cor mais avermelhada e com maior maciez. Há o fator genético, que influencia na constituição fibrilar da carne, mas também as forragens e alimentos locais, cujo acesso possibilita maior saudabilidade, indicada nos teores de ácidos graxos e antioxidantes. Por fim, o sistema ao ar livre pode ainda influenciar no sabor e aroma da carne, por promover modificações no perfil lipídico e de compostos voláteis.

O abate dos animais foi organizado em dois eventos. Depois do abate, duas equipes do PPM foram montadas para ajudar Sebastião na coleta de amostras das carcaças. Fiz parte da equipe escolhida para a segunda coleta de amostras. A seguir, exponho trechos do meu caderno de campo sobre esse dia, elucidando a rotina de trabalho de pesquisadores dentro do frigorífico e em uma empresa de embutidos. Pretendo, com isso, descrever a paisagem em que arranjos tecnocientíficos acontecem fora de um laboratório convencional de análise, bem como os processos e as técnicas envolvidas que definem os marcadores de qualidade, que posteriormente serão acionados e reformulados em outras linguagens por diferentes atores. Sobretudo, gostaria de demonstrar que, mesmo em condições alheias ao que venho expondo até então, ainda se trata da mesma coisa: definir qualidades bioquímicas e sensoriais do produto, experienciar o campo sensorial compartilhado e elaborar entendimentos sobre sabor e lugar.

19/10/2022 - Caderno de campo. Finalização da etapa de amostragens do experimento de Sebastião, expedição no frigorífico e na sede da empresa de embutidos.

Às 3:15 da manhã, a caminhonete de Marson estacionou na frente da pensão para buscar eu, Kaline e Luana. A equipe voluntária para realizar o trabalho de coleta de amostras das carcaças era composta por 8 pessoas: além de mim, Kaline e Luana, estavam Gabriela, Édipo, Darleny, Marson e o próprio Sebastião. Fomos em três carros e combinamos de nos encontrar no frigorífico X, localizado em uma cidade próxima de Curitiba, cerca de 50 min de carro. Esse é o frigorífico com o qual Charles, até aquele momento, conseguiu estabelecer uma parceria para abater porcos Mouras.

Ainda na escuridão da madrugada, no estacionamento, o grupo se divide em direção aos vestiários, que ficam do lado de fora. No vestiário feminino, eu troco a cor

verde — característica do macacão da Zootecnia que vesti durante todos os dias de manejo na Fazenda — pela cor branca. Primeiro, colocamos os nossos casacos mais quentes e depois, um macacão branco. Por cima do macacão de manga curta, um jaleco de manga longa e, por fim, as botas brancas. Depois de vestidos, reencontramo-nos no estacionamento e Marson distribuiu luvas, toucas e máscaras descartáveis. Além dos materiais de Tião (Sebastião), fechados em um isopor térmico, cada um era autorizado a levar somente seu celular. Nessa etapa, foi-me designada a tarefa de tirar fotos do trabalho da equipe e das amostras.

Antes de entrar no frigorífico, reparo nas baias dos animais e no corredor por onde serão conduzidos ao abate. Um silêncio absoluto indica que os animais — em período de descanso para atingirem a homeostase do bem-estar antes do abate — estão dormindo. Ao lado das baias, a caldeira que aquece a água do frigorífico ainda não queima lenhas.

A primeira sala do estabelecimento é a “área limpa”, onde os funcionários e visitantes fazem a higienização das mãos e botas. Ao lado esquerdo, está o limpador de botas, um equipamento comum para qualquer indústria alimentícia. Ao lado do limpador, uma pia para lavar as mãos com um jato forte de água. Antes de entrarmos na próxima área, passamos por um desnível no chão onde há água com solução desinfetante, garantindo a completa limpeza das botas. Assim que entramos no corredor, escuto o som estridente do maquinário funcionando.

Entramos na sala de inspeção das carcaças. Sebastião abre a câmara fria e lá estão as 8 carcaças do experimento, 4 Mouras e 4 testemunhas¹⁴. Marson e Sebastião puxam as primeiras 4 carcaças de Mouras e arrastam pelo trilho instalado no teto. É a primeira vez que vejo um Moura sem as características que me acostumei a identificar. A carcaça está aberta, dividida ao meio, sem os órgãos internos e sem sangue. Sem pelos e pálidos, os Mouras se parecem, à primeira vista, com porcos industriais. Rapidamente eu aprenderia a identificar um porco Moura pela carcaça: a capa de gordura densa e a carne escura. As características visuais são outras, mas ainda existem no *post mortem*.

¹⁴ “Testemunha” é o nome técnico utilizado nas pesquisas em zootecnia para se referir ao objeto utilizado para comparação com o objeto de interesse da pesquisa. Nesse caso, o objeto de interesse eram os Mouras e as testemunhas os porcos industriais.



Figura 7: Sebastião e Édipo cortam o lombo. Ao fundo, Kaline e Luana ajustam o pHmetro (acervo pessoal, outubro de 2022)

A equipe se organiza para iniciar os trabalhos. A primeira coisa a se fazer é medir o comprimento e o peso da carcaça fria (PCF), bem como a espessura de toucinho, profundidade e comprimento de olho de lombo, áreas de gordura e de olho de lombo. Segue-se o método brasileiro de medição de carcaça, elaborado em 1973 pela ABCS¹⁵. Marson e Édipo cantam os números para Gabriela, que anota tudo em um caderno. Antes de qualquer corte, é preciso tirar o pH da carcaça inteira. Kaline mede o pH com um pHmetro, aparelho que possui uma lança de vidro temperada, permitindo a perfuração da carcaça e medição direta. Faz isso em três pontos diferentes e também canta os números para Gabriela. Enquanto Kaline limpa o aparelho para utilizar na próxima carcaça, Marson e Sebastião iniciam o corte para a medição do “olho de lombo e cobertura da gordura”, também segundo o método ABCS. Essas medições dão a quantidade média de gordura e carne da carcaça.

Marson corta a carcaça para aparecer bem o lombo, limpa a peça com a faca para que apareça exatamente o contorno dos músculos. Luana coloca um papel sob a peça com

¹⁵ Associação Brasileira de Criadores de Suínos. Método brasileiro de classificação de carcaças. RS: Estrela, 1973, 17p.

o número identificatório do animal e eu tiro a foto. Esse procedimento é repetido em todas as carcaças, a equipe precisa estar sintonizada no mesmo ritmo porque cada etapa tem uma ordem e um tempo. Por fim, Édipo e Tião cortam a peça inteira do lombo e ensacam, numeram e guardam na caixa de isopor. Essas peças serão levadas por Tião para Florianópolis, onde será feita a análise bioquímica do material. Depois de finalizado, Marson faz um sinal aos funcionários do abatedouro para levarem as carcaças para o caminhão refrigerado, onde serão encaminhadas até a empresa de processamento.



Figura 8: Medição do olho de lombo e capa de gordura (acervo pessoal, outubro de 2022)

Às 6h30min, finalizamos essa etapa do trabalho com as carcaças dos Mouras e descobro que precisamos esperar até às 14h para repetir a rotina com as carcaças dos industriais. Aconteceu um descompasso no abate dos Mouras com os industriais, que deveria acontecer ao mesmo tempo. É necessário esperar 24h desde o abate até o manuseio das carcaças, para que os músculos se transformem em carne (processo conhecido como *rigor mortis*). Por conta dessa diferença de aproximadamente 10h entre um abate e outro, precisamos esperar. O tempo e a sincronização das tarefas são essenciais nesse processo.

As carcaças dos porcos foram compradas por uma processadora de embutidos em Curitiba, com exceção do lombo, parte que foi designada como amostra para a pesquisa de Sebastião. Por conta disso, a retirada das amostras e as avaliações de cor, marmoreio e gotejamento precisam ser feitas na própria empresa de embutidos. Teríamos que seguir as carcaças para não atrapalharmos ainda mais o fluxo da logística e do trabalho. Nessa longa janela de tempo, a equipe se reuniu para tomar um chá de mate acompanhado de salgadinhos caseiros. Depois, fomos almoçar em um restaurante na beira da estrada, localizado no meio do caminho entre o frigorífico e a processadora.

Enquanto esperávamos o almoço, Marson me ensinou a ler a história dos porcos através das ruínas. Contou-me sobre as estruturas de pedras tradicionais, conhecidas como taipas, construídas pelos colonos para demarcar suas propriedades, mas também pelos tropeiros, que conduziam os porcos pela cidade, formando um corredor animal. Essas estruturas podem ser encontradas nas estradas hoje em dia. Sebastião contou-me sobre a próxima etapa da sua pesquisa. Além da análise laboratorial, parte da carne coletada seria preparada para um grupo de degustadores treinados que deveriam descrever a experiência em termos de sabor, cor, cheiro e outras sensações.

Chegando na empresa de processamento, a rotina se repete: vestuário, roupas, máscaras, luvas, toucas, botas, higienização. Além de repetirmos as mesmas medições para as carcaças industriais, a segunda etapa do trabalho seria voltada para as análises de coloração, marmoreio e gotejamento das amostras. Foi utilizado um sistema subjetivo e outro objetivo na avaliação da coloração e marmoreio. No primeiro, as peças foram enfileiradas na mesa de corte e cada painelista, ou seja, todos os membros da equipe ali presentes, receberam um painel de escala gráfica (1-6) de NPPC (1999)¹⁶ para avaliar o escore de coloração e marmoreio. O escore 10 da escala não foi utilizado neste estudo, sendo coberto com um adesivo ao longo da avaliação. Segundo essa metodologia, cada participante, individualmente, comparou as amostras dispostas com aquelas fotografadas no painel e fez o escore daquilo que estava vendo. No segundo sistema, foi utilizado um espectrofotômetro nas amostras, um instrumento que demonstra com precisão os estratos de luz vermelha, amarela e azul, que são interpretados segundo um índice de coloração para cada estrato.

¹⁶ NPPC - National Pork Producers Council. National Pork Board: Composition & quality Assessment Producers. **Des Moines**, 1999.

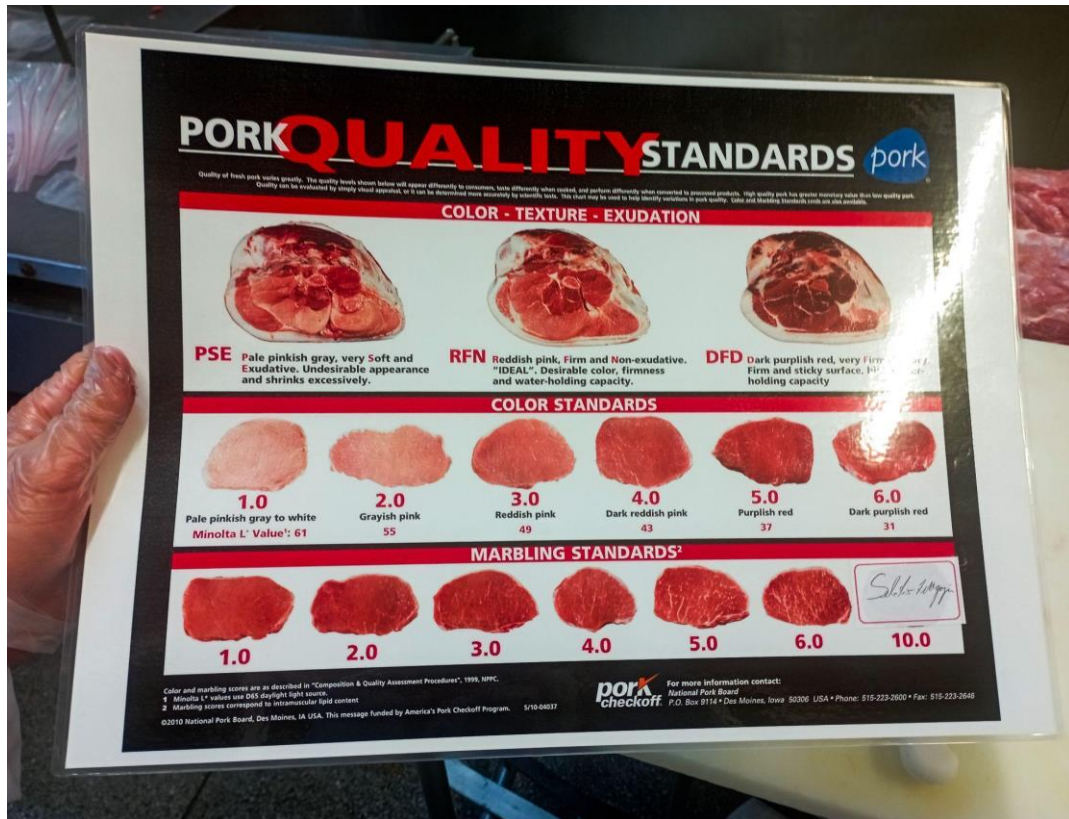


Figura 9: Painel de escore NPPC (1999) para avaliação da coloração e marmoreio (acervo pessoal, outubro de 2022)

O gotejamento, por sua vez, é um método que avalia a quantidade de líquido perdida (perda exsudativa) de um pedaço de carne. No caso do experimento em questão, as bistecas foram inseridas em uma garrafa pet, que recebeu um envoltório plástico e ficaram suspensas em um gancho. Após o gotejamento, as garrafas foram acondicionadas a 2°C em um isopor junto com um termo-higrômetro para medir a umidade durante o transporte até o laboratório em Santa Catarina. A quantidade de líquido perdido em um corte é um dos indicadores de qualidade de carne e de bem estar animal. Por exemplo, se uma peça perde muito líquido quando é preparada em uma frigideira, a carne fica seca e dura. Esse aspecto que a carne apresenta no momento de prepará-la permite a leitura do bem-estar daquele animal. A perda de líquido excessiva indica que o animal estava sob estresse (estresse exsudativo) no período pré-abate.

Eram aproximadamente 17h da tarde quando encerramos os trabalhos. Depois de trocarmos as roupas, nos reunimos no estacionamento da empresa. Sebastião agradeceu a cada um pelo trabalho dedicado e nos despedimos. Na volta, a caminhonete de Marson fez um desvio do caminho da pensão e parou em frente a um restaurante. *“Nada melhor para comemorar um dia de trabalho tão cansativo do que desfrutarmos dele”*, diz Marson. Estávamos na fachada do restaurante Matteo, seria a primeira vez que eu provaria uma

carne Moura. Depois de algumas cervejas, chegou a peça do Capitão. Enquanto comia, ri comigo mesma ao lembrar das palavras de Sebastião horas atrás: *“Normalmente, quem não conhece os termos técnicos para descrever a experiência do sabor que está sentindo, vai provar um Moura e dizer que tem um sabor frutado, alguma coisa que remete à terra”*. Era isso mesmo que eu estava sentindo.



Ao final deste capítulo, expus ao menos 3 dimensões de uma complexa rede de atores heterogêneos que elaboram diferentes marcadores de qualidades que caracterizam os produtos de porcos da raça Moura em relação ao “mercado de qualidades”, no qual eles estão inseridos. Atentei para a dimensão da experiência concreta, onde as qualidades são materializadas em um campo sensorial compartilhado, um campo que possibilita o encontro dos atores (desde produtores até consumidores) com o nexos que trabalha o sentido agregador de elementos distintos: sabor; lugar; carne; qualidade; campo; tradição; ciência; responsabilidade; sustentabilidade; totalidade; vida; morte; etc.

Argumentei, também, que a rede de atores que trabalham com o porco Moura e seus produtos tem um caráter reflexivo em que múltiplas perspectivas são observadas e negociadas. O aspecto central de uma “rede de perspectivas” é o quanto os diferentes atores estão cientes uns dos outros e o quanto conseguem incorporar, nas suas práticas, aquilo que importa para o outro. Comecei com o exemplo da visita técnica do PPM a um criador de subsistência em perímetro urbano. Nessa situação, a equação “comida natural = carne boa” surgiu enquanto perspectiva do criador que alimentava seus animais com maior quantidade de farelo de milho do que com o concentrado proteico. A questão por trás dessa prática é a definição de qualidade que orienta o manejo dos animais, que abarca, entre outras classificações, a noção de “natural” em oposição ao “artificial” ou “manipulado”. Ao levar em conta essa preocupação do criador, o esclarecimento prestado pelo PPM em relação ao concentrado proteico se deu na explicação de que o concentrado continha vitaminas e minerais importantes para um crescimento saudável do animal, sem adição de qualquer substância química “artificial”, e que o milho era uma fonte de energia que deveria ser administrada em menor quantidade.

É possível observar, ainda, que o “ambiente” e o “bem-estar animal” são noções que parecem ter pouca influência na definição de qualidade do criador, enquanto a alimentação é central. Os animais eram criados em baias fechadas, com o chão irregular e inclinado, sem acesso à área externa. No exame veterinário feito por Juliana, foram observados alguns ferimentos nas patas dos animais que poderiam, com o tempo, implicar na sua imobilidade. Para o PPM, o ambiente e o bem-estar são noções fundamentais que orientam as práticas de criação e que influenciam diretamente na definição de qualidade da carne. Negociar as condições ambientais da criação seria um pouco mais trabalhoso, visto que, até então, não eram preocupações no horizonte de importância do criador. Essas negociações chamei, nos termos de Mauro Almeida, de conflitos ontológicos e encontros pragmáticos.

Com os relatos de Matheus e Rosane sobre a gerência dos seus restaurantes, descrevi a maneira como outros agentes aparecem nessa rede de percepções. São considerados os produtores e a sua produção em pequena escala, a logística de compra, abate e venda dos Mouras, o ponto de vista do mercado, do marketing e do consumidor, bem como a atuação do PPM enquanto projeto científico de conservação de uma raça nativa. Além disso, é levado em conta o ponto de vista do próprio porco. O leitão inteiro de Rosane assado no fogo de chão é uma resposta possível que a chefe encontrou ao problema da disjunção completa entre animal e comida. Manter a visualidade do corpo na transformação deste em alimento é uma maneira de fazer agir os vínculos vitais pelos quais o animal esteve enredado ao longo de sua vida. É também a maneira de singularizar o animal e fazer importar o indivíduo: “é aquele animal, aquela vida”.

Por fim, apresentei um relato de campo de um dia de trabalho na coleta de amostras para experimento científico. Descrevi os diferentes agentes não-humanos e procedimentos que participam da requalificação da carne Moura em uma linguagem científica: o método de medição de carcaça da ABCS; o pHmetro; o painel de escala gráfica; o espectrofotômetro; o gotejamento; as vestimentas; as áreas de higienização; a sincronização das tarefas; etc. Da mesma forma que os produtos Mouras são contextualizados em um arranjo material-semiótico para que o sentido do seu consumo seja produzido, as pesquisas científicas sobre qualidade de carne também reproduzem um arranjo para que essas qualidades sejam determinadas.

É importante dizer que as relações que as pesquisas fazem, como a relação entre raça, ambiente e alimentação com a qualidade do produto final, não são necessariamente

relações compreendidas apenas através do aparato tecnocientífico. Os criadores tradicionais reconhecem essas qualidades através da experiência empírica e sensorial da criação e consumo. Contudo, é bem verdade que, cada vez mais, os próprios criadores demonstram grande interesse pelos resultados das pesquisas. Pude observar esse interesse quando ingressei, em 2023, em um grupo de *Whatsapp* chamado “Raças nativas”. O grupo é dedicado à troca de informações sobre a criação e conservação de raças nativas brasileiras de animais diversos e contém 84 membros, entre eles criadores, entusiastas, amadores, professores, zootecnistas e veterinários de várias regiões do Brasil. Frequentemente eu li, nas trocas de mensagens, criadores solicitando por artigos científicos que argumentassem que a gordura do porco não faz mal à saúde e que, bem pelo contrário, tem benefícios, ou então que o porco crioulo não é mais “sujo” ou “contaminado” que o porco industrial.

