

Alef Franco Caldeira¹
Graciela Froehlich²
Renata Menasche³

“A GENTE APRENDE OLHANDO OS OUTROS”: PROCESSOS DE APRENDIZAGEM NA CARNEADA DE OVELHAS

“WE LEARN BY LOOKING AT OTHERS”: LEARNING PROCESSES IN ARTISANAL SHEEP MEAT PRODUCTION

¹ Universidade Federal de Pelotas. E-mail: alefcaldeiratur@gmail.com

² Pesquisadora independente

³ Universidade Federal de Pelotas e Universidade Federal do Rio Grande do Sul

RESUMO

As lidas campeiras caracterizam-se por um conjunto de práticas relacionadas ao abate de animais, sendo compostas por diversos ofícios, dentre eles a carneada, processo de abate e transformação de animais em alimento e artefatos a partir do couro, lã e ossos. Com base em estudo etnográfico sobre a carneada de ovelhas no município de Jaguarão, Rio Grande do Sul, este artigo busca refletir sobre a aprendizagem deste ofício, composto por uma série de técnicas para transformação das ovelhas em carne. Conforme Marcel Mauss, o corpo é o primeiro objeto e instrumento técnico dos seres humanos e aprender uma técnica faz parte da educação do corpo, influenciada por práticas e modos de vida. A partir da abordagem de Ingold (2010) de uma “educação da atenção”, pode-se dizer que o carneador aprende a carrear na companhia de outros carneadores, dos animais e pela experiência nas lidas campeiras. É a partir de relações de observação, convívio com as lidas e com as ovelhas antes do abate que os carneadores aprendem a exercer uma carneada bem-sucedida, assim considerada aquela em que o animal morre rapidamente e que produz uma carne de boa qualidade. Investigar os processos de aprendizagem da carneada de ovelhas é o objeto principal deste artigo.

PALAVRAS-CHAVE: Lidas campeiras. Técnicas. Relações Humanos e animais. Carneadas.

ABSTRACT

The *campeiras handling* are characterized by a set of practices related to animal management, consisting of various professions, including crafts meat production, the process of slaughtering and transforming animals into food and artifacts made from leather, wool, and bones. Based on an ethnographic study of sheep butchering in the municipality of Jaguarão, Rio Grande do Sul, this article seeks to reflect on the learning of this craft, consisting of a series of techniques for transforming sheep into meat. According to Marcel Mauss, the body is the first object and technical instrument of human beings and learning a technique is part of the body's education, influenced by practices and ways of life. Based on the insights produced by Ingold (2010) on the notion of “education of attention”, it can be said that those who produce artisanal meat learn in the company of other artisans, animals and experiencing the *campeiro's* way of life. It is through observation, interaction with livestock and sheep before slaughter that those who produce artisanal meat learn to perform a successful butchering, considered one in which the animal dies quickly and produces good quality meat. Investigating the learning processes of artisanal sheep meat production is the main objective of this article.

KEYWORDS: *Campeiras handling*. Techniques. Human-animal relations. Artisanal meat production.

INTRODUÇÃO

Este artigo visa refletir sobre os processos de aprendizagem de campeiros na carneada de ovelhas, a partir das relações tecidas nas lidas campeiras e junto aos animais. A carneada, que integra os ofícios das lidas campeiras, pode ser definida como o conjunto de conhecimentos e técnicas utilizadas para transformação de animal em carne e em artefatos, sendo um conjunto de atividades relacionadas ao trabalho na pecuária (RIETH et al, 2013). Dentre os artefatos produzidos, estão objetos elaborados principalmente do couro dos animais e utilizados como utensílios nas próprias lidas campeiras.

O texto tem por base a etnografia realizada entre 2019 e 2021 no município de Jaguarão, Rio Grande do Sul (CALDEIRA, 2021). Os dados coletados se referem à carneada de duas ovelhas¹, cuja carne seria servida nos festejos de final de ano. A etnografia contou com a participação de dois interlocutores principais, Rodrigo e Marcos - que participaram da carneada -, além das experiências narradas por Claudio², campeiro e carneador na região de Jaguarão.

Rodrigo trabalha como montador de móveis em uma loja da cidade, e já trabalhou como peão campeiro em estâncias e outros estabelecimentos rurais que desenvolvem atividades agropecuárias. Marcos é campeiro, carneador, domador, ginete, alambrador e guasqueiro³, entre outros ofícios. Foi ele quem realizou a carneada dos dois animais. Claudio, por sua vez, além de criar ovelhas na propriedade da família junto de seu pai, é, há quatro anos, peão campeiro em uma estância de Jaguarão. Ele também é carneador, alambrador, entre outras atividades campeiras.

A etnografia foi desenvolvida no período da pandemia de COVID-19, o que demandou a mobilização de diversas estratégias de pesquisa. Além da pesquisa de campo presencial, foram essenciais as trocas de mensagem via aplicativos de mensagens instantâneas.

Este artigo está dividido