O respaldo da opinião científica sobre a seguridade da carne, tanto no sentido sanitário quanto nutricional, interessa aos criadores de porcos crioulos por pelo menos dois motivos: porque fornece material legitimado para contrapor preconceitos que se tornaram cada vez mais populares em relação à gordura da carne e seus malefícios para a saúde — uma das propagandas mais difundidas no período da troca do suíno tipo banha para o suíno “light” — e porque insere uma discussão sobre outros entendimentos a respeito da noção de “segurança alimentar”. Desde a década de 60, com a criação do *Codex alimentarius*, um Programa conjunto entre a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), que elabora normas alimentares no plano internacional, as criações tradicionais de animais enfrentam o problema da associação entre segurança alimentar e processos industriais tecnificados, associação que acaba por estigmatizar os produtos crioulos como inadequados ao consumo.

Capítulo 3 - Pensar como um porco: técnicas de aproximação

Quando atentamos à nossa experiência não como mentes intangíveis, mas como corpos sonoros e falantes, começamos a sentir que somos ouvidos, até mesmo escutados, pelos numerosos outros corpos que nos cercam. Nossos corpos sensíveis respondem à eloquência de certas construções e pedras, aos movimentos articulados das libélulas. Encontramo-nos vivos em um mundo que escuta e fala

Abram, David. 1996. The spell of the sensuous. (tradução minha)



Neste capítulo, retrato uma etapa da pesquisa em que se deu a maior parte da minha experiência em campo: a rotina de trabalho com o rebanho de conservação do PPM, na Fazenda Experimental do Canguiri. A fazenda recebe, cotidianamente, estudantes de zootecnia e medicina veterinária, sob a coordenação dos professores Marson e Juliana, que executam atividades práticas de manejo com o rebanho, pesquisas sobre alimentação dos porcos, qualidade organoléptica da carne e rendimento da carcaça, pesquisas em diagnósticos de doenças de suínos e aulas práticas de medicina veterinária. Além disso, o centro de criação do PPM também recebe visitantes, criadores, projetos parceiros e turmas de outras disciplinas.

A vida na fazenda, para os animais que ali habitam e para os humanos que a frequentam, nada se parece com a proposta do livro *Zoopolis* (Donaldson *et al*, 2011), em que a vida compartilhada entre humanos e animais é pensada como possível (e desejável) sem relações de trabalho e morte (Porcher *et al*, 2019:15). A vida na fazenda se parece mais com uma coreografia (Law, 2008) em que os parceiros de dança precisam de muito trabalho em conjunto para sintonizar os passos, em diferentes escalas, e assim conduzir seus parceiros porcos a uma boa morte (*good death*) (Law, 2008:4).

O termo “estação experimental” se refere às inúmeras atividades de criação, pastoreio e cultivo que os estudantes e pesquisadores do setor de Ciências Agrárias executam na extensão de terra pertencente à Universidade Federal do Paraná. Essa terra e toda a ecologia que nela floresce é tanto um espaço para experimentos do agro quanto parte de uma Área de Proteção Ambiental (APA), o que limita certas pesquisas por conta da proibição de defensivos químicos. Quando olho para o PPM e seus piquetes instalados na Fazenda repletos de porcos Mouras, percebo a radicalidade que o “experimental” toma nesse projeto: se trata, de fato, de experimentar para e com essa espécie, em nível coletivo e individual, uma forma de coabitar esse pedaço de terra que se pretende ser um modelo de coabitação para diversas terras no Sul do país.

Enquanto um experimento de criação de porcos, o PPM segue algumas diretrizes de modelos de criação já bem estabelecidos pela zootecnia, como a Tecnologia Moderada (Godinho, 1986) e o Manejo Racional (Machado, 1967)¹⁷. Mas também desenvolve uma

¹⁷ Por uma questão de prioridade, não irei desenvolver uma discussão sobre esses modelos. Resumidamente, a Tecnologia Moderada é um modelo de criação que parte de uma crítica da transferência de tecnologias da suinocultura em países ricos e de clima temperado para países pobres e de clima tropical. Ao observar a dificuldade dos criadores brasileiros em se adequar às novas tecnologias que visam a produtividade máxima, a Tecnologia Moderada leva em consideração a realidade dos suinocultores e objetiva “obter o mínimo custo de produção, moderando técnicas e utilizando os recursos locais e mais baratos” (Godinho, 1986:3). O Manejo Racional, por

metodologia própria de manejo e cuidado, partindo da observação atenta e minuciosa do comportamento animal, bem como agregando à experiência da criação o contexto histórico e biocultural dos porcos crioulos e seus criadores. Criar porcos e cultivar relações de proximidade com javalis são das atividades mais antigas na relação entre humanos e animais. Mas selecionar, reproduzir, pesquisar, conhecer e conviver com a raça de porco Moura e suas especificidades era algo até então pouco ou nada documentado, o que deu espaço para pesquisadores e entusiastas trilharem seus próprios caminhos na arte da convivência, inclusive pegando emprestado de outras espécies algumas técnicas de manejo, como é o caso do “Horsemanship” aplicado ao rebanho de Mouras.

Dou ênfase ao aspecto da convivência mais do que o da criação porque pude observar, em meus dias de fazenda, intimidades entre homem e porco emergirem em um contínuo e mútuo processo de aprendizagem ou, nas palavras de Vinciane Despret (2021:273-74), uma “intercaptura entre as espécies”. Desde a estrutura do sistema de criação e a lógica do seu funcionamento, até o mais cotidiano toque de orientação médico-veterinária sugerem uma superfície de contato em que ambas as espécies engajam nos mundos subjetivos uma da outra, revelando a porosidade ontológica em que se encontram e se definem. Como me disse Marson certa vez: *“eu não diria que é um experimento, mas, sem dúvidas, uma experiência”*.

Sem diminuir a razão mercadológica, o compromisso conservacionista com a raça e outras motivações de ordem moral e simbólica que venho demonstrado até então e que penetram as relações de convivência na criação, é preciso abordar ainda, e pretendo fazê-lo neste capítulo, outra motivação que dá sentido à empreitada do PPM: a paixão pela raça ou o simples prazer de estar junto. Ainda nas palavras de Marson: *“É muito jóia, eu adoro esses animais, aprendo com eles todos os dias. É sempre uma pena quando chega o momento de se desfazer de cada um”*. Dilemas, por vezes amargos, que a condição de vivente-mercadoria impõe.

Neste último capítulo, trago temas que concorrem às práticas de cuidado e manejo com o rebanho. Começo apresentando ao leitor uma imagem descritiva do sistema de criação do PPM e sua estrutura, bem como os critérios de seleção dos porcos reprodutores, para então chegar à discussão sensível sobre as consequências material-subjetivas de tal sistema. Em um segundo momento, descrevo algumas técnicas de manejo

sua vez, “é a aplicação inteligente da técnica criatória baseada em princípios oriundos da investigação científica. O bom manejo pressupõe, portanto, conhecimentos técnicos” (Pinheiro Machado, 1967:15).

que pude observar e, em complemento, trago relatos de campo que refletem o processo de aprendizagem, atenção e intercaptura imbricados na lida com o rebanho. Nesse ínterim, faço algumas reflexões sobre a possibilidade de pensarmos a inteligência animal sem cair nas armadilhas do binarismo mente-corpo.

3.1 Tentativas de habituação

Pousei em Curitiba no dia 28 de setembro de 2022. Minha primeira vez no Paraná, estado vizinho ao meu, Rio Grande do Sul. As araucárias, majestosas, acompanharam-me por todo o trajeto do aeroporto até o pequeno quarto que aluguei durante um mês em uma pensão próxima ao campus das Ciências Agrárias da UFPR. A chuva, impiedosa, também seria minha companheira por todo o mês de outubro. Carregava comigo duas malas grandes e uma pequena, além da mochila do *notebook*. Essa foi a bagagem que trouxe de Brasília, onde morei nos quatro meses anteriores para concluir parte do meu cronograma de disciplinas do mestrado, cuja metade realizei *online*, visto a pandemia de Covid-19. Sem pausas em casa para rever familiares e amigos, fui de Brasília à Curitiba realizar meu trabalho de campo.

Na pensão moravam estudantes de Veterinária, Zootecnia e Agronomia, entre eles duas pesquisadoras do PPM: Luana, cursando seu primeiro semestre no mestrado em Zootecnia e Kaline, já na metade do seu doutorado também em Zootecnia. Kaline logo se tornou minha confidente intelectual e amiga pessoal, sendo nossa relação a primeira prova que tive de que a Antropologia e a Zootecnia poderiam andar muito bem juntas. Descobríamos em comum muitas coisas que as nossas disciplinas pareciam esconder à primeira vista. O esforço de tradução era recíproco e persistente. Nas entrelinhas do pensamento científico, entendíamos-nos perfeitamente.

Mandei mensagem para Marson avisando da minha chegada, ao que me respondeu que eu deveria estar às sete horas da manhã seguinte em frente ao prédio do Departamento de Zootecnia, pois iríamos à fazenda juntos. Minhas expectativas em relação ao campo foram arrebatadas desde o início: eu sabia muito pouco sobre o PPM além de algumas reportagens que pude acessar na internet e imaginei que minha atuação em campo seria acompanhar os profissionais do projeto em suas visitas técnicas aos criadores locais, uma atividade que Marson já havia mencionado em nossas breves conversas pelo *Whatsapp*. Eu não sabia que teria acesso ao plantel de criação do PPM e que essa seria a minha imersão etnográfica. As visitas aos criadores seriam, ao fim, apenas

uma, por conta da intensa chuva prevista para o resto do mês, o que impossibilitava o acesso às propriedades da maioria dos criadores. Tampouco imaginava que teria uma intensa vivência com os porcos Mouras, praticamente todos os dias durante as quatro semanas em que estive lá.

Na manhã seguinte, antes de pegarmos a estrada, entrei com Marson em sua sala no departamento. Enquanto ele resolvia algumas burocracias no computador, pude dar uma olhada na bibliografia física que fez parte da sua formação enquanto zootecnista e pesquisador de porcos crioulos. Alguns que me chamaram a atenção foram: “Las razas porcinas Iberoamericanas: un enfoque etnozootécnico”, uma coletânea de autores, publicada em 2014, que reúne artigos sobre diferentes raças de porcos crioulos na América Latina; “Os Suínos” (1967), de Luiz Carlos Pinheiro Machado, que menciona, pela primeira vez, a raça Moura em um livro; o relatório impresso de Narcizo, cujas páginas foram todas por mim fotografadas. Na sala, além de livros e da chaleira elétrica que aquecia a água do chimarrão, havia cerâmicas de porcos, fotografias, cartazes do PPM e um freezer desligado da tomada. Dentro do freezer, descansava um pernil inteiro de porco, com casco e tudo, que ficou maturando ao longo do ano. “*Estou me arriscando na charcutaria, essa peça irei cortar só em dezembro, no nosso churrasco anual de celebração do PPM*”, contou-me Marson.

Meu cotidiano passou a ser repleto dessas imagens: partes dos corpos de animais, instrumentos utilizados para o preparo da carne, a própria carne e os porcos vivos. A escrita de Marília Kosby em seu livro de poesia *Mugido* (2020) auxiliou-me a conjurar esses fragmentos todos:

Tem uma imagem que me acompanhou durante o tempo que preparei o mugido. A imagem de uma figueira, aquela árvore de galhos longos, fortes e baixos, bastante comum aqui no sul. Quase toda estância tem uma figueira. No mesmo galho da figueira, muitas vezes, coloca-se o balanço das crianças brincarem e o gancho onde a ovelha é pendurada quando se vai carneá-la. É possível ver as duas coisas lado a lado, o brinquedo e o bicho agonizante. (Kosby, 2020:64)

Ao chegar na sede do PPM na fazenda, uma pequena casa onde os pesquisadores, estudantes, funcionários e visitantes utilizam para trocar as roupas da cidade pelas do campo e assinar a lista de presença, avistei, no canto direito da casa, um moedor de carne bastante antigo. Nas paredes estavam pendurados cartazes de resumos das pesquisas zootécnicas realizadas pelo PPM sobre porcos crioulos e sobre o Moura. Estava tudo ali: a prática científica, a transformação do animal em alimento e a vida dos porcos e das

peçoas acontecendo. Um arranjo semiótico que me faria recordar, todos os dias, que para conservar, é preciso comer.

O primeiro dia de campo foi tomado por tentativas de habituação e reconhecimento do espaço. Sem muitas cerimônias para a presença inusitada de uma antropóloga em um dia de trabalho qualquer, a rotina dos veterinários e zootecnistas seguia seu fluxo. O que me coube foi segui-los em silêncio, já que as perguntas não me vinham e não haveria tempo de respondê-las de qualquer forma. O trabalho com animais tem sua urgência e o tempo é corrido. Tomei certa distância do grupo para observar o espaço e compreender a lógica das instalações do sistema.

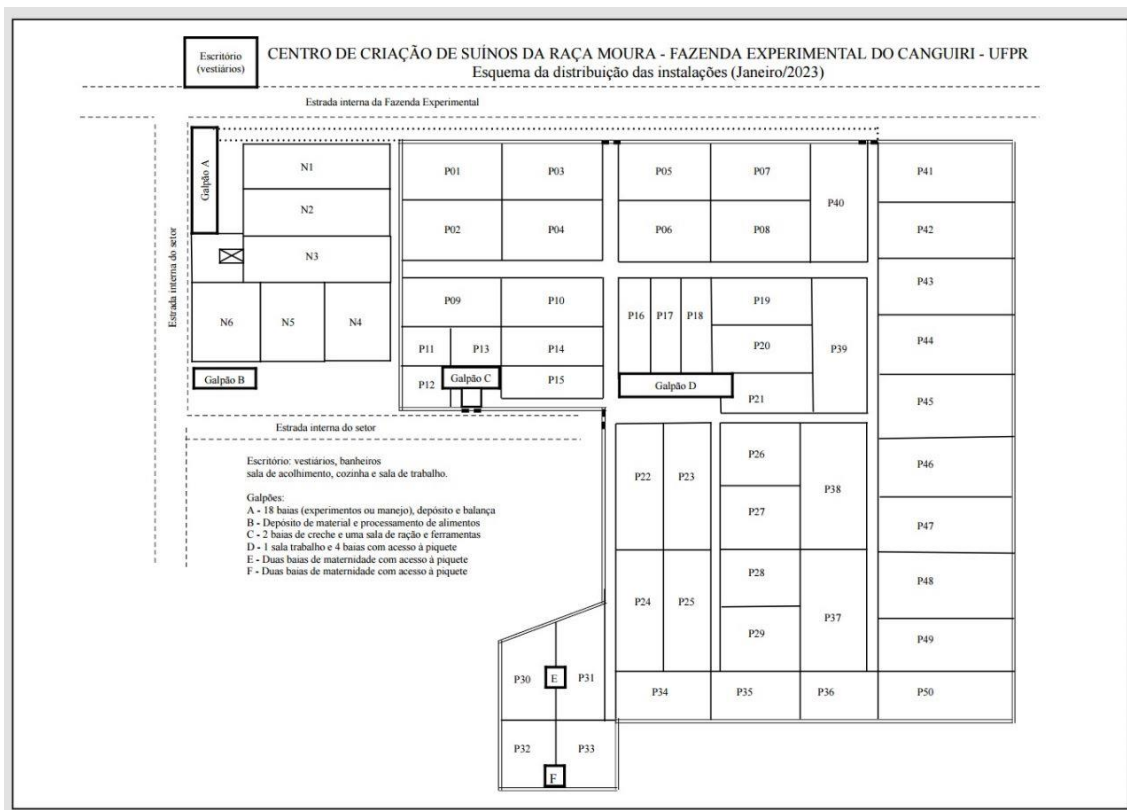


Figura 10: Esquema da distribuição das instalações do centro de criação.

O centro de criação do PPM é composto por 50 piquetes de tamanho aproximado, separados por cercas elétricas e 6 galpões para usos variados, além da casa onde ficam os vestiários, os banheiros, a cozinha e o escritório. Ao sair da casa e atravessar a estrada interna da fazenda, entra-se no galpão A, uma estrutura de cimento com 18 baias individuais, normalmente destinada aos animais de experimentos ou aos que serão conduzidos ao abate nos dias posteriores. É a única área de confinamento. Naquele momento, o galpão abrigava os animais do experimento de pesquisa de Sebastião.

Ao sair do galpão A pelo lado direito, tem-se acesso aos piquetes N6 até N1, os quais são destinados aos animais de experimento por terem uma pastagem controlada,

com maior variedade de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS). Com exceção de 4 vias estreitas, toda locomoção pelas instalações é feita por dentro dos piquetes, passando por cima das cercas elétricas. Ao seguir a descida da fazenda pelo lado direito, chega-se ao galpão B, um depósito de materiais diversos que estão na composição das instalações (como madeiras, pregos, cercas elétricas, arames, etc.) e onde se faz o processamento de alimentos para os animais (moagem de pasto, debulha de milho e a seleção e preparo de hortaliças e tubérculos). Descendo um pouco mais está o galpão C, dividido entre uma sala para depósito de ferramentas, instrumentos de manejo e rações e 2 baias de creche para leitões recém nascidos e suas mães. Essas baias têm acesso ao piquete P12, onde a porca e os leitões forrageiam durante o dia e retornam às baias para amamentação e repouso.

Mais abaixo está o galpão D, dividido entre uma sala de trabalho e 4 baias com acesso aos piquetes P16, P17 e P18. Essa sala de trabalho é o coração das operações do centro, onde os estudantes, funcionários e coordenadores se reúnem para discutir as atividades do dia. A sala guarda um caderno de campo onde todas as atividades realizadas devem ser registradas. O caderno é aberto ao menos duas vezes ao dia: no início do trabalho, para a leitura do registro das atividades do dia anterior, em que também está escrito algumas sinalizações para a equipe que irá ler o caderno no próximo dia, como um aviso de que tal animal se machucou e precisa de cuidados, e, ao final do expediente, para registrar as atividades. Pendurado na parede está um quadro negro com informações referentes à cobertura das matrizes e datas importantes para o acompanhamento dos leitões.

COBERTURA	R. CIO	PARTO	21 D.	DESMADE
CIGANA x POLACO	20/06	22/09	13/10	27/10
MIMOSA x POLACO	-	27/09	18/10	01/11
GUARIACHIMANGA	29/06	29/09		
RIÇA x POLACO	19/07	22/10		15/08V
MOC x CHIMANGA		21/10		15/08V
NAROCAS x				28/08V
CLARA x				16/09V
TISULAS x				
VHORA x				

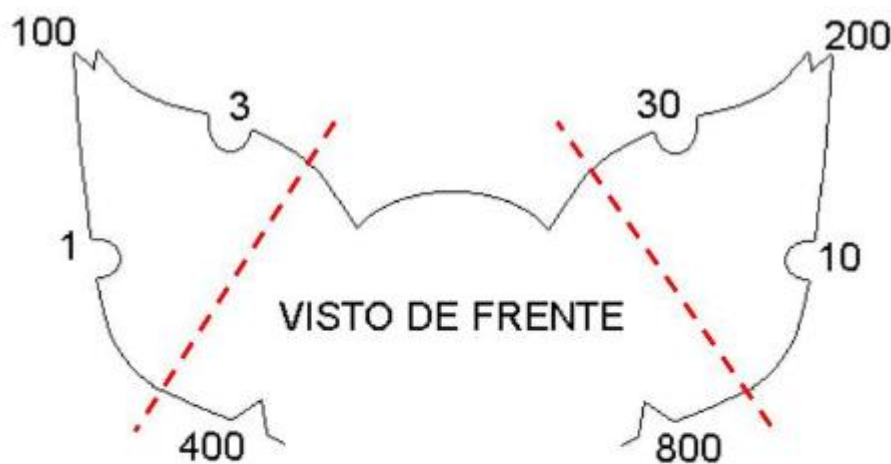
Figura 11: Quadro de informações sobre a cobertura e leitões (acervo pessoal, setembro de 2022)

No quadro, estão escritos os nomes das matrizes e dos cachaços que cruzaram, como “Cigana x Polaco”, e, na sequência, a data do último cio da matriz, a do parto, a de 21 dias completos desde o nascimento dos leitões (momento importante para a pesagem dos animais, a fim de comparar com registros anteriores e estimar a capacidade leiteira da mãe), e a do desmame. No canto direito mais extremo das instalações estão as duas últimas 4 baias de maternidade, com acesso a 4 piquetes. Os piquetes mais abaixo, nos limites da área do PPM, são os mais bem conservados, com árvores frutíferas e algumas hortaliças como abóboras e batata-doce. Normalmente neles habitam os cachaços, sempre isolados uns dos outros e dos demais porcos.

De volta ao balcão D, na sala de trabalho, pude acompanhar a atividade de marcação da mozza¹⁸ e pesagem dos filhotes recém-nascidos da porca Mimosa. É utilizado o modelo de identificação australiano, recomendado pela ABCS, que consiste em piques nas orelhas feitos com alicate. Cada pique corresponde a um valor convencional e podem

¹⁸ Mozza é o termo técnico para se referir aos piques na orelha. Quando se pergunta “qual é a mozza do porco?”, está sendo perguntado qual o número de identificação.

ser aplicados em três regiões: na parte de baixo da orelha, no centro e nas pontas. Os piques da orelha direita, quando feitos na parte de baixo, correspondem a 400; 3 quando feitos no centro na parte superior; 1, na parte inferior e 100, na ponta. Na orelha esquerda, a parte de baixo corresponde a 800; no centro da parte superior, a 30; na inferior, 10 e 200, na ponta.



Observações:

- Os piques 3 e 30 podem ser usados 3 vezes;
- Os piques 1 e 10 podem ser usados 2 vezes;
- Os piques 100-200-400-800 podem ser usados 1 vez;
- Os piques 400-800 estão em 1/3 da orelha, de baixo para cima.

Figura 12: Modelo de identificação australiano

Duas estudantes estão responsáveis por essa atividade, mas Marson auxilia no momento de pegar os filhotes da mãe. Mimosa não estava muito disposta a entregá-los e foi preciso que Gabriela a distraísse com ração, enquanto Marson os colocava em uma caixa com feno. Depois, vestem luvas para fazer os piques. Os filhotes gritam muito, um grito que eu descobriria mais tarde não ser de dor, mas de desconforto. Mimosa começa a ficar agitada e a vocalizar sons que significam um aviso para os humanos. Era preciso realizar o trabalho com agilidade, antes que os avisos de Mimosa se tornassem atitudes.

Se a orelha sangrasse depois do pique, aplicavam iodo na ferida. Cortam o cordão umbilical e, com o filhote de cabeça para baixo, aplicam iodo no umbigo. Depois de pesar o animal, anotam em um caderno de identificação dos animais o sexo, a moessa, o número de mamas de cada lado, o peso e as características raciais. Por exemplo: F31,7+7, 400g, tordilha escura; rajada; bragada; estrela; ponta do rabo branca; mancha no queixo e ponta do focinho; orelha ibérica. O caderno de identificação, renovado a cada ano, contém informações sobre todos os animais do rebanho, que, naquele momento, eram 9 matrizes (fêmeas reprodutoras); 2 cachaços (machos reprodutores); quantidades mensais de

leitões variando entre 30 e 50 com até 4 meses de idade; entre 80 e 100 porcos na fase de crescimento e engorda (com idades de abate entre 12 e 18 meses).

Os únicos animais a receberem nomes próprios são, via de regra, as matrizes e os cachaços. A exceção que pude observar se deu com dois filhotes que passaram um tempo longe do rebanho, em tratamento no HV. De certa forma, ao serem deslocados do rebanho, eles se singularizam em relação aos demais. Em geral, os animais são identificados segundo a mossa ou agrupados em linhagens com o nome da mãe: filhotes da Marocas, filhotes da Guria, etc.

3.2 Dos critérios de seleção

A avaliação de porcos para reprodução segue uma série de critérios, tanto de caráter fenotípico e de saudabilidade quanto comportamental. O objetivo da tipificação é tanto atingir o maior grau de pureza racial quanto diminuir as deformidades morfológicas e imunológicas do rebanho. Os critérios exigidos pelo PPM, observados e descritos por Marson, são mais detalhados que os de Narcizo, o que indica que a difusão genética da raça está em um momento relativamente estável, tornando possível a seleção de características mais específicas e diminuindo a tolerância de características desviantes. São elas:

- Linha dorsal entre retilínea e convexa (levemente arredondada para cima, sem deformações);
- Perfil cefálico entre concavilíneo e retilíneo (nunca ultra-concavilíneo);
- Tipo de orelha variando de intermediária entre ibérica e céltica até intermediária entre ibérica e asiática (nunca aceitar orelhas asiáticas, com as pontas viradas para trás) – preferir as orelhas tipicamente ibéricas e com formato quadrado;
- Pelagem tordilha (cinza), variando do claro ao escuro;
- Mucosa escura; cerdas abundantes (no inverno);
- Cascos pretos bipartidos (nunca aceitar cascos brancos ou manchados, ou pata-de-burro, ou pé-de-cabra);
- Ausência de manchas claras de pele fora da região ventral, das laterais do focinho e da ponta da cauda (entendendo-se como normal ou toleráveis a presença de manchas pequenas e salpicadas nas regiões papada, axilas, barriga, virilhas e partes internas das pernas dianteiras e traseiras, parte posterior das patas, ponta da cauda e pequenas manchas simétricas em forma de linha das laterais do focinho

- nunca aceitar manchas de outra cor ou brancas de pele na parte de fora da “capa” tordilha);
- Ausência de manchas claras ou escuras de pelos, com exceção da estrela na testa (centralizada, pequena e bem definida), da ponta do rabo branca e das manchas mais claras de pelo na região lateral do focinho abaixo dos olhos e o colar atrás da bochecha (máscara);
- Importante a presença das estrias de pelagem (rajado) e dar preferência aos que têm estrela na testa;
- Mínimo de 12 tetas bem formadas e em posição bem simétrica (tanto para machos quanto para fêmeas – as filhas dos machos serão reprodutoras);
- Cabeça mediana, bem implantada, coluna e pernas bem formados. Não tolerar “achinelamento” das patas e malformações da coluna e das pernas;
- Machos com os dois testículos bem desenvolvidos, sem defeitos no pênis ou no prepúcio;
- Fêmeas com a vulva de aparência e tamanho normal para a idade;
- Não usar para reprodução os refugos (que cresceram menos que os irmãos) e os que ficaram doentes, com hérnias ou qualquer deformidade, ou ainda se tiverem algum comportamento estranho (agressivo ou diferente dos outros);
- Procurar por animais mais mansos e obedientes, que respondam bem ao carinho humano.

Ao nascerem, os Mouras se parecem muito com javalis, por conta das faixas escuras na lateral do corpo, chamadas de “rajado”. A principal diferença é que, ao crescerem, os javalis perdem o rajado e adquirem uma pelagem uniformizada, enquanto os Mouras mantêm o rajado na idade adulta. A “estrela” é uma mancha branca nos pelos bem ao centro da testa, em formato de estrela. Essa é a única mancha aceita (e desejada) na pelagem tordilha, as demais manchas só são toleráveis quando presentes em determinadas áreas da mucosa desde que não avancem sobre a capa de pelos. As manchas podem indicar que aquela linhagem de porcos é descendente de uma cruzada entre porcos de raças distintas, portanto, não são puros.

Certa vez tive a oportunidade de acompanhar o nascimento de uma linhagem em que um dos porcos nasceu completamente branco. Foi motivo de alvoroço entre a equipe e o evento foi comentado durante vários dias no grupo de *Whatsapp* do PPM. O leitão era chamado de “intruso”, como se a porca que o pariu tivesse pulado as cercas dos piquetes

para ter com os porcos industriais do centro experimental ao lado. “*Faltou tinta na impressora!*”, brincavam. Entre diversos comentários que faziam graça sobre o evento, surgiram aqueles que atentaram para não tirar tantas fotos do porquinho, muito menos divulgar nas mídias que havia um intruso no chiqueiro.

Dentre os critérios para seleção citados acima, apenas um, que se refere à quantidade mínima de mamas, pode ser considerado um critério de produtividade. Sendo assim, o método de seleção do PPM está distante das “provas zootécnicas”, uma avaliação comum para animais de produção que consiste na coleta de dados sobre o desempenho e performance do indivíduo. Durante a década de 90, foi desenvolvido pela ABCS um método para a seleção de reprodutores para melhoramento genético que previa 4 critérios essenciais, todos eles voltados para o desempenho: 1) boa formação; 2) medição de espessura de toucinho; 3) conversão alimentar e 4) ganho de peso.

Segundo esse método, o desenvolvimento dos leitões só é avaliado após o desmame de 21 dias, porque, durante a amamentação, o desenvolvimento está mais atrelado a mãe e as condições da “ordem da teta”¹⁹, uma vez que a nutrição uterina não é a mesma para todos os filhotes. Depois de uma semana de desmame, os leitões passam a crescer por conta própria e, a partir daí, começam a ter o desempenho avaliado individualmente. É nesse momento que o potencial do leitão realmente “aparece” e sua genética é revelada. Nessa avaliação são consideradas medidas de ganho de peso em determinada idade e em determinados períodos da vida. Um momento crucial para a avaliação é o ganho de peso a partir 6 meses de idade: em granjas industriais, os animais são criados juntos em lotes até os 5 meses e depois separados em gaiolas individuais, para que seja feito o teste de desempenho a partir da medição da conversão alimentar (taxa de alimento x quilos obtidos).

Em granjas mais modernas e com tecnologia avançada, as medições de carcaça podem ser feitas com o animal ainda vivo e desde muito jovem. A espessura de toucinho — uma das medidas mais fundamentais para definir a qualidade da carcaça — pode ser feita através de ultrassom e ecografia. Aqui, fica claro que o esforço zootécnico empreendido é o de tornar visível a mercadoria muito antes do abate e do destrinchamento da carcaça em produto derivados: “desde o seu nascimento, suas

¹⁹ A “ordem da teta” é um comportamento dos filhotes em que eles aprendem a mamar em uma teta e permanecem nela até o final do ciclo. Nas tetas superiores, além de maior quantidade de leite, também há maior concentração química de nutrientes. Logo, os leitões que escolherem as tetas peitorais serão maiores e mais desenvolvidos.

carcaças já aparecem como objetos ideais de produção, modulados pelas necessidades do consumo carnívoro” (Sordi, 2016:114).

Marson relata que o PPM e demais criadores de Moura enfrentam, atualmente, um grande problema que surgiu justamente por conta do alcance que a divulgação do trabalho do PPM atingiu. Trata-se de uma granja comercial e certificada de reprodutores no Paraná que começou a vender porco Moura. Essa empresa, especializada em melhoramento genético, trabalha com cruzas de Mouras e outros porcos desde 2018. A partir de 2019, com a propaganda do “porco de verdade” realizada pelo PPM, a granja passou a vender reprodutores de Moura puros. Acontece que a granja emprega o sistema de avaliação criado nos anos 90 para fins de melhoramento genético para porcos industriais. Isso significa que eles estão fazendo o melhoramento genético de porcos Mouras idêntico àquele que gerou as raças sintéticas dos sistemas industriais. A questão é que essa granja é a única, no Paraná, autorizada a vender material genético (reprodutores) por possuir uma certificação GRSC.

O mesmo problema aparece quando pessoas de outras regiões do Brasil, como norte, nordeste e centro-oeste, mandam mensagens para a página do PPM no *Facebook* informando o interesse em criar a raça Moura e perguntando de que maneira podem obter animais para dar o *start* em seus rebanhos. A confusão parece estar em duas concepções distintas sobre “raça”: a primeira entende raça como um conjunto de características únicas que se estabeleceu ao longo do tempo e que pertence aos animais como algo intrínseco. Isso é, depois de adquiridas, essas características não dependem mais de fatores externos (como o ambiente). A segunda, à qual o PPM se alinha, entende raça como um conjunto de características que existe a partir tanto de relações multiespécie - desde a relação entre o porco e a araucária, o solo, as raízes, os tubérculos, os insetos, os micróbios, a lama, o pasto, o clima, etc. - até relações culturais, presentes nas diferentes preferências dos atores sociais no momento de selecionar as características dos animais.

Aqui, retornamos a mais uma controvérsia implicada nos usos do *pedigree*. Registrar uma raça, por um lado, possibilita que aquele objeto de pesquisa e investimento seja definido e estabilizado, entrando, assim, no circuito comercial e científico. Por outro, esse mesmo processo de estabilização cria uma espécie de “fórmula” descritiva das principais características que definem aquele objeto. Nessa equação simplificada, as relações que constituíram aquele resultado final estão obliteradas, invisíveis. Sendo

assim, “raça” aparece como um conceito isolado e genérico de fácil reprodutibilidade, uma verdadeira caixa preta.

Um dos objetivos do PPM é implodir a caixa preta da raça Moura, reconstituindo, quase que manualmente, as relações que produzem raça. O desafio central é convencer, criadores e consumidores, de que o Moura não é um animal escalável. Que não há como reproduzir, em qualquer lugar, com qualquer sistema e em quaisquer condições, sem que o projeto da empreitada mude de natureza (Tsing, 2019:178). A resposta para a pergunta “o que é o Moura?” fica incompleta quando se usa apenas a descrição simplificada das características da raça. A chef de cozinha Rosane me alertou, na nossa conversa, sobre os “falsificadores” de Moura. Ela se referia aos produtos que são vendidos como Moura por alguns comerciantes, mas que são, pelo aspecto mesmo da carne, evidentemente de outra raça. Pergunto-me se a empresa de melhoramento genético que vende reprodutores Mouras seriam, também, falsificadores. A resposta para essa pergunta não é tão simples: por um lado, são possuidores legítimos do registro genealógico emitido pela ABCS e, por outro, *“eles estão criando algo completamente diferente”*, diz Marson.

Atualmente, o PPM não seleciona com orientação para melhoramento genético. Há um interesse de que, no futuro, se consiga padronizar a qualidade de carne dos produtos, mas, para isso, é necessário um banco de dados coerente e robusto de muitas gerações de porcos. Por enquanto, tanto o sistema de criação quanto a definição dos critérios de seleção dos animais reprodutores objetivam simular uma situação de rusticidade do campo, próxima da realidade dos criadores de porcos crioulos. Isso significa, por exemplo, estimular ao máximo o sistema imunológico dos animais, tanto em relação a doenças parasitárias e virais quanto de resistência ao clima adverso.

Através da observação atenta e cotidiana do rebanho, é possível manejar situações de doença sem o uso de preventivos (como antibióticos na alimentação). Se algum problema sanitário surge, como uma diarreia, em uma ninhada que está sendo criada no mesmo espaço, é possível observar se todos ou apenas alguns animais foram afetados. Ao separar os indivíduos afetados dos demais, é ainda possível observar se há uma recuperação conjunta ou se alguns continuam adoecidos. Com esse tipo de manejo é possível separar as causas da doença como provenientes “do ambiente” ou “do gene”. Se todos os animais que viviam no mesmo espaço foram contaminados, então a causa é ambiental. Se apenas alguns se recuperaram e outros não, então a deficiência imunológica

deve ser genética. Esses animais não serão selecionados para reprodução e serão castrados para futuro descarte (abate).

Tem-se, também, a seleção por características de padrão racial. Esses critérios são os que mais distanciam o PPM da experiência de campo, isto é, da realidade dos criadores. Não há um entendimento universal do que é o Moura, mas há uma convenção, mais ou menos estabelecida, das características raciais descritas por Narcizo, pela Embrapa e por Marson. Mas entre os criadores de Mouras há uma variabilidade maior: em Candelária, por exemplo, é normal que os porcos tenham orelhas eretas, mais próximas das orelhas asiáticas. É também aceito maior quantidade de manchas no pelo. Mencionei anteriormente que o motivo pelo qual o PPM é rígido em relação à presença de manchas na capa de pelos é porque essas manchas podem indicar cruzamento de outras raças (principalmente raças industriais) na linhagem genealógica. Mas há também um motivo “de campo”: as manchas claras e grandes deixam os animais mais sensíveis à exposição solar. Como em Candelária o sistema é semiconfinado, para eles não interessa tanto evitar manchas. Pelo mesmo motivo, em outros sistemas de subsistência em que se utiliza o confinamento de baixa tecnologia, também há maior presença de manchas na pele.

Há, por fim, o critério da mansidão, que gostaria de deter-me um pouco mais. Desde muito pequenos, o comportamento dos animais é observado em relação à presença humana. Se não corresponderem bem ao carinho e ao manejo, se forem muito reativos ou agressivos, a probabilidade de serem castrados é maior. A mansidão é uma característica importante que pode ser considerada a partir de dois pontos de vista. O primeiro, que vou chamar de “razão do risco”, interessa-se pela mansidão por conta da relação de proximidade entre homem e animal em sistemas extensivos. Sem a mediação das estruturas de concretos que caracterizam os sistemas de confinamento, o contato entre os corpos é direto e frequente.

Como foi-me explicado, os sistemas industriais costumam selecionar, pelo critério produtivo, animais maiores e mais pesados, sendo estas características presente em porcos dominantes. Ao selecionarem apenas animais dominantes, acabam, por consequência, selecionando também o comportamento agressivo. Esse é um dos fatores que contribui para o ambiente estressante dos sistemas industriais: não apenas o confinamento, mas o acúmulo de animais dominantes no mesmo espaço sem que haja a possibilidade de disputarem território e estabelecerem hierarquia. Segundo Marson, a falta de inteligência dos sistemas industriais se dá justamente por não incorporarem o

comportamento dos porcos no manejo. Ao ignorarem as inúmeras expressões comportamentais dos animais, cria-se um ambiente de violência e estresse.

O segundo ponto de vista, que vou chamar de “razão social”, interessa-se pela mansidão enquanto ferramenta de sociabilidade que aproxima porcos e humanos. Os porcos Mouras são conhecidos, em comparação às outras raças crioulas ou exóticas, pela sua docilidade e aptidão ao carinho e companhia humana. Escutei a frase “*eles são que nem cachorro*” de diversos interlocutores, desde pessoas que visitaram a fazenda, criadores, chefes de cozinha, trabalhadores terceirizados, até membros da equipe PPM. Se os Mouras se parecem com cachorros por compartilharem algumas características do comportamento dos caninos em relação aos humanos, eles também se parecem pela afeição que provocam nas pessoas. Testemunhei, na ocasião da visita de um *influencer* digital de gastronomia e sua equipe à fazenda, uma pessoa perguntando se seria possível levar um dos filhotes para casa.

Contudo, os sujeitos desse ponto de vista, aqueles que exercem a mansidão enquanto habilidade social e com ela adquirem os louros e agouros da capacidade da afetação, são os porcos. Piero de Camargo Leirner e Luiz Henrique de Toledo, em seu texto *Mundo Cão* (1998), oferecem reflexões que possibilitam a inversão que opero nesta hipótese. Ao observarem, na paisagem urbana, discursos sobre bichos de estimação que revelam como nós, humanos, somos afeiçoados pelos nossos “irmãos menores” (Vialles, 1996:19), os autores percebem a existência de uma “certa condição social de existência dos bichos de estimação” (Leirner *et al*, 1998:129). Essa condição é repleta de normas de condutas, ritos e códigos comportamentais que os animais estimados seguem, à risca, para adentrarem na vida em sociedade.

Dentre os animais de estimação criados em cidades, o cão parece ser aquele que mais compartilha de diferentes aspectos da cultura humana, seja pela ternura do olhar, pela obediência, pela companhia e fidelidade ou pelos latidos que muitas vezes soam como palavras. Se é verdade que o cão está mais próximo do *status* de humanidade, é porque efetivou as etapas necessárias da sua condição. As etapas que conduzem as relações entre cachorros e pessoas podem ser pensadas a partir da decorrência primordial de diferentes morfologias caninas, baseadas principalmente em distinções raciais. Dessas distinções, sugerem os autores, a relevância está na dicotomia entre cães vira-lata e cães de raça.

O argumento central do texto trata de perceber essa dicotomia como duas estratégias distintas de inserção no *socius* humano (Leirner *et al*, 1998:130). A primeira estratégia, a do cão vira-lata, pode ser observada pela maneira com que esses cães chegam às casas das pessoas: ou são encontrados vagando pelas ruas, em situação de completo abandono, e assim são adotados, ou participam do fluxo de trocas entre vizinhos e amigos, que repassam os filhotes a cada nova ninhada. Os cães vira-lata são animais sem origem definida, sem raça, sem padrão, sem reprodução assistida, sem família e sem lar. Disto decorre, argumentam os autores, que a relação que estabelecem com os humanos (seus “donos” em potencial) deve dar-se a partir da conquista individual. Sem ter como recorrer aos valores do *pedigree*, o sucesso do cão depende da relação particular que ele estabelece com o seu adotante. Nessa estratégia, os cães são percebidos como *indivíduos*. No vocabulário perspectivista, eles vestem seus corpos com a roupagem da *pessoa* (Leirner *et al*, 1998:130).

A segunda estratégia, a dos cães de raça, deve ser oposta à primeira. As formas como estes cães chegam às casas das pessoas seguem regras estabelecidas: são comprados ou doados por criadores certificados. Além da morfologia precisa, que deve corresponder aos rígidos critérios raciais, o cão de raça deve chegar com o seu documento jurídico, o registro genealógico da sua procedência. Se o cão perder o seu *pedigree*, seja porque foi roubado ou fugiu, ele provavelmente será lançado à sorte, assim como são os cães vira-latas. Esta segunda estratégia, instrumentalizada pelo *pedigree*, opõe-se ao cão pessoa: “a raça (...) não é especificamente um atributo deste ou daquele cão, mas de uma linhagem, ou seja, remete a um plano de descendência que transcende a forma elementar e estabelece uma precedência do grupo sobre o indivíduo” (Leirner *et al*, 1998:130).

Valho-me deste brilhante exercício especulativo de Leirner e Toledo para pensar nas estratégias porcinas. Os Mouras parecem utilizar-se tanto da primeira quanto da segunda: com o material genético e a performance da qualidade de carne, inserem-se no *socius* científico, conservacionista e mercadológico. Com a mansidão e a personalidade carismática, garantem a perpetuação da sua existência entre os criadores e entusiastas. A porca Guria, que irei apresentar na sessão seguinte, foi tão bem sucedida nas suas relações com os humanos que conseguiu adiar a sua morte por tempo indeterminado. Os casos que levaram Guria a ser registrada no caderno de abates previstos foram os mesmos que fizeram intervir a afetação necessária que lhe garantiu a vida. Pelo menos por mais uns dias.

Diferente dos animais de estimação, o porco ainda é uma espécie matável (Haraway, 2022:116). Para os porcos Mouras, isso não significa que estão submetidos ao massacre generalizado do agronegócio, onde os acasos não são suficientes para provocarem a afetação. Como diz Haraway: “Formas de viver e morrer importam: quais práticas historicamente situadas de vida e morte multiespécies devem florescer?” (Haraway, 2022:129). Também não significa que a morte seja sempre digesta.

A combinação das estratégias de inserção social dos Mouras provoca respostas interessantes. O *influencer* digital e sua equipe estiveram na fazenda para gravar um vídeo sobre o porco Moura, que faria parte de uma série de vídeos do programa “Origens Paraná”, promovido pelo Sebrae, dedicado à valorização de produtos autênticos do Paraná. A filmagem mostra o *influencer* caminhando pela fazenda, acariciando os porcos enquanto narra a história do Moura, destacando as características raciais e o comportamento manso do animal, bem como o trabalho de conservação do PPM e o produto final, a carne. Também foram filmadas algumas cenas de manejo. Eu apareço em uma delas, agachada, pressionando a barriga de uma fêmea prenha para sentir os filhotes. Semanas depois da gravação, o vídeo foi postado no perfil do *Instagram* do *influencer* e os comentários variaram entre parabenizações pelo trabalho, orgulho do “*nosso porco de verdade*” e manifestações de repúdio, indignação e horror.

“*Depois de ver uma fofura dessas não dá dó de matar e comer?*”; “*Parem com o consumo de carne animal*”; “*Depois dessa, vou parar de comer carne, eles não merecem isso*”; “*Não comam, gente, o porco demonstrou ser fofo e tudo e o cara come...*”; “*O vídeo mostra como são lindos e bem criados pra no final morrerem do mesmo jeito*”. Foram alguns dos vários comentários na postagem do vídeo. As pessoas que comentaram provavelmente nunca interagiram com um Moura, talvez com nenhum outro porco. Mas os porcos sabem muito bem “demonstrar a sua fofura”, mesmo que seja através das telas. A recusa das pessoas de participarem do banquete carnívoro é uma das respostas à estratégia da mansidão. A hesitação no ato de matar e comer, é outra. Para aqueles envolvidos nas práticas comensais, a indigestão é outra resposta possível (Haraway, 2022).

3.3 Domus: coabitação e atentividade multiespécie

Nos primeiros dias de fazenda, anotei o máximo de detalhes. A razão disso se deu, principalmente, porque eu precisava me habituar tanto ao vocabulário dos meus interlocutores quanto ao tipo de trabalho que estava sendo feito. Anotava inúmeros

termos e expressões utilizados para que, quando alguém repousasse por alguns minutos entre tarefas, eu perguntasse o que significavam. Depois de um evento canônico que ainda irei relatar, esse hábito do caderno de campo em mãos perderia espaço.

Observava as técnicas corporais dos pesquisadores, a diferença entre segurar um leitão para castrar (de cabeça para baixo, segurando com a mão firme a virilha) e segurar para acalmar (passando a mão por debaixo do corpo do filhote, entre as pernas, segurando o pescoço para que ele sentisse firmeza), mas também as ferramentas e instrumentos utilizados no manejo dos animais e do pasto. Entendi que observar como se movimentavam no espaço, como se relacionavam com os materiais e como certas coisas eram construídas, era outro passo fundamental na compreensão das interações com os animais.

Certa vez, Marson contou-me que a verba da universidade destinada ao PPM era muito incipiente. Que projetos como aquele deveriam, na teoria, se auto sustentarem com a venda do que produziam. Como o PPM não produz charcutaria e não está autorizado a vender reprodutores, a única coisa que vendem são animais de engorda para criadores ou animais para o abate. Assim, o dinheiro disponível é investido na compra de insumos (ração) e no salário de dois funcionários terceirizados que trabalham na fazenda. As hortaliças, que complementam a alimentação, são adquiridas quando há descartes em varejos da cidade. Não sobra muito para investir em materiais novos para a manutenção da estrutura como um todo. O que se tem, portanto, são materiais de estruturas anteriores que serão reutilizados quando necessário: madeiras antigas, pregos enferrujados, arames de cercas que arrebentaram, canos de PVC, entre outros.

Diariamente, os animais são realocados de piquete, seja pelo método da rotação de solo, que previne a degradação de pastagens por conta do peso e da chafurda dos animais, seja porque um grupo de porcos está brigando com outro e precisam ser separados, ou então quando uma porca prenha precisa de um piquete com abrigo para parir. São vários os motivos para serem deslocados e, na maioria das vezes, reparos precisam ser feitos. Quando um lote de filhotes é transferido para um piquete que antes abrigava porcos adultos, é preciso ajustar a altura da cerca elétrica e dos bebedouros. Durante esse processo, algumas cercas arrebentam e canos dos bebedouros estouram. Os funcionários e estudantes recorrem ao galpão de materiais para realizar os reparos, todos os problemas que surgem precisam ser resolvidos com os materiais que já possuem.

Percebo que, enquanto trabalham nos ajustes dos piquetes, os porcos estão sempre por perto, mordiscando as botas das pessoas, puxando os macacões, correndo, enfim, convidando à brincadeira. Essas operações são sempre interrompidas por um momento de dedicação à brincadeira com os animais: as ferramentas são abandonadas e substituídas pela corrida de pega-pega; alguns animais prontamente se deitam no chão para receberem carinho na barriga; outros aproveitam a descontração para arriscar um petisco dos humanos; ainda outros se jogam na lama para receberem uma mangueirada de água.

Os autores David G. Anderson, Jan Peter Laurens Loovers, Sara Asu Schroer e Robert P. Wishart (2017) refletem acerca da palavra *domus* e como ela tem sido utilizada na literatura antropológica das relações entre humanos e animais, principalmente aquelas que tratam sobre domesticação. *Domus*, do latim “casa” ou “doméstico”, pode ser atribuída tanto ao espaço de criação de animais domésticos em determinada propriedade, ou então às diversas arquiteturas de captura de animais selvagens, quanto ao espaço simbólico que designa o que é “doméstico” em oposição ao que é “selvagem”. Seguindo uma abordagem ecológica, os autores sugerem pensar *domus* como uma configuração arquitetônica específica que proporciona encontros entre espécies, bem como um artefato da própria atentividade multiespécie²⁰.

A domesticação tem sido amplamente revisitada na antropologia, à luz de estudos mais contemporâneos sobre as relações entre humanos e animais (Cassidy, 2020; Digard, 2012; Ingold, 1980, 2000; Lien, 2013; Sautchuk, 2018). Não mais pensada como uma atitude de dominação e controle do humano sobre as demais espécies, mas sim como um processo mútuo de engajamento na construção de um ambiente em que ambas, pessoas e animais, respeitam e, quando possível, desejam habitar (Anderson *et al*; 2017:399). Para isso, tanto pessoas precisam aprender sobre a ecologia local e suas infraestruturas, inclusive sobre o comportamento dos animais e seus hábitos, quanto os animais a respeito das pessoas e seus hábitos nessa nova configuração relacional.

²⁰ O termo “atentividade multiespécie” foi cunhado pelos autores Thom van Dooren, Eben Kirskey e Ursula Münster em um texto, que já se tornou canônico para a área dos estudos multiespécies, publicado em 2016. Nele, os autores analisam diversos trabalhos multidisciplinares que exercitam novas maneiras de prestar atenção para os “modos de vidas” que constituem mundos, fazendo da atenção multiespécie uma ferramenta epistemológica na análise das conexões parciais que são produzidas por seres, tecnologias e ambientes emaranhados. (Van Dooren *et al*, 2016)

A maneira como a estrutura do centro de criação de porcos Mouras foi pensada, bem como a lógica de rotatividade dos piquetes, sugere uma arquitetura de relacionamentos (Anderson *et al*, 2017). Eu acrescentaria, partindo do que pude observar, que a própria precariedade do sistema por conta da falta de verba — algo que Marson lamenta — permite novas intimidades entre porcos e pessoas, assim como desempenha um papel fundamental no amansamento dos animais. A plasticidade das estruturas e dos materiais, isto é, a potência de se transformarem e se adaptarem a cada situação, permite que a subjetividade dos porcos interfira na construção e sugira outros modos de fazer. Pode ser que a porca Marocas, diferente da porca Moça, prefira janelas na sua cabana para enfiar a fuça e apreciar uma boa brisa de verão enquanto repousa com seus filhotes. Os leitões do piquete P10 estão crescendo e aprendendo uma série de coisas novas, a construção de um ou dois degraus até o bebedouro pode ser um desafio muito bem-vindo.

Para criar um *domus* que seja, por um lado, eficiente do ponto de vista do manejo e do fluxo de atividades e, por outro, que se pareça com uma “casa”, depende da habilidade do construtor (pois nem todos sabem construir uma cabana ou uma cerca), da paciência, do interesse pelo outro, de atenção para o tipo de comunicação que está sendo criada com os porcos, do investimento pessoal e afetivo com determinados animais dos quais, inevitavelmente, se constroem laços mais íntimos. Depende também do conhecimento científico, que proporciona o bem-estar em outros níveis (como alimentação adequada e cuidados médicos).

A presença e interação constantes entre animais e pessoas em situações que extrapolam os momentos de alimentar e cuidar, são cruciais para o amansamento. Amansar o porco não trata apenas de invocar uma docilidade e um afeto subordinado, ainda que isso também esteja presente. É antes criar um *domus* que possibilite aos animais expressarem o seu “*comportamento de porco*”, para que então esse comportamento seja sintonizado com o dos tratadores e assim se evitem situações de risco para ambos. Escutei frases do tipo “o porco aprendendo a ser porco” inúmeras vezes e irei meditar sobre a “porcinidade” do porco — como o fez Derrida com sua gatinha singular e insubstituível (Derrida, 2002) — mais adiante. Por ora, podemos pensar que, se nas fazendas industriais a animalidade é um problema a ser contornado em prol da produtividade (Sordi, 2016:117), ou então estimulada de maneira que amplie apenas uma forma de expressão do comportamento que interessa à produtividade, como os aspectos sexuais reprodutivos

dos animais (Blanchette, 2020:96), no *domus* do PPM ela é um artifício da atencividade e uma ferramenta de aprendizado.

Contudo, como o leitor deve supor, nem tudo são flores. A plasticidade da estrutura também cobra seu preço. Acidentes, desentendimentos e fatalidades acontecem — felizmente estas últimas com bem menos frequência. Certo dia, enquanto eu acompanhava a rotina de trabalho da professora Juliana, ela me deu a notícia de que duas noites antes a porca Guria havia matado quase todos os seus filhotes e que só sobreviveram dois, bem pequenos e fracos. Fiquei sabendo do acontecido mais tarde porque no dia anterior visitei o laboratório para fazer cópias de livros e não fui à fazenda. A fatalidade também não foi comentada no grupo de *Whatsapp* que eu participava, um grupo ativo onde normalmente é compartilhado tudo que acontece na fazenda.

O incidente foi durante a noite. Na manhã seguinte, encontraram os filhotes pisoteados e indícios de que alguns foram comidos por Guria. A principal suspeita era de que, durante a tarde do fatídico dia, os funcionários foram arrumar uma parte quebrada do abrigo enquanto Guria e filhotes estavam dentro. Barulho e agito são coisas que estressam tremendamente uma porca que recém pariu. É possível que tenha sido essa intervenção humana a causa de tudo aquilo. “*Um erro muito, muito grave*” me disse Marson no dia seguinte. Mas também foi levantada a hipótese de que seja algo genético, inato. “*Nunca foi uma boa mãe, essa é a verdade. Até teve uma leitegada boa no penúltimo parto, mas não é a primeira vez que os filhotes dela morrem*”, contou Juliana.

Não ficou claro se as mortes de filhotes dos partos anteriores aconteceram de maneira semelhante ou se morreram por outros motivos. Percebi rapidamente que era um assunto delicado para os professores, principalmente para Juliana, e não quis insistir nele. Marson me garantiu que aquele não era um comportamento comum, pelo menos não com aqueles porcos. Não se sabe o que aconteceu, mas o fato é que Guria seria descartada no próximo abate. “*Eu fico muito triste, mas é assim. Foi que nem a Joana, um dia tá, outro dia não tá...*” continuou Juliana. Não conheci a porca Joana, mas imagino que ela e Juliana tiveram uma relação especial. Percebo que há diversos afetos singulares, não era a primeira vez que eu ouvia nomes de porcos e porcas surgirem nas conversas, mesmo quando eles não estavam mais ali.

Nos dias que se seguiram, Guria ficou isolada em um piquete. Deitada a maior parte do tempo, não interagia com os tratadores e nem se animava com carinhos na barriga. Estava de luto? O que estava sentindo? Com certeza parecia muito abalada. O dia do abate

chegou e ajudei a encaminhar os porcos para o caminhão de transporte, eram os animais do experimento de Sebastião. Guria não foi junto. Questionei Marson, ele respondeu: “*ah, vou dar mais um tempo pra ela curtir a vida sem os filhotes e superar tudo isso. O animal precisa estar bem para morrer bem*”. Outro abate foi agendado e, mais uma vez, Guria ficou. Até meu último dia de campo Guria esteve lá, “aprendendo a ser porca de novo”.

O que aconteceu com esta porca e seus leitões àquela noite sugere duas reflexões. A primeira me faz pensar que, ao matar e comer seus filhotes, Guria ultrapassou um limite moral importante. Se, por um lado, o “comportamento de porco” é uma dimensão valorizada pelo PPM, por outro, “aprender a ser porco” reflete um comportamento que é ensinado e, neste caso, coibido ou censurado. Se matar e comer os filhotes podem ser admitidas como práticas comportamentais dos porcos, elas não o são para *aqueles* porcos. Esse tipo de comportamento, se não pode ser corrigido, deve ser primeiro abrandado e digerido, mesmo que resulte na morte de quem o cometeu. Neste sentido, a animalidade não é nem inteiramente “natural”, nem inteiramente condicionada. Ela é relacional, modulada de acordo com cada situação, a depender dos efeitos provocados por eventos imprevisíveis.

A outra reflexão diz respeito ao luto e sua capacidade de afetação. A atitude de Guria, que “nunca foi uma boa mãe”, produziu, por consequência, o agendamento do seu abate. Ao frustrar as expectativas da maternidade, Guria não só perdeu sua função de matriz reprodutora, como foi imediatamente direcionada à morte, antes que a sua idade avançada ultrapassasse a “idade de abate”, impedindo a sua transformação em alimento. Contudo, a sua condição de enlutada e as evidências comportamentais de que ela passava por um momento difícil e delicado, foram consideradas. O abate foi sendo adiado a cada dia, conforme o estado deprimido da porca se prolongava. Se o seu “desvio comportamental” a colocou no corredor da morte, o luto provocou uma hesitação, dessincronizando o tempo da vida e da morte.

3.4 As regras do jogo: hierarquia, dominância e respeitabilidade.

Um *domus* como o do PPM não está isento de erros, de perdas e de conflitos morais. Ainda se trata de um centro de criação dentro de uma instituição universitária, servindo, inclusive, como passagem obrigatória para vários alunos que estão ali para cumprir créditos. Não são todos que por ali passam e tem a “experiência” que Marson tanto fala. Sobretudo, aqueles animais serão experimentados, tanto em práticas laboratoriais quanto

em práticas degustativas. Retomo Donna Haraway para me lembrar de que, no *domus*, estou diante de um “encontro historicamente localizado, multiespécies, modelador de sujeitos em uma zona de contato repleta de poder, conhecimento, técnica e questões morais” (Haraway, 2022:295). É verdade que essa zona de contato é expandida entre porcos e pessoas e que ambos podem estar seriamente comprometidos uns com os outros. Ainda assim, a estrutura emocional e física é desigual, repleta de poderes, saberes e hierarquias.

Nas minhas observações cotidianas sobre as aprendizagens e ensinamentos mútuos, ressalto uma relação particular com as cercas elétricas, considerando-as tanto na dimensão material enquanto ferramenta de manejo, quanto na sua dimensão como um artifício da atentividade.

As cercas elétricas que separam um piquete do outro estão, normalmente, instaladas na altura do pasto. Quando o pasto está alto, mal se consegue vê-las. A maneira como as cercas estão posicionadas sugere que o olho não é o órgão principal para aprender sobre elas. Enxergar não é o sentido que deve ser estimulado para aprender, de uma vez por todas, onde as cercas estão dispostas. Normalmente, o que acontece é o seguinte: o animal não decora o quadrante de piquete que tem à disposição porque vê a cerca, mas porque sente o choque e eventualmente registra o local. Eu arriscaria dizer que, se um animal acostumado com cercas elétricas tem a chance de observar uma delas sendo instalada, ele não precisará sentir o choque e nem as ver todos os dias para saber o limite do seu espaço.

Na verdade, o que está por trás das cercas é ainda outra coisa: um jogo de dominância e limites espaciais um tanto imaginários. Marson me explica que, em um sistema como aquele, não se pode perder jamais a relação de dominância, que é, sobretudo, respeitabilidade. Se os animais não considerarem os humanos como dominantes, o jogo fica muito perigoso, principalmente com os cachaços. Os machos reprodutores adultos possuem presas enormes, de forma que, se algum dente daqueles pegar em uma região arterial de uma pessoa, pode ser fatal. Quando ocorrem acidentes com presas de cachaços em sistemas extensivos, é comum que seja na região da coxa, na artéria femoral. A posição de dominância e a relação de respeitabilidade são trabalhadas com os animais ao longo de toda a vida. As cercas, no fim das contas, não estão ali para prender os animais. Qualquer porco que quisesse arrebentar uma cerca conseguiria, pois o choque não é forte o suficiente para detê-lo. A cerca é mais um dos instrumentos que,

quando ensinado corretamente aos animais, reforça a posição de dominância dos humanos. Ao respeitarem essa posição, também respeitam as cercas.

O interessante disso tudo é que o problema da visibilidade das cercas também é colocado aos humanos. Assim como os porcos aprendem através do susto e da dor, é também assim que aprendemos a mapear a espacialidade. Mesmo com as botas de borracha, obrigatórias para entrar no centro, somos atingidos pelo choque. Nos dias em que estive na fazenda, creio que vi a mesma quantidade de porcos e pessoas serem surpreendidos pelo choque. Talvez até mais pessoas, em dias de muito fluxo de alunos novos nas suas aulas práticas de zootecnia e veterinária.

Não acho que o que está acontecendo aqui seja aquilo que Haraway (2022) chama de “partilha mimética da dor”. A autora sugere o exemplo da personagem fictícia Baba Joseph, um cientista que, na sua prática laboratorial com porquinhos-da-índia e moscas tsé tsé, infringe em si mesmo a dor das picadas das moscas na tentativa de se aproximar do sofrimento ao qual os porquinhos estão submetidos. Em outras palavras, a relação com as cercas elétricas não é tanto sobre partilhar o sofrimento animal com os humanos, mas sim garantir que pessoas e animais estejam jogando o mesmo jogo com suas corporalidades. Se, para manter o respeito ao espaço e às posições hierárquicas é necessário um pouco de dor, então ambas as espécies estão submetidas a essa consequência desagradável. Apesar da dor ser uma consequência desagradável, ela é também uma ferramenta pedagógica. Trago mais uma situação de campo que ilustra essa conclusão, mas dessa vez o aprendizado foi meu, não dos porcos.

Era manhã de uma terça-feira chuvosa, dia 11 de outubro de 2022. Estavam na fazenda eu, Kaline, Luana, Sérgio, Marson e Juliana. Enquanto Juliana checava a saúde geral do rebanho, Luana e Sérgio pesavam os animais do G4 que estavam programados para o abate no dia seguinte. Marson pediu que eu e Kaline iniciássemos o aprendizado da cerca elétrica com dois leitões que chegaram do HV. São leitões que viveram, desde recém nascidos, em confinamento no hospital. Nunca estiveram em piquetes ao ar livre e não conhecem a cerca elétrica, portanto, é preciso ensiná-los. Marson tinha uma reunião e não poderia nos acompanhar, mas nos deu as seguintes orientações: falar com o funcionário terceirizado para montarmos duas simulações de cerca, que consistem em estruturas de madeira por onde o fio elétrico deve passar por dentro. Depois de prontas, deveríamos posicionar cada estrutura em uma das pontas do galpão fechado, no corredor. Dessa forma, os animais estariam contidos e não teriam para onde fugir.

A questão, diz Marson, é que ao encostar na cerca eles vão se apavorar, vão tentar fugir e irão se machucar. *“Vocês até podem tentar soltá-los direto nos piquetes, mas não vai dar certo, estou avisando. Façam desse jeito que não tem erro”*. Comunicamos ao funcionário o que devia ser feito, ao que ele respondeu: *“Eu não monto cerca de jeito nenhum. Vamos soltar no piquete mesmo”*. Eu, que não tinha habilidade alguma com pregos e madeiras, fiquei sem saber como contrapor, tampouco Kaline. Resolvemos confiar na teimosia do funcionário, mas não sem antes comunicar a Marson da nossa decisão. Não sei o que ele respondeu à Kaline, mas imagino que nada. Silêncio.

Enquanto ela e o funcionário conduziam os animais do galpão ao piquete ao lado, sentei-me na grama, com caneta e papel na mão, pronta para assistir a uma aula prática de etologia. A situação parecia controlada: os dois animais saíram juntos pela porteira, devagar, desconfiados. Começaram a chafurdar a terra, cheirar, a comer um pouco de pasto. Uma imensidão de novos estímulos estendia-se diante deles. Imaginei que iriam correr e brincar, mas não, foram extremamente cautelosos. O mais corajoso avançou alguns passos e tomou o primeiro choque. O grito do filhote fez o outro, que vinha logo atrás, parar imediatamente. O leitão, nervoso e assustado, perde a cautela e corre imediatamente para o outro lado, levando, assim, o segundo choque. O outro, que até então mais observava do que se aventurava, é contagiado pelo medo e corre em direção ao choque. A esse ponto a caneta e o papel estão abandonados na grama molhada e eu corro para pedir ajuda.

Foi tudo muito rápido. Os animais corriam de um lado ao outro pelo quadrante como uma bola de ping-pong, até que se enfiaram entre as cercas e fugiram para os piquetes abaixo. A essa altura, todos que estavam na fazenda pararam suas atividades e ficaram atentos aos gritos. O dilema era óbvio: quanto mais corríamos atrás deles, mais fugiam de nós. Limitei-me a correr apenas entre os piquetes e a pular as cercas e assim acabei levando uma sequência de choques também.

Não demorou muito para que os leitões saíssem da área dos piquetes e avançassem fazenda adentro. Enquanto Juliana e Marson foram atrás dos filhotes, Kaline correu na direção oposta, com a intenção de chegar até o fim da estrada e impedir a circulação de carros. Eventualmente, os leitões correram em direção aos piquetes, momento em que foram utilizados vocalização e linguagem corporal para atraí-los de volta ao galpão.

Marson estava furioso, é claro. Aos gritos, perguntava se finalmente tínhamos entendido o porquê que não se fazia assim. De cabeça erguida, eu escutei e concordei com

o erro, mas no peito carregava uma angústia gigante. Antes de encerrarmos as atividades do dia, Sérgio veio nos ajudar na construção da estrutura – que, por fim, construiu sozinho em 20 minutos. Fiquei sabendo que na manhã seguinte elas foram utilizadas e que ocorreu tudo como o planejado, os animais estavam aprendendo. Quando entramos na sede para trocar de roupa e aguardar o ônibus chegar, me sentia terrível. Pela teimosia involuntária, por não ter seguido as instruções, por ter colocado todos em risco e por ter decepcionado Marson.

Enquanto me vestia, uma colega que chegava para o próximo turno de trabalho, mas que viu tudo acontecer, colocou a mão no meu ombro e rindo, disse: “*bem-vinda!*”. Já no ônibus voltando para casa, refletindo sobre o comentário aparentemente jocoso da colega sobre algo que para mim não tinha a menor graça, entendi que aquela situação se tratava de um dos momentos canônicos nos relatos antropológicos: quando o etnógrafo é percebido pelos interlocutores como “um dos seus”. Aquele evento, surpreendentemente, foi o meu rito de passagem, a “briga de galos” (Geertz, 1989) ou a “roupa suja” (Sá, 2013) que mudou radicalmente a maneira como eu era vista e a maneira como eu me comportaria a partir de então.

Ao tratar desse particular momento na biografia do etnógrafo, o antropólogo Guilherme Sá (2013:32-33) assim o entende:

Creio que o etnógrafo que fui em campo é, em certa medida, muito mais fruto da intervenção dos meus interlocutores e da construção da pessoa e da imagem que eles exigiram de mim, do que da proposta que eu tinha para a minha performance em campo (...). Isso pode impor limitações ou conferir privilégios, mas o bom encaminhamento da pesquisa dependerá, sobretudo, da flexibilidade do etnógrafo em perceber, incorporar ou rejeitar estas dádivas. Dádivas que são fruto da relação do etnógrafo com cada indivíduo seu pesquisado.

Resolvi incorporar radicalmente a dádiva. Depois desse evento, nunca mais levei o meu caderno à campo. Acostumei-me a escrever no ônibus ou quando chegava em casa. No tempo que estava na fazenda, dediquei-me integralmente às atividades rotineiras. As preocupações com o problema natureza e cultura só surgiam quando eu deitava a cabeça no travesseiro. Enquanto estava em campo, o mais importante era aliviar o desconforto da porca Vitória, que estava com mastite. A cada dia eram-me designadas mais tarefas, e algumas delas, as mais simples, sem supervisão.

Marson me confessou, em outro momento, que aquela situação foi parcialmente intencional. Que ele sabe, por experiência própria, que quando a pessoa não “*julga*

importante” o que lhe foi ensinado, é porque ela precisa aprender “*na marra mesmo*”. Isso não significa que o erro seja induzido, mas a depender do grau do risco, ele é permitido. Tive que ouvir a lista de possíveis tragédias que poderiam ter acontecido naquele dia: se os cachorros que vivem soltos na fazenda estivessem por perto, não teríamos chances de resgatar os leitões. Se Kaline não tivesse impedido o tráfego de carros, o susto dos animais teria sido tão grande que teriam sumido no mato. Também fiquei sabendo que os dois leitões invadiram o campo da ovinocultura e que, se fossem animais maiores, poderiam ter ferido as ovelhas. A pedagogia de Marson envolve aprender com o corpo, e é válida tanto para porcos quanto para pessoas.

3.5 A prática veterinária para além do cuidado médico

No manejo com o rebanho, o papel desempenhado pela medicina veterinária se desdobra em dois sentidos principais: o manejo cotidiano com os animais e a pesquisa laboratorial para o diagnóstico de doenças. A vice-coordenadora do PPM, Juliana Brum, é médica veterinária especialista em patologia de animais domésticos, com ênfase no diagnóstico de doenças de suínos. Em campo, Juliana atua como veterinária e como pesquisadora. Ela interpreta os sinais de saúde e doença no corpo dos animais, mas também no ambiente. Criar porcos sem o uso intensivo de antibióticos na composição da alimentação exige um plano de prevenção para a propagação de doenças infecciosas e parasitárias. Prevenir, aqui, significa uma leitura minuciosa das condições do solo, do clima e do livro genealógico (isto é, das doenças antecessoras da linhagem genealógica). Tirar amostras do solo para posterior análise laboratorial é uma atividade quase rotineira.

Todos os dias os animais são tocados pelos cuidadores, seja no exame de feridas expostas, na aplicação de medicamentos ou na massagem nas tetas das porcas prenhas para aliviar o desconforto da produção de leite. Esse toque com orientação médica é ensinado para todos os que trabalham com o rebanho, sejam eles veterinários ou não. Todos aqueles envolvidos no manejo precisam aprender a interpretar os sinais de saúde e doença dos animais.

Apesar do quadro negro informar as datas de cio e parto de todas as matrizes, é preciso observar os sinais de parto das porcas prenhas. São eles: presença de colostro (primeiro leite); vulva inchada e com secreção; e se a porca começou a fazer ninho. As porcas prenhas recebem massagens diárias nas mamas para estimular o fluxo do colostro

e diminuir o desconforto. Para verificar os sinais vitais dos filhotes, deita-se a porca e faz-se pressão na barriga, na expectativa de sentir o movimento dos leitões.

A medicina de Juliana é global e carrega um profundo sentido ecológico. Seu trabalho multiespécie se estende para além do que é próprio da área veterinária, ele alcança o olhar, uma maneira de perceber e agir no mundo. Pude observar isso quando acompanhei sua rotina de trabalho em um dia que seguimos juntas para a fazenda. Assim que chegamos na estrada de chão que demarca a entrada da fazenda Canguiri, Juliana estacionou o carro. Ao lado direito se vê um lago cercado por arame farpado e algumas capivaras desfrutando dos raros momentos de sol. Do lado esquerdo, algumas casinhas de madeira abrigam cachorros que vivem nas ruas.

Percebo que os cachorros ficam agitados conforme o carro se aproxima. Juliana estaciona na beira da estrada e puxa do banco de trás um saco de ração. Sai do carro e começa a conversar com os animais, avalia sua saúde física, olha as orelhas, as tetas, o rabo, o dorso, os olhos. Depois, distribui um pouco de ração e alguns petiscos. Os cachorros possuem diversas cicatrizes, um deles parece um cão Frankenstein, todo remendado. *“Essas cicatrizes maiores, aqui, são as capivaras”, diz Juliana. “Os cachorros se botam nelas durante a noite e elas arrebentam eles inteiros, com aqueles dentes grandes, vai de uma ponta a outra”.*

Um outro carro estacionou atrás do nosso e dele desceu um homem. Pelo que entendi, era um vizinho que também cuida dos cachorros. Os dois conversam. Juliana diz que outros vizinhos insistem em querer matar um cachorro “brigão”. Ela explica que existem várias facções de cachorros, mas que são muito organizadas depois que a hierarquia e os grupos estão bem delimitados. Recentemente chegou um pitbull que desestabilizou tudo, e agora os animais disputam território mais uma vez. Juliana e o rapaz se despedem, ela diz para ele ficar de olho nos vizinhos e tentar acalmar os ânimos sobre matar o animal. *“Matar não é a resposta para essa situação. É preciso entender o que acontece, como eles se comportam, de que forma se organizam, e tentar evitar que brigas mais sérias aconteçam”.*

Avançamos um pouco mais com o carro e Juliana faz outra parada. Dessa vez, sem descer, ela abaixa as janelas e estreita os olhos. Tento enxergar o que ela vê e, depois de alguns segundos procurando, vejo a cabeça da coruja buraqueira saindo do buraco na terra. *“Aha! Olha ela! Boa tarde, senhora!”* e seguimos a estrada. O olhar treinado da professora está atento a todos os seres que cruzam o seu caminho.



Figura 13: Kaline (de costas) e Juliana oferecem mamadeira ao leitão (acervo pessoal, outubro de 2022).

Ao chegar no escritório do centro, Juliana imediatamente bate no liquidificador uma mistura de leite, ovos e açúcar. *“São para os sobreviventes da Guria, estão muito fracos. Estamos tentando um processo de adoção com a Mimosa, espero que ela aceite a guarda”*. Naquele mesmo dia, um dos filhotes morreu. O outro foi efetivamente “adotado” por Mimosa, que aceitou o pequeno como se fosse seu.

Depois de amamentar os filhotes, Juliana e um orientando seu preparam ração com vermífugo para 10 porcos. *“Faz anos que não damos remédio, mais de 7 anos, muito menos antibiótico. Mas dessa vez não teve jeito, está tendo uma contaminação de vermes no piquete inteiro, precisamos dar vermífugo. Os piquetes ficam contaminados por mais de 10 dias até se recomparam dos vermes”*. A resistência dos animais a doenças e ao clima faz parte da característica de “rusticidade” da raça, é tanto algo observado na genética quanto algo aprimorado pelo manejo, principalmente pelo esforço da professora em controlar e prevenir contaminações, fazendo do uso de medicamentos um evento raro.

Juliana segue para a próxima tarefa: avaliar a infecção na mama (mastite) da porca Vitória. No dia anterior, Marson havia tirado um pouco de pus da mama apenas com o

manejo. Ela se senta no chão, chama Vitória com a vocalização “tó tó tó” e a porca se deita na sua frente. Juliana aplica iodo no algodão e passa na mama obstruída. “Esse sim é um problema inédito aqui”, comenta. Depois cheira o algodão e aplica água oxigenada. Por fim, passa um creme por toda a barriga de Vitória e massageia. “*Essa é a nossa parte favorita do dia, não é, Vitória? Uma boa massagem com direito a creme e tudo!*”.



Figura 14: Kaline auxilia o novo filhote a se adequar ao comportamento de “ordem da teta” (acervo pessoal, outubro de 2022)

Enquanto estamos cuidando de Vitória, um funcionário corre e grita: “*estourou a cerca! Os machos passaram pro piquete das fêmeas!*”. As atividades são interrompidas e todos começam a ajudar. Os machos estavam brigando e um deles ficou bem machucado. A primeira coisa a se fazer é isolar o machucado e trazê-lo para outro piquete. No entanto, ao fazê-lo, percebem que os demais se recusam a sair. Tentam de tudo: cocho (comedouro), vocalização e bandeira. Marson chama a atenção para o uso incorreto da bandeira, pois não adianta chamar os animais e mostrar a bandeira, são movimentos contrários, é preciso escondê-la. Tentativa fracassada, a única maneira é trazer o porco de volta e tentar deslocar o porco que agrediu. Juliana explica que esses são machos

dominantes que estavam separados até aquele momento, então, em menos de 5 minutos, já brigaram. Normalmente, as brigas acontecem entre 24 e 48 horas. O conflito precisa existir para que se estabeleça a hierarquia. O papel dos veterinários, aqui, é acompanhar esse comportamento e evitar que uma briga muito grave aconteça.

3.6 Como pensa o pensamento de um porco?

Passado certo tempo de convivência na fazenda, tendo sido reconhecida por meus interlocutores (humanos e porcos) como um membro da equipe, como uma tratadora e manejadora, entendi que, para fazer com que aquelas duas existências (a minha e a dos porcos) coabitassem de maneira inteligente (Porcher, 2011, *apud* Despret, 2021), eram necessários dois imperativos. O primeiro, que entendi logo de início, tem a ver com a provocação harawayana: “Sugiro que as pessoas devem aprender a conhecer os cães primeiro como estranhos a fim de desaprender as suposições e estórias malucas que todos herdamos sobre quem eles são” (Haraway, 2022:337). Se trocarmos cães por porcos, a sugestão de Haraway me cabe aqui.

Essa foi a instrução que recebi de Marson logo no primeiro dia: é preciso reconhecer que se está diante de um corpo estranho. Tudo o que eu havia estudado sobre porcos deveria ser guardado para depois, o momento era de desaprender o que eu achava que sabia. Uma das “estórias malucas” que estamos acostumados a ouvir sobre porcos é que são animais extremamente inteligentes. O que não se sabe, na maioria das vezes, é o tipo de inteligência da qual estamos falando. Partindo desse reconhecimento, de que eu nada sabia sobre porcos e seus modos de se mover, enxergar, sentir e perceber, eu poderia dar mais um passo na nossa relação, assim que começasse a entender como seus corpos funcionam. Como se movimentam, pelo que se afetam, pelo que se interessam, e até mesmo de que maneira a bioquímica de seus corpos influencia o modo como se relacionam. Primeiro imperativo: o benefício do estranhamento.

O segundo imperativo tem a ver com o pensamento. Para entender a reação de um porco diante de uma situação difícil, é preciso, como diria Marson, “*pensar como um porco. Mesmo que não saibamos exatamente o que eles pensam*”. Essa frase intrigante coloca diversos problemas de ordem filosófica e epistemológica: como é possível pensar como um porco sem saber o conteúdo do que pensam? Que tipo de faculdades intelectuais e motoras são articuladas para engendrar esse pensamento? É possível separar o que um porco faz do que ele pensa? Estamos falando do pensamento de uma espécie ou de um

pensamento relacional? Há uma diferença fundamental entre se questionar *o quê* pensam e *como* pensam. Não são poucos os exercícios intelectuais descritos na bibliografia antropológica sobre sociedades que procuram dar conta do “quê” e do “como” (Bird Rose, 2013; Kohn, 2016; Velden, 2023). No caso dos porcos criados pelo PPM interessa, sobretudo, o “como”.

Em dia de muito calor na fazenda, duas porcas resolveram deitar-se em uma poça d'água com lama densa. As horas iam passando, a manhã chegando ao fim e nada das porcas saírem para se abrigarem do sol forte. Com o início da tarde, eu e outras colegas começamos a nos preocupar com a provável insolação. Apesar das cerdas grossas dos Mouras, porcos são extremamente sensíveis ao sol. Tentamos empurrar os animais, não deu certo. Utilizamos duas vocalizações principais na comunicação com porcos, o “*vem vem vem*” que funciona quando precisamos que os animais venham até nós e o “*tó τό τό*”, quando queremos chamar a atenção. Tentamos convencê-las com comida, agitando o cocho com ração, um barulho que os animais reconhecem facilmente. Nada funcionou. Fiquei um pouco indignada com as porcas porque tudo parecia uma grande teimosia.

Nosso último recurso foi passar lama fresca no dorso das duas para amenizar o desconforto térmico até que algum dos coordenadores, Marson ou Juliana, chegassem na fazenda. Precisei retornar no último ônibus e não presenciei a resolução, mas Marson me ligou para contar. “*A questão*”, disse ele, “*é que não temos como saber o que estava interessando os animais ali. Podem ser inúmeras coisas, desde o cheiro, o frescor, o calor, ou até o afeto uma pela outra! O que sabemos, isso sim, é que a única maneira de reverter a situação é convencê-las de que tu tens algo mais interessante. Se oferecer comida, que é um gesto que elas conhecem, não está sendo atrativo, é preciso mudar o comportamento. O que eu fiz foi ignorar elas: comecei a trabalhar no pasto, a revirar a terra com uma pá, a ajeitar algo do piquete e quando vi estavam as duas de pé atrás de mim, curiosas com o que eu fazia*”.

O treinamento de animais é muito bem documentado para cavalos, cachorros e bovinos. Existem técnicas e métodos de longa tradição. Para suínos não há quase nada escrito, além de noções básicas de etologia e fisiologia que podem auxiliar no manejo. Na formação em zootecnia, se aprende sobre suinocultura em geral e alguma coisa sobre manejo racional para suínos. A suposta inteligência dos porcos tem sido amplamente ignorada pela disciplina, não há qualquer interesse em relacionar-se com ela.

Essa falta de informações sobre um treinamento inteligente com porcos fez com que Marson desenvolvesse uma metodologia própria, pegando emprestado técnicas de treinamento com outros animais. Uma dessas técnicas é o método da bandeira branca, que ele aprendeu com o ex-aluno Vinícius Moreira, um renomado treinador de cavalos. A bandeira é aplicada no manejo com cavalos e é utilizada para sinalizar quando o animal não deve fazer tal coisa. É um sistema baseado no “não”. O treinador deixa a bandeira escondida atrás das costas e mostra-a ao animal apenas quando este fizer um movimento indesejado. Depois que o movimento for corrigido, é importante que o animal veja a bandeira sendo recolhida. Em hipótese alguma a bandeira pode surpreender o animal, pois ele deve acompanhar todos os movimentos feitos com ela. É o gesto de “mostrar” que ensina ao animal o que ele está fazendo de errado e o gesto de “recolher” que ensina quando ele acerta. Vinícius e Marson resolveram testar a bandeira com os porcos, sem saber como eles reagiriam. A resposta dos animais foi boa e a bandeira foi incorporada no manejo do PPM.

A tônica da metodologia de Marson é “perceber o animal e depois trabalhar”. Dentro do “perceber” cabem diversas noções que são, como ele relata, muito difíceis de ensinar. Por um lado, perceber o animal tem a ver com compreender a sua individualidade, conseguir captar singularidades que compõem a sua personalidade e permitir que ela apareça e conduza a postura do tratador. Por outro, também significa perceber os porcos como animais gregários, que se comportam em rebanho. É comum que, ao chamar um animal específico, os outros também respondam. Assim como é difícil deslocar um animal sozinho sem que os demais o acompanhem. Mas a maior dificuldade está em compreender a noção de “momento”. Por vezes não é uma questão individual ou de comportamento de rebanho, mas é uma questão de momento. *“Cada momento é único”, diz Marson, “e isso é muito difícil de ensinar, não é um método preciso. Tem que ter tempo de observar o animal, entender o que está acontecendo e então decidir o que deve ser feito. Tem uma lógica, é claro, mas não tem um protocolo definido. Então a relação tem que ser, sobretudo, de observação”.*

Marocas e Clarinha são duas porcas que estão com o cio agendado para os próximos dias. Por conta disso, e porque são muito companheiras uma da outra, estão juntas em um piquete separado. Marocas apresenta claros sinais de cio, enquanto Clarinha parecia estar em proestro, fase anterior ao cio. As duas são porcas mansas, comunicativas e que gostam de carinho. Naquele dia, Marocas recebeu o carinho dos tratadores e

Clarinha recusou, um comportamento que não é comum em Clarinha. Era preciso testar o reflexo de tolerância em Clarinha, para entender qual o *momento* que ela estava passando. O reflexo de tolerância é um mecanismo (um líquido liberado pela medula) que deixa a fêmea no cio imobilizada para receber a monta. Para reproduzir o reflexo, o tratador tem que simular o gesto de monta de um cachaço. Posicionando-se atrás da porca, com as duas mãos no traseiro do animal, faz-se pressão para baixo e, quando o estímulo corresponde ao cio, a porca imediatamente fica paralisada. Quando Clarinha percebeu a postura de Marson atrás dela, ela fugiu. Não foi preciso finalizar a reprodução do gesto para entender que Clarinha não estava pronta para a monta.

“É uma questão de sensibilidade, no final das contas. A pessoa tem que se sensibilizar para entender o porco, para cada vez ela agir do jeito certo em cada situação. Eu não tenho como ensinar essa sensibilidade, mas eu tenho como instrumentalizá-la. Eu tento repassar para os alunos um olhar diferente sobre o animal. Isso é só o começo, eles aprendem mesmo é com o tempo”. Adquirir essa sensibilidade, para um estudante de zootecnia, é desaprender a maneira como se percebe esses animais ao longo de toda a formação. Os porcos são animais de produção, animais do Império (Crosby, 2011), a espécie que mais sofreu intervenções biotecnológicas ao longo dos anos, para servirem de alimento, mas também para servirem de corpos experimentais em cirurgias médicas que serão, no futuro, reproduzidas em humanos (Marini, 2020)²¹. Essa sensibilidade tampouco se limita ao protocolo do bem-estar animal. Reconhecer esses animais como seres sencientes e responsabilizar-se por tornar suas vidas menos miseráveis é um passo muito pequeno, insuficiente, no caminho para uma coabitação inteligente.

Mas nem tudo recai sob a experiência particular da relação entre indivíduos, humanos e porcos. Alguns pressupostos mais engessados das ciências duras podem ser úteis nessa coabitação. A psicóloga Vinciane Despret, na obra *O que diriam os animais?* (2022), propõe um diálogo interessante com a teoria do “*Umwelt*”, do naturalista Jakob von Uexküll (1894-1944). Segundo essa teoria, cada ser, dotado de um sistema sensório-motor diferente, percebe o mundo diferentemente. Não apenas percebe, mas objetifica, significa e reage ao mundo de acordo com o que percebe. A noção de percepção elaborada

²¹ A partir do ensaio fotográfico que gerou sua tese de doutorado, Marini (2020) acompanha e documenta uma cirurgia experimental realizada em um porco para a aplicação de um dispositivo de assistência circulatória conhecido como “coração artificial”. A cirurgia serve para validação, avaliação e adequação do dispositivo, bem como para treinamento da técnica cirúrgica a ser aplicada em humanos.

pela teoria é o seu ponto forte: um ser só percebe aquilo que o afeta e o interessa. Tanto uma coisa não afeta um ser, logo ela não existe em seu mundo.

Segundo Despret (2021), a teoria do *Umwelt* se torna limitada quando impõe aos animais uma rotina incontornável das experiências científicas, da qual é possível extrair uma lista de afetos simples e previsíveis. Para torná-la realmente interessante, seria necessário “deslocar a teoria do *Umwelt* do seu lugar habitual” (Despret, 2021:273). Apesar da decepção de Despret com as promessas não cumpridas do *Umwelt*, a discussão nos coloca diante de um ponto interessante: existem relações entre animais, como a relação de presa e predador, em que um pressupõe o outro. Ao dizer que “a teia da aranha é ‘mosqueira’ na medida em que é feita ‘para a mosca’” (Despret, 2021:270), está sendo dito que o predador integrou na sua própria constituição algumas características da sua presa, e vice-versa.

Levar em consideração que porcos são presas e que humanos são, para os porcos, predadores em potencial, pode ser uma ferramenta potente na construção dessa relação. O porco ser uma presa implica, por exemplo, que ele tem o olhar de (quase) 180 graus. Ele enxerga praticamente tudo ao redor e atrás dele, menos o próprio rabo. Os predadores tem dois olhos frontais e miram a presa, é assim que nós olhamos para os porcos. Ou seja, ele não nos devolve o olhar diretamente e isso pode causar a impressão de que ele não está nos vendo. “*Mas eles fazem isso como técnica*”, explica Marson.

Para deslocarmos os porcos de um piquete a outro, por exemplo, duas coisas devem ser feitas: criar uma situação em que eles se interessem e identificar o líder. O líder, como já mencionei, é o mais curioso do grupo, o que toma a dianteira. Pode ser macho ou fêmea, mas quase nunca é o porco dominante, aquele que come primeiro e que bate nos outros. Se os animais estão com alguma resistência em cruzar o caminho, é importante não forçar a passagem. “*É curioso*”, reflete Marson, “*eu imagino que eles soltam algum odor que avisa os demais, porque quando um animal para em um lugar todos os outros também param no mesmo lugar. Existe aí alguma coisa que não conseguimos perceber. Se eu não consigo perceber, eu fico com o que sei: se um animal teve problema com um lugar, eu já sei que todos vão ter esse problema. Então o que eu faço é juntar todos eles, sem obrigar a passar, mas impedindo que eles voltem*”.

Se o tratador tiver paciência, os animais vão, aos poucos, se acostumando com o lugar. Ao identificar o líder, o próximo passo é fazer com que ele passe, retorne e passe de novo, quantas vezes for necessário. “*Às vezes os animais estão todos de lado, ‘ciscando*’

distraídos, e a impressão que dá é que eles não estão vendo o líder passar. Mas eles estão. Quando passa esse momento de estresse, o comportamento começa a mudar". Nesse momento, os porcos "fazem de conta" que não estão prestando atenção na atividade que está sendo proposta. Ignoram o tratador e o líder. Mas o que os porcos estão fazendo é, na verdade, um teste com o tratador. Se aquele humano fosse uma ameaça, um predador, a presa teria uma vantagem ao parecer distraída. Enquanto ela ignora, isto é, não demonstra interesse pela atividade, ela está avaliando todos os movimentos da pessoa. Se o predador fizesse qualquer gesto de ataque, os porcos já estariam prontos para a fuga.

Parecer tranquila diante do perigo, ignorar aos chamados, recusar-se a seguir para determinado local, analisar os movimentos alheios, sentir qual a intencionalidade do que está sendo proposto, tudo isso pode ser caracterizado como comportamento de presa, mas é, sobretudo, "*uma atitude de porco*". Quanto mais o tratador souber interpretar os signos dos suínos e incorporar essa "atitude de porco" na sua prática, melhor será a relação entre eles. Afinal, o que estava fazendo Marson no episódio das porcas que não saíam da lama, senão comportar-se como uma delas?

Entender a relação entre presa e predador é um passo importante, mas mais fundamental é estar atento à "atitude de porco". Essa atitude pode ser interpretada como a maneira particular em que porcos incorporam e expressam esse comportamento. Em sua pesquisa com o povo Karitiana do estado de Rondônia, o antropólogo Felipe Vander Velden (2023) analisa como os Karitiana formulam concepções sobre os animais que caçam e convivem, através da percepção de como esses animais pensam, aprendem e incorporam as mudanças que acometem o território e suas relações. Segundo Velden (2023:307), uma das abordagens mais inovadoras das ciências etológicas é a ideia de cognição incorporada (*embodied cognition*), em que o estado mental dos animais é compreendido não como a simples expressão de um comportamento natural, mas como um efeito intersubjetivo das relações entre seres e suas experiências corporificadas do mundo.

A ideia de cognição incorporada retoma o *Umwelt* e as múltiplas perspectivas que emergem de corpos diferentes, mas também sinaliza para o caminho que Despret (2021) ensaiou em seu texto. De nada serve o exercício corporificado de "pensar como um porco" se a referência for porcos em geral, porcos selvagens ou porcos industriais. "*Esses porcos aqui são muito fortes e ágeis. Não acho que tenha a ver com o fato de serem crioulos, mas porque são criados assim, ao ar livre, então fazem muito mais exercício e são mais dispostos*".

Pensar como os porcos Mouras do rebanho do PPM começa pelo aprendizado do funcionamento dos esquemas sensório-motor dos animais, mas vai para além disso:

(...) a domesticação poderia ser definida como a transformação do que era um mundo próprio para o outro, ou, para ser mais exato, a transformação de um ser-com-seu-mundo em outro-ser-com-seu-mundo. As vacas não apenas não são mais selvagens; elas agora estão atreladas a um mundo com estábulos e feno, mãos que extraem o leite, domingo, odores humanos, carícias, palavras e gritos, cercas, caminhos e sulcos; está atrelado a elas um mundo que modificou a lista do que as afeta e do que as constituiu (Despret, 2021:274).

O mundo dos porcos Mouras está atrelado a cercas elétricas; cochoss; bebedouros; ferramentas de manejo; chamados; ração; simulações de montas; coberturas com datas agendadas; mistura de leite bovino com ovos; vermífugo; rotação de piquete; linhagem genealógica; padrões de raça e comportamento; expectativas de maternidade; insolação; castração; botas de borracha; macacões; cientistas e seus experimentos; massagem, toque, cheiro e voz humana. A “atitude de porco” pode, então, ser entendida como um conjunto de reações dos animais a esse mundo particular que os afeta e, portanto, os constitui, e que revela modos de aprendizado e modulações da inteligência em relação a essa coexistência articulada entre mundos singulares. Compreender o “sistema domesticatório”²² em jogo não é tarefa exclusiva da antropóloga que exerce o olhar sistêmico para as relações que se tecem, mas é tarefa de todos que desejam trabalhar e coabitar com esses animais. No caso dos zootécnicos e veterinários, o esforço é também na perda da inocência (Haraway, 2022:423) em relação às suas práticas mais cotidianas.

Se estivermos dispostos a considerar a perspectiva dos porcos em cada situação que se coloca, ela pode desempenhar um papel importante na hesitação e auto reflexão das práticas rotineiras. Quando um porco se recusa a seguir, “*a pergunta que deve ser feita é se ele realmente precisa ir para esse lugar que eu determinei e se não posso conduzi-lo de outra forma, ir por outro caminho*”. Em um *domus* com o do PPM, há espaço para que desejos, vontades e recusas sejam contemplados. Antes de propor qualquer atividade aos animais, o tratador deve refletir sobre a necessidade e importância daquela proposta. Se realmente for necessário deslocar os animais para determinado lugar, deve-se preparar

²² As aspas, aqui, servem para manter o diálogo com os meus interlocutores, que certamente discordariam dessa expressão. A compreensão que eles têm do processo domesticatório é diferente da discussão proposta pela antropologia. Segundo eles, o termo mais correto a ser utilizado aqui seria “sistema de manejo”.

com antecedência todo o caminho, como abrir as porteiras e combinar com a equipe as posições e a estratégia a ser aplicada.

“Tem vezes que é muito tranquilo. Tu vê, aquela porca que conduzimos ontem, passou por todo aquele caminho até o piquete numa boa, como se conhecesse o caminho inteiro. Daí eu fico pensando nessa coisa do cheiro, que talvez eles soltam alguma coisa... Ela é nova aqui e não conhecia aquele caminho, é como se tivesse uma lembrança ancestral, dos pais, dos avós dela que passaram por ali... É por isso que não é bom forçar, porque eles vão marcar aquele lugar como um lugar ruim”. Não saber o que os porcos pensam e nem exatamente tudo o que os afeta faz Marson especular sobre outros registros e temporalidades que podem estar implicadas. Pode ser que as técnicas de manejo tenham sido muito bem executadas e que por isso a porca seguiu o caminho tranquilamente, como se o conhecesse. Mas também é possível que seus ancestrais tenham a guiado pelo caminho, deixando odores, lembranças, rastros da vida que tiveram ali. Aqui, a ancestralidade se desdobra para além dos livros genealógicos e da informação genética, sendo mais uma possibilidade corporificada de tudo aquilo que nós, humanos, não temos como saber.



O famoso cavalo Hans, que escandalizou a sociedade europeia no início do século XIX com a sua habilidade em resolver contas matemáticas, ensinou uma importante lição sobre a capacidade de corpos distintos se afetarem e serem movidos por essa afetação, sem a necessidade da intervenção de uma consciência abstrata. Em outras palavras, Hans comprovou, de uma vez por todas, a existência de uma inteligência corporificada. Depois de ser submetido a variados testes de psicologia animal e de ser avaliado por uma rigorosa banca de especialistas, o veredito final averiguou que Hans não contava números, mas interpretava movimentos meticulosos dos humanos que conduziam o espetáculo.

As respostas assertivas de Hans sobre as contas matemáticas se davam na leitura corporal dos humanos. O mistério, contudo, permanecia, pois depois de alguns testes orientados por essa hipótese, os movimentos lidos por Hans não foram de todo identificados, tampouco o seu dono e as demais pessoas que conduziram esses testes expressaram ter qualquer consciência deles. A hipótese, então, deveria ser

complementada com outra ainda mais fascinante: “De fato, o cavalo não sabia contar, mas ele podia fazer algo mais interessante: ele não apenas podia ler corpos, mas também fazer com que corpos humanos fossem movidos e afetados, além de mover e afetar outros seres e realizar ações sem o conhecimento de seus donos” (Despret, 2004:113, tradução minha).

Hans era capaz de interpretar os menores sinais emitidos por gestos involuntários dos humanos, que indicavam, mesmo sem intenção, a resposta correta da equação matemática. Aprendi com os porcos a inverter a posição do sujeito que testa com o sujeito que é testado. Ao fazer isso com a história de Hans, conclui-se que não foram todos os humanos que passaram pelo teste do cavalo. Foram vários os cálculos matemáticos que tiveram a resposta errada, não por uma falha intelectual de Hans, mas por uma falha dos corpos humanos em comunicar intenção, emoção, confiança e movimentos corretos:

Os corpos talentosos também têm o poder de distribuir a tensão, sustentá-la por tempo suficiente e relaxá-la no momento certo. Em suma, o questionador deve incorporar sua vontade de sucesso (uma espécie de "você deve" dirigido a Hans) enquanto a ignora. E essa incorporação pode ser qualificada por dois outros termos: confiança e interesse. Confiança e interesse, porque aqueles que tiveram sucesso com Hans o fizeram enquanto estavam confiantes no sucesso (Despret, 2004:114, tradução minha).

“Mas uma coisa importante de perceber é o som que eles fazem, como é que eles olham, é diferente a expressão, o jeito que eles fecham a orelha, se eles estão calmos, nervosos ou felizes”. Assim como as porcas analisam os detalhes dos movimentos humanos, sempre testando-os e exigindo que seus corpos comuniquem intenção, emoção e confiança, da mesma forma Marson aprendeu, com anos de prática, a ler e interpretar os sinais suínos.

Um dos exemplos mais impressionantes que pude testemunhar é o aboio que Marson desenvolveu para si. Aboio é uma técnica de chamamento de animais de rebanho, que pode ser um canto ou uma sequência de sons desenvolvida por cada criador. Marson percebeu que as fêmeas emitem um som em um ritmo específico quando chamam os filhotes para mamar. Esse ritmo é o mesmo ritmo dos pulsos de oxitocina na corrente sanguínea, o hormônio liberado pela hipófise do cérebro, que, ao atingirem certa quantidade e frequência, causa a abertura do esfíncter dos canais de leite na glândula mamária, liberando o leite para os leitões. O aboio de Marson consiste em palavras curtas, “vem vem vem”, e imita o ritmo da amamentação. Nas palavras de Despret (2004:115, tradução minha): “quem influencia e quem é influenciado, nessa história, são perguntas

que não podem mais receber uma resposta clara (...) Ambos induzem e são induzidos, afetam e são afetados. Ambos incorporam a mente um do outro”.

Uma vez trabalhada a sensibilidade dos tratadores com os porcos, a parte mais difícil, sem dúvidas, é a manutenção dos laços de confiança. Existe um acordo geral entre os humanos tratadores e os porcos que funciona na maioria do tempo: o acordo de que ambos confiam um no outro. Afinal, presas e predadores também têm seus acordos. Entender os termos do acordo é uma das premissas da coabitação. Contudo, no dia a dia, esse acordo não está inteiramente dado e volta e meia precisa ser restabelecido. *“Tu já viu porco latir?”*, pergunta Marson. *“Eles latem que nem cachorro e capivara. E essa, tu já viu latir?” Não, não vi nenhum dos dois, respondo rindo. “O latido é um grito forte e significa um aviso, o último aviso: ‘se tu passar disso eu vou te atacar’. Claro que, se ele latiu e não te pegou, é porque ele não quer te pegar, mas é um aviso nesse nível. Mas antes desse, com certeza tiveram tantos outros. São vários os sinais e uma variação grande de barulhos que indicam o tamanho do desconforto e o nível de risco. Até na respiração deles é possível perceber. É importante estar atento a tudo”*

“Pode ser a porca mais mansa do rebanho”, continua Marson, *“a depender do momento, ela pode te estranhar. A gente também é assim, a gente se estranha eventualmente, às vezes por motivos evidentes, outros não tão assim. Mas se estranhar com um porco, ainda mais com um cachaço, pode ser uma situação de alto risco. Tem que entender que eles têm um outro corpo, outra força, outro peso...”*. Quando estranhamentos acontecem, o contrato é desfeito e é preciso conquistar a confiança de novo. Ou, como diria Marson, *“dizer quem tu és”*. Aprender a se apresentar, entender quais são os ritos de apresentação e executá-los com confiança. O primeiro passo para uma coabitação inteligente é entender que somos estranhos. Que cada um de nós possui um mundo particular, uma percepção singular, bem como partilhamos do mesmo *domus*. Um *domus* sempre desigual e hierárquico, mas que por ter certos ritos e exigir o esforço mútuo da convivência, pode vir a ser um *domus* mais justo. Quando a estranheza é entendida como uma dádiva, ela se torna um convite para conhecermos uns aos outros.

Considerações finais

Em uma das aulas da disciplina ministrada por Marson sobre etnozootecnia e raças crioulas, ele compartilhou com os alunos sua surpresa com a presença de uma antropóloga na fazenda. A surpresa se deu porque, diferentemente do que ele imaginava, o interesse da antropóloga não estava exatamente nas pessoas, mas nos porcos. Apesar de lisonjeada com essa percepção, argumentei que o interesse era pela relação entre os dois. Marson respondeu, em tom de desabafo, que na verdade ele estava fazendo uma comparação entre o meu interesse pelos animais e o dos estudantes de zootecnia. Enquanto professor, ele tem observado, ao longo dos anos, a progressiva perda de interesse dos estudantes pelo trabalho com os animais. Cada vez menos alunos frequentam os centros de criação da universidade e, quando o fazem, é para cumprir os créditos obrigatórios das disciplinas práticas. Se eles conseguirem, continua Marson, seguir na carreira sem precisar ter contato com animais, assim o farão.

Ao final da aula, comentei sobre um recente projeto de pesquisa da própria UFPR sobre a produção de carne celular, uma biotecnologia que promete revolucionar a indústria da carne desde um ponto de vista ambiental, econômico e “dos animais”. A “carne cultivada” é produzida a partir de células animais que reproduzem a estrutura de um músculo animal e contém as mesmas texturas, sabor e propriedades nutricionais da carne “convencional”, mas sem o animal. Se eu estava curiosa e animada com todo tipo de controvérsia que o avanço dessa tecnologia poderia implicar, Marson reagiu com desaprovação e uma pitada de indignação. Talvez essa seja, ele disse, a atitude mais refinada do completo desinteresse pela vida dos animais.

A preocupação que marca o ponto de partida desta dissertação é a mesma que motiva a indignação de Marson: o desaparecimento dos animais no imaginário coletivo atrelado ao consumo e produção compulsórios de carne. A etnografia de Blanchette (2020) complementa a discussão sobre a fragmentação dos animais nas paisagens urbanas ao atentar para a produção do duplo fantasmagórico do porco: ao mesmo tempo que os centros urbanos se distanciam cada vez mais dos animais vivos, a transformação desse animal ao longo da cadeia produtiva coloca pessoas que nunca estiveram em contato com porcos, em intensa interação com diferentes expressões e materialidades da vida suína.

Dentre essas materialidades estão as fezes dos suínos expostas em grandes lagoas de dejetos nos arredores das criações confinadas. As pessoas que não têm contato com os porcos, mas que habitam as áreas relativamente próximas das fazendas industriais, percebem e sentem a presença dos animais através de efeitos. Blanchette (2020) demonstra que os efeitos da matéria fecal constituem percepções sensoriais, morais, ecológicas e políticas da comunidade afetada, assim como uma maneira própria de elaborar o problema que os atinge.

Seguindo os rastros da materialidade fecal e seus efeitos, Guivant e Miranda (2002) mapeiam os diferentes momentos em que os dejetos suínos foram percebidos e enquadrados como poluidores ambientais no Brasil, adentrando nas agendas científicas e políticas ao final dos anos 80. Os autores apontam que o processo de legitimação do problema passa pela conversão deste em uma solução economicamente interessante, um movimento que exigiria dos atores envolvidos na cadeia produtiva a convergência de práticas e interesses. Ao analisarem o programa para tratamento de dejetos da suinocultura implementado pela Embrapa, Guivant e Miranda (2004) demonstram que o reaproveitamento de rejeitos acarreta na divisão de responsabilidades legais, éticas e financeiras, o que acabou por evidenciar a fragilidade do sistema produtivo e as consequências da omissão de uma parte da cadeia.

A transformação do porco em alimento e subprodutos e a contrapartida da sua presença fantasmagórica em substâncias, atmosferas e efeitos, tencionaram a minha reflexão sobre as condições que possibilitam a criação e consumo contemporâneos de porcos crioulos raceados no Sul do Brasil. O posicionamento antagônico do Projeto Porco Moura em relação ao projeto industrial é protagonizado pelo desafio teórico e metodológico em restituir a imagem do porco-animal ao longo de toda a cadeia de produção e consumo deste. O compromisso com esse desafio é acompanhado por uma resposta crítica aos efeitos desterritorializantes da agricultura industrial (Paxson, 2010).

Comecei o segundo capítulo narrando a história do Projeto Porco Moura, desde a sua criação, em 1985, o desmantelamento do projeto por mais de uma década e a sua recuperação em 2014. Essa história foi contada através das biografias de duas personagens centrais. A biografia de Narcizo é construída a partir da pesquisa documental que realizei e de relatos que coletei de pessoas que conviveram com ele. Para manter a fluidez do texto, optei por não fazer a separação entre essas fontes, ainda que o documento utilizado para consulta tenha sido propriamente referenciado. A biografia de Marson, por

sua vez, foi escrita a partir de uma entrevista que realizei com ele durante o meu trabalho de campo.

Conforme avanço na descrição das estratégias mobilizadas pelo PPM na restituição do projeto, deparo-me com a necessidade de encarar algumas das controvérsias implicadas nos usos da tecnologia de reaceamento, conhecida como *pedigree*. Dentre as consequências analisadas, atentei que o porco de raça crioula também possui o seu duplo: o preço cobrado pela objetificação da raça Moura e seu registro oficial nos livros genealógicos é a multiplicação de simulacros, “falseadores” ideológicos que desafiam o PPM em manter o seu propósito de explodir a caixa preta da raça e dos processos produtivos.

A discussão central do capítulo, contudo, recai na observação de como a rede de atores heterogêneos engajada na reprodução da raça Moura elabora múltiplos sentidos para temas como: lugar, sistemas de criação, classificações, preferências, marcadores de qualidade, raça, entre outros. Para entender como os diferentes pontos de vista são negociados sem que percam aquilo que os constitui enquanto “diferenças”, apoiei-me na tese de Mauro Almeida (2013) para pensar em encontros pragmáticos que acomodam conflitos ontológicos.

Se o campo sugeriu entendimentos diferentes sobre os temas citados acima, ele também sugeriu algum consentimento sobre a conexão entre “sabor” e “lugar”. Argumentei que essa conexão, apesar de ser apreendida, não é dada, mas constantemente produzida. Ao invés de me deter no termo “*terroir*”, mencionado pelos meus interlocutores diversas vezes, propus a reflexão — embora só tenha conseguido fazê-la parcialmente — de algumas concepções que surgiram acerca de “lugar” e “sabor”. Essa reflexão foi conduzida de duas formas: a partir de entrevistas que realizei com dois donos de restaurantes, Rosane e Matheus, e a partir de dois relatos de campo, um sobre uma visita técnica que acompanhei a um criador de subsistência, outro sobre a expedição da equipe ao frigorífico e empresa de embutidos, para colher amostras do experimento científico de Sebastião.

A análise do material resultante das entrevistas e da expedição de campo me levou a pensar que a conexão entre sabor e lugar é feita a partir da requalificação das qualidades do porco, tanto do animal vivo quanto da carne. Se, por um lado, o mercado e os agentes econômicos trabalham para que as qualidades de determinado bem de consumo sejam determinadas e estabilizadas, por outro, o porco Moura e seus subprodutos forjam outras

relações de mercado, dentro daquilo que Foster (2008) chamou de “rede de perspectivas”. No processo de objetificação das qualidades do Moura, o que está em jogo não é somente a carne ou o animal, mas todas as perspectivas que os diferentes atores têm sobre uns dos outros na medida em que participam dessa economia.

Ainda nessa análise, argumentei que a redefinição das qualidades Moura só é possível quando se tem um campo sensorial compartilhado, realizado através de experiências concretas. Os restaurantes, os eventos gastronômicos, o rebanho de conservação da universidade, as visitas técnicas e o frigorífico são exemplos de espaços que promovem a experiência concreta. Essa experiência trabalha uma sensibilidade que seja capaz de levar em conta o processo produtivo como um todo, processo este que envolve esforços intelectuais, materiais, financeiros, técnicos e afetivos. O campo sensorial compartilhado, por sua vez, trata desse “espaço topológico” em que diferentes práticas e percepções são agregadas e os atores podem ou não se engajar com elas.

A experiência da chef Rosane com o seu leitão assado no estacionamento de um shopping é um exemplo de quando a sensibilidade não é bem sucedida, assim como demonstra que tanto a sensibilidade quanto o campo sensorial são cuidadosamente elaborados através de arranjos semióticos específicos. Quando o campo sensorial não é compartilhado, a totalidade não é transmitida.

No último capítulo, fiz o esforço de trazer o ponto de vista dos porcos nessa “rede de perspectivas”. A metodologia empregada não foi a de entrevistas semiestruturadas que apliquei com os demais interlocutores, mas sim a modulação da minha atenção para a maneira como os porcos afetam os seus tratadores e conduzem as práticas de manejo, assim como são afetados por elas. Observei que tanto a estrutura do centro de criação quanto os instrumentos e técnicas empreendidas funcionam de tal forma que os porcos são convidados a participarem ativamente dos “modos de fazer” cotidianos. Nem sempre esse convite é formalizado, mas ele é traduzido na medida em que a presença dos porcos se faz sentida nos erros, nas hesitações, nas especulações, nas brincadeiras e no aprendizado.

Na arena da convivência, tanto humanos precisam agir mais como porcos quanto porcos precisam agir de acordo com as exigências do “sistema domesticatório” em questão. O exemplo das cercas elétricas ilustra que essa adequação é tanto ensinada quanto aprendida, e que o conteúdo do aprendizado diz respeito à manutenção de hierarquias, respeitabilidade e dominância. Se, por um lado, os porcos precisam

reconhecer os humanos como dominantes, por outro, os humanos precisam se organizar de acordo com o modo de organização hierárquico dos porcos.

O que está em jogo são as corporalidades em ação. Desfazendo-me do binarismo mente-corpo, reflito que a frase “*pensar como um porco*” é precedida pela frase “*atitude de porco*”. Se não temos como saber exatamente o que um porco pensa, temos como avaliar, na medida do possível, o que o afeta e pelo que se interessa. Ao mapear o máximo de afetações e interesses dentro de cada situação, estamos dando um passo a mais na compreensão das reações dos porcos à determinada atividade proposta. Algumas dessas reações são bem características, definidas como “*atitude de porco*”. Essa atitude foi decifrada pelos tratadores, em um primeiro momento, a partir de uma análise generalista das relações entre presa e predador. Em um segundo momento, pela forma singular com que aqueles porcos atualizam essa generalização. Entendida como uma técnica de teste e avaliação dos porcos para com os humanos, a “*atitude de porco*” conduz outro passo em direção à compreensão de *como* os porcos pensam.

Para levar em consideração o ponto de vista dos animais no projeto de coabitação entre as espécies, a sensibilidade se faz necessária. Mais desafiadora que a sensibilização daqueles que comem a carne Moura, a sensibilidade para trabalhar com o rebanho vivo não depende apenas de arranjos semióticos e de uma boa comunicação que transmita a imagem do porco-carne. Apesar de também percorrer um caminho pedagógico, essa sensibilidade não pode ser propriamente ensinada (pelo menos não por humanos). Antes, ela deve partir do interesse primordial pelo desconhecido: é porque porcos e pessoas são estranhos uns aos outros, é porque porcos estranham pessoas e pessoas estranham porcos, e porque pessoas se estranham e porcos também, que a chance de se apresentar é possível. Pensando junto com Anderson *et al* (2017), essa coabitação inteligente entre estranhos, repleta de jogos de poder e de riscos mortais, eu chamei de *domus*.



Quando a leitora chegar ao final desta dissertação, o holograma fractal do porco deve ter restituído todas as suas partes e aparecer como uma imagem-carne viva na imaginação. Uma imagem com odor, uma carne com pelos, um lugar ao sol, um sabor de pinhão, a qualidade do colostro farto, o luto de uma mãe, a rebeldia do intruso, um

comportamento de cientista, um latido de gente, um pensamento de porco, uma brincadeira séria.

Posfácio

O futuro de um planeta ferido, conversas entre Zooantropologia e Etnozootecnia

Se me sinto realizada em contribuir, por meio desta dissertação, com o esforço magistral da antropologia em desfazer o “anthropos” do seu “logos”, adentrando as comunidades multiespécies com o mesmo interesse e rigor metodológico com que se faziam as etnografias de sociedades humanas, quando os animais figuravam nos textos antropológicos apenas como signos de relações que não os diziam respeito, não sou menos otimista em relação ao pouco que pude aprender sobre a etnozootecnia.

A etnozootecnia parece exigir que os zootecnistas aprendam um tanto de antropologia. Pude testemunhar isso na disciplina ministrada pelos professores Marson Warpechowski e Fernando Miranda em setembro de 2023, em que, não raro, a turma, composta majoritariamente por zootecnistas, compartilhava entre si artigos da antropologia das relações humano-animais, sendo muitos deles parte da bibliografia desta dissertação. Mas a etnozootecnia também parece colocar seus praticantes em uma posição muito familiar ao antropólogo em campo: ainda pouco compreendido, o etnozootecnista se vê frequentemente convocado a dar explicações para a disciplina “mãe”, a Zootecnia, sobre os motivos, metodologias e relevância daquilo que pesquisam.

Essa inadequação inicial de uma disciplina que surgiu na França nos anos 60 e que no Brasil ainda dá seus primeiros passos, se dá porque o objeto de interesse da etnozootecnia são as raças localmente adaptadas e os sistemas de criação ou de manejo que cultivam essa biodiversidade doméstica por todo território brasileiro. Ao olhar para a ovelha pantaneira, o ovino pantaneiro, a raça caprina Moxotó, o cavalinho nordestino, a raça de porco Moura ou para os ferais porcos Monteiro, o etnozootecnista precisa dar conta tanto das relações ecológicas quanto dos sistemas culturais, que não apenas orientam as preferências dos criadores por determinadas características mas também estabelecem o tipo de relação entre comunidades e animais.

O porco Monteiro do pantanal mato-grossense, por exemplo, não é um animal criado, mas caçado. A etnozootecnista Raquel Soares Juliano, em uma aula expositiva que participou como convidada na disciplina de Etnozootecnia, contou como que o manejo desses animais é feito pelas famílias pantaneiras. Em um primeiro momento, o animal é capturado, castrado e marcado com um pique na orelha que identifica a família que o capturou, para depois ser solto novamente no campo. Quando chega o momento da caça, o caçador que matar um animal com o pique de outra família avisa os vizinhos que pegou um porco *deles*, e assim fazem um churrasco compartilhado entre as famílias caçadoras e as “donas” do animal. Essa relação de vizinhança entre pessoas e porcos, contou Raquel, explicaria o pouco interesse da comunidade pantaneira em domesticar esses animais feralizados.

Dentre os vários exemplos que a disciplina contemplou, trazidos por professores convidados de diversas regiões do país, notei uma preocupação em comum entre os pesquisadores da área. O compromisso dos etnozootecnistas com a conservação da biodiversidade cultural das raças crioulas possui um sentido bastante urgente: as transformações climáticas que assolam o planeta inteiro, tornando a Terra um lugar cada vez menos hospedeiro para as espécies, precisam figurar como objetivo principal na agenda da Zootecnia. Como relatou o etnozootecnista Marcus Vinícius Moraes de Oliveira, as estratégias de adaptação do bovino pantaneiro deveriam ser levadas extremamente a sério. Em relação às temperaturas extremas e às pastagens empobrecidas, o bovino pantaneiro adaptou-se ao pastoreio em áreas forrageiras completamente submersas na água, para momentos em que a pastagem em terra firme esteja inacessível.

A predação de bovinos brancos no Pantanal pela onça pintada, que tem sido uma preocupação tanto para o agronegócio quanto para os conservacionistas da onça, não seria um problema se a relação inteligente entre os bovinos pantaneiros e as onças estivesse sendo considerada. Comparativamente com outros grupos genéticos, explicou o professor, o bovino pantaneiro é bem menos predado. Isso acontece porque o gado forma uma falange romana em torno do bezerro, impedindo que o predador entre no grupo. O bezerro, por sua vez, adquiriu a capacidade da camuflagem, ficando imóvel e imperceptível. Outra estratégia observada é que os bezerras também mamam de outras mães, fazendo com que as vacas cuidem não só dos seus filhotes, mas de outros. “*Tanto as onças precisam dos bovinos pantaneiros quanto os bovinos da onça*”, concluiu o professor

Marcus Vinicius no encerramento da sua aula. Os bovinos ensinam as onças que não são presas naturais e as onças ensinam os seus filhotes.

A etnozootecnista Neila Ribeiro, na aula em que apresentou o projeto de conservação do cavalo nordestino, revelou uma preocupação em relação ao crescente interesse dos criadores pelo melhoramento genético do “cavalinho pé-duro”, orientado pelas preferências estéticas de um cavalo mais alto e com o lombo avantajado. O cavalo nordestino é um animal de pequeno a médio porte, com a capacidade de adentrar a Caatinga densa e sobreviver nas condições adversas do semiárido brasileiro. O seu tamanho facilita tanto o trabalho na lida com o gado quanto o esporte das vaquejadas nordestinas (Ribeiro *et al*, 2023:43). Os criadores contaram à Neila que o lombo caído, outra característica desta raça, é uma vantagem de rusticidade, porque facilita o parto das fêmeas que são criadas soltas no mato, uma vez que o filhote fica na posição correta.

O interesse por cavalos mais belos, altos, simétricos e esguios, características valorizadas nas competições ornamentais de equinos, parece ameaçar, segundo Leila, as relações ecológicas dos animais e as relações com a tradição cultural, já que seria pouco provável que estes cavalos melhorados participassem das festas de apartação. Mas o fator mais preocupante para Leila não são tanto as possíveis transformações culturais e morfológicas dos animais, mas sim o fator econômico. Cavalos maiores consomem mais alimento, inviabilizando as condições de criação para grande parte dos criadores nordestinos.

O interesse pelas raças localmente adaptadas, que tem entusiasmado pesquisadores a realizarem estudos aprofundados e projetos de conservação que tendem a perdurar no tempo, não é um interesse inocente. É o compromisso de encarar a realidade nas suas condições brutais e preparar os cascos mais duros, os pelos grossos e as habilidades mais inteligentes para atravessar o tempo presente, que já é futuro. O interesse por um mundo com bicho dentro não pode se encerrar no desejo de resguardar os animais das tramas mortais que eles participam, sendo preciso, ao contrário, implicar-se nelas. Nas palavras de Pierre Digard:

Assim como a biodiversidade selvagem, a biodiversidade doméstica constitui uma fonte de recursos para o amanhã, e o mínimo que se pode dizer é que não se sabe nada do que será feito (...) Nesta perspectiva, o objetivo prioritário é preservar e valorizar, sempre e em toda parte, as raças domésticas em pequenos efetivos – raças as mais comumente rústicas e polivalentes, adaptadas a terrenos e a ambientes particulares, e que representam reservatórios genéticos insubstituíveis – assim como os saberes e as técnicas ancestrais em matéria de criação e exploração dos recursos naturais que vão de par com estas raças,

completados e enriquecidos pelas últimas aquisições científicas e tecnológicas (Digard, 2012:217).

O Projeto Porco Moura é um entre tantos projetos de conservação que só são possíveis com a associação de viventes, saberes e práticas diversos. Para entender como operam estas colaborações, mostrou-se necessário a atentividade multiespécie para reconhecer não apenas os agentes, mas as formas de colaborações implicadas. A antropologia, ou como sugeriu Marson, a zooantropologia, tem desenvolvido ferramentas importantes para exercer o olhar multiespécie. A etnozootecnia, por sua vez, tem sido habilidosa em perceber as ecologias naturais-culturais, ao mesmo tempo que reflete sobre a herança do conhecimento zootécnico. Eu espero acompanhar, daqui em diante, mais colaborações entre essas disciplinas, e espero, principalmente da antropologia, o interesse expressivo pelas raças localmente adaptadas e suas gentes.

Referências Bibliográficas

- ALBARELLA, U.; DOBNEY, K.; ERVYNCK, A.; ROWLEY-CONWY, P. (org). **Pigs and Humans: 10,000 Years of Interaction**. Oxford: Oxford University Press, 2007.
- ALMEIDA, M. Caipora e outros conflitos ontológicos. **Revista de Antropologia da UFSCar**, v. 5, n. 1, p. 7-28, 2013.
- ALVES, A.; PIRES, D.; RIBEIRO, M. Conhecimento Local e Produção Animal: Uma Perspectiva Baseada na Etnozootecnia. **Arch. Zootec**. 59 (R): 45-56, 2010.
- ANDERSON, D.; LOOVERS, J.; SCHROER, S.; WISHART, R. Architectures of domestication: on emplacing human-animal relations in the North. **Journal of the Royal Anthropological Institute**, v. 23, p. 398-418, 2017.
- BACH, A. **Porcadeiros**. Ponta Grossa: Do Autor, 2009.
- BERTUSSI, M. **Liberdade para criar: um estudo etnográfico sobre os sentidos da territorialidade tradicional e do criadouro comunitário em uma comunidade de faxinal no Paraná**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.
- BEVILAQUA, C. Espécies Invasoras e Fronteiras Nacionais: Uma Reflexão Sobre Limites do Estado. **Anthropológicas**, Recife, v. 24, p. 103-123, 2014.
- BLANCHETTE, A. Living waste and the labor of toxic health on American factory farms. **Medical Anthropology Quarterly**, v. 33, n. 1, p. 80-100, 2019.
- _____. **Porkopolis: American animality, standardized life, and the factory farm**. Durham: Duke University Press, 2020.

BRANDT, M.; MORETO, S. Das pequenas produções à agroindústria: suinocultura e transformações na paisagem rural em Chapecó, SC. **Revista Tempo e Argumento**, Florianópolis, v. 11, n. 26, p. 229-254, 2019.

BULAMAH, R. De Marrons a Kreyòl: A Chegada dos Porcos ao Caribe e a Gênese do Campesinato Haitiano (1492-1804). v. 4 n. 4 (2019): **Trabalhos Completos Apresentados nos Seminários Temáticos da VII Reunião de Antropologia da Ciência e Tecnologia**, 2019.

_____. Pode um Porco Falar? Doença, Sistemas e Sacrifício no Caribe. **Horizontes Antropológicos**, 57, 2020.

BURGOS-PAZ, W.; SOUZA, C.; MEGENS, H.; RAMAYO-CALDAS, Y.; MELO, M.; LEMU, C.; FLORES, C.; CAAL, H.; SOTO, R.; MARTINEZ, L.; IÑVAREZ, L.; AGUIRRE, V.; IÑGUEZ, M.; REVIDATTI, M.; MARTINEZ-LOPEZ, O.; LLAMBI, A.; ESTEVE-CODINAL, M.; RODRIGUEZ, R.; CROOJIMANS, S.; PAIVA, L.; SCHOOK, B. Porcine Colonization of the Americas: A 60k SNP Story. **Heredity**, 110, 321-330, 2013.

CALLON, M.; MÉADEL, C.; RABERAHIOSA, V. The economy of qualities. **Economy and Society**, vol. 3, n. 2, p. 194-217, 2002.

CASSIDY, R.; MULLIN, M. **Where the wild things are now: domestication reconsidered**. Routledge, 2020.

CROSBY, A. **Imperialismo Ecológico: A Expansão Biológica da Europa 900-1900**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

COSTA, S. **Formação Rural Extrativista na Amazônia: Os desafios do desenvolvimento capitalista (1720-1970)**, Belém: NAEA, 2012.

DA SILVA, N. **O Mouro no Brasil. Relatório do Projeto - “Desempenho em Manejo, Reprodução e Alternativa Alimentar em Suínos da Raça Moura”**. Universidade Federal do Paraná, Setor de Ciências Agrárias, Departamento de Zootecnia. Curitiba, 1987.

DERRIDA, J. **O animal que logo sou**. Unesp, 2002.

DESPRET, V. The Body We Care For: Figures of Anthro-zoo-genesis. **Body & Society**, vol.10, 111-134. London, Thousand Oaks and New Delhi, 2004.

_____. **O que diriam os animais?** Ubu Editora. São Paulo, 2021.

DIGARD, J. P. A Biodiversidade Doméstica, Uma Dimensão Desconhecida da Biodiversidade Animal. **Anuário Antropológico. Departamento de Antropologia (DAN)**, UnB, 2012.

- DUPIN, L. Inconfidência Queijeira: Evoluções Institucionais e Práticas Multiespécie na Construção de um Mercado de Excelência para os Queijos Artesanais de Minas Gerais. Niterói: **Revista Antropolítica**, vol. 55, n. 1, 2023.
- DONALDSON, S.; KYMLICKA, W. **Zoopolis: A Political Theory of Animal Rights**. Oxford University Press. Oxford, 2011.
- EGITO, A.; MARIANTE, A.; ALBUQUERQUE, M. Programa Brasileiro de Conservação de Recursos Genéticos Animais. Brasília: **Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia**, 2002.
- ELIAS, N. **O Processo Civilizador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.
- EMBRAPA. Plano de Ação Mundial para os Recursos Genéticos Animais e Declaração de Interlaken. Brasília: **Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia**, 2010.
- FAGUNDES, G. **Recursos e patrimônios: matéria e forma nas políticas da agrobiodiversidade**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de Brasília, Brasília, 2014.
- FÁVERO, A.; FIGUEIREDO, E.; IRGANG, R.; COSTA, C.; SARALEGUI, W. Evolução da Genética: Do Porco Tipo Banha ao Suíno Light. In: **Sonho, Desafio e Tecnologia: 35 Anos de Contribuições da Embrapa Suínos e Aves**. Embrapa Suínos e Aves, Concórdia, 2011.
- FROEHLICH, G. **Do Porco não Sobre nem o Grito! Classificações e Práticas, Saberes e Sabores no Abate Doméstico de Porcos**. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Centro de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Federal de Santa Maria, 2012.
- _____. Pelas carneadas: a transformação de porcos em alimento e comida. **Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v.11, ed. 2, 117-128p, 2013.
- FOETSCH, A. **Faxinais e caívas: identidades territoriais na região do Contestado (PR/SC)**. Tese (Doutorado em Geografia) – Curso de Pós-Graduação em Geografia, Setor de Ciências da Terra, Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2014.
- FOSTER, R. **Coca-Globalization: Following Soft Drinks from New York to New Guinea**. Palgrave Macmillan. New York, 2008.
- GARCIA-PARPET, M. F. Patrimonialização de Produtos Alimentícios na França: Construções Simbólicas e Reinvenção do Passado. In: Woortmann, E.; Cavignac, J. (orgs.). **Ensaio sobre a Antropologia da Alimentação: Saberes, Dinâmicas e Patrimônios**. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

- GEERTZ, G. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara. Koogan, 1989.
- GODINHO, F. **Suinocultura, Tecnologia Moderada, Formação e Manejo de Pastagens**. Editora Nobel. São Paulo, 1986.
- GUIVANT, J.; MIRANDA, C. Suinocultura e Poluição: A Construção Social de um Problema Ambiental e Suas Soluções. *In: Desafios para o Desenvolvimento Sustentável da Suinocultura*. GUIVANT, J.; MIRANDA, C. (orgs). Argos. Chapecó, 2002.
- HARAWAY, D. **Quando as Espécies se Encontram**. São Paulo: Ubu Editora, 2022.
- INGOLD, T. **Hunters, pastoralists and ranchers: reindeer economies and their transformations**. Cambridge: Cambridge University Press, 1980.
- _____. **What is an Animal?** London: Routledge, 1994.
- _____. **The perception of the environment: essays on livelihood, dwelling and skill**. London: Routledge, 2000.
- _____. Introdução: O Que é um Animal? **Antropolítica: Revista Contemporânea de Antropologia**, n. 22, p. 129-150. Niterói, 2007.
- JULIATTO, R. **Caracterização fenotípica de suínos remanescentes da raça Moura**. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) – Curso de Pós-Graduação em Zootecnia, Setor de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2016.
- KOHN, E. Como os cães sonham. Naturezas amazônicas e as políticas do engajamento transespécies. **Ponto Urbe. Revista do núcleo de antropologia urbana da USP**, 19, 2016.
- KOSBY, M. **Mugido (ou diários de uma doula)**. Editora Figura de Linguagem, 2021.
- LAFERTÉ, G. Imagem Social ou Luta Política e Cultural pelo Controle do Mercado. **Mana**, v. 14, n. 2, p. 399-427, 2008.
- LAW, J. Care and Killing: Tensions in Veterinary Practice. *In: ANNEMARIE MOL, INGUNN MOSER and JEANNETTE POLS (eds). Care in Practice: on Tinkering in Clinics, Homes and Farms*. Transcript Publishers. Bielefeld, 2008.
- LEAL, N. **Nome aos bois: zebus e zebuzeiros em uma pecuária brasileira de elite**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2014.
- LEIRNER, P.; TOLEDO, L. Mundo-cão: um exercício sobre as fronteiras entre natureza e cultura no meio urbano. **Sexta Feira**, v.3. Editora Pletora. São Paulo, 1998.

- LEWGOY, B; SORDI, C. Devorando a carcaça: contracozinhas e dietas alternativas na alimentação animal. **Anuário antropológico**, v.37 n.2, 2012.
- LIEN, M. **Becoming salmon: Aquaculture and the domestication of a fish**. University of California Press, 2015.
- LIMA, M.; VELDEN, F. Tudo nessa vida tem um dono: os animais e o problema do abate entre os Xukuru - ou a (má)sorte de Seu Guaxinim. **Tessituras Revista de Antropologia e Arqueologia**. Pelotas, 2019.
- MACHADO, C. L. **Os Suínos**. Editora A Granja. Porto Alegre, 1967.
- MAPA. **Instrução Normativa nº 19**, de 15 de fevereiro de 2002.
- MEINDERTSMA, C. **PIG 05049**, 2007.
- PAXSON, H. **The Life of Cheese – Crafting Food and Value in America**. Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press, 2013.
- PEREIRA, L. **Maré de Lua: Capitalismo, Práticas e Ecologias na Lida com o Caranguejo-Uçá no Delta do Parnaíba (PI/MA)**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de Brasília, Brasília, 2021.
- PERROTA, A. A busca pela carcaça perfeita: da criação à produção zootécnica. **Tessituras Revista de Antropologia e Arqueologia**, v.7, n.1. Pelotas, 2019
- PINHEIRO MACHADO, L. **Os Suínos**. Porto Alegre, RS: Editora A Granja Ltda., 1967.
- POLETTI, S. **Um Suíno não é um Porco: Uma Etnografia da Suinocultura entre Agricultores do Médio Alto Uruguai (RS)**. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Ciências Sociais) – Universidade Federal da Fronteira Sul, Chapecó, 2020.
- PORCHER, J.; ESTEBANEZ, J. Animal labor: At the forefront of innovative research. In: JOCELYNE PORCHER, JEAN ESTEBANEZ (eds.) **Animal Labor: A New Perspective on Human-Animal Relations**. transcript Verlag, Bielefeld, 2019
- RIBEIRO, N.; MEDEIROS, G.; GOMES, I.; NASCIMENTO, G.; DOS SANTOS, S. **Cavalos e jumentos do Brasil: raças e ecótipos**. Instituto Nacional do Semiárido. Campina Grande, 2023.
- ROSA, A.; LOBO, R.; LEITE, I.; LIMA, F.; MAGNABOSCO, C.; DUARE, F. Proposta de mudanças no regulamento do registro genealógico das raças zebuínas. **Embrapa**, 1997.
- ROSE, D. **Wild dog dreaming: Love and extinction**. University of Virginia Press, 2011.
- SÁ, G. **No mesmo galho: antropologia de coletivos humanos e animais**. Rio de Janeiro: 7Letras, 2013.

- SAHLINS, M. **Cultura e Razão Prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2012.
- SAUTCHUK, C. Os antropólogos e a domesticação: derivações e ressurgências de um conceito. In: Segata, Jean e Rifiotis, Theophilos (orgs.). **Políticas etnográficas no campo da ciência e das tecnologias da vida**. Porto Alegre: UFRGS: 85-108, 2018.
- SCHMIDT, N. Relatório de avaliação dos impactos de tecnologias geradas pela Embrapa. **Embrapa**. Concórdia, 2019.
- SEGATA, J.; BECK, L.; MUCCILLO, L. A Covid-19 e o Capitalismo na Carne. **Revista Tessituras**, Universidade Federal de Pelotas, v. 8, n. 1, 2020.
- SILVA, F. **Fazer filosofia em um planeta ferido: Whitehead, Stengers e uma filosofia ambiental**. Tese (Doutorado em Filosofia) – Programa de Pós-Graduação em Filosofia, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2022.
- SORDI, C. **De Carcaças e Máquinas de Quatro Estômagos: Controvérsias sobre o Consumo e a Produção de Carne no Brasil**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2016.
- _____. **Presenças Ferais: Invasão Biológica, Javalis Asselvajados (Sus Scrofa) e Seus Contextos no Brasil Meridional em Perspectiva Antropológica**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.
- STENGERS, I. **No tempo das catástrofes: resistir à barbárie que se aproxima**. Cosac Naify. São Paulo, 2015.
- TSING, A. **Viver nas Ruínas: Paisagens Multiespécies no Antropoceno**. Brasília: IEB Mil Folhas, 2019.
- UFPR. **Porcos Moura - Caracterização de sistemas tradicionais e fomento da criação de porcos nacionais**. Relatório anual de Projeto de Extensão Universitária, 2017.
- VAN DOOREN, T; KIRSKEY, E; MÜNSTER, U. Estudos multiespécies: cultivando artes da atenção. **ClimaCom Cultura Científica**. Ano 3, n. 7, 2016.
- VELDEN, F. Clever animals: Naturalcultural interactions in Karitiana hunting practices (Rondônia, Brazil). **Tipití: Journal of the Society for the Anthropology of Lowland South America**, vol.19, 2023.
- VIANA, F. **História e Memória da Peste Suína Africana no Brasil, 1978-1984: Passos e Descompassos**. Tese (Doutorado em Veterinária) – Escola de Veterinária, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2004.
- VIALLES, N. **Le Sang et la Chair**. Ed. De la Maison des Sciences de l'Homme. Paris, 1987.
- _____. **Animal to Edible**. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.

WALLACE, R. **Pandemia e Agronegócio: doenças infecciosas, capitalismo e ciência.**

Editora Elefante, São Paulo, 2020.

WEISS, B. **Real Pigs: shifting values in the field of pork.** Duke University Press. Durham and London, 2016.

WOORTMAN, E. Migração, Família e Conhecimentos Tradicionais. **Revista Vivências**, n. 43, p. 13-27, 2014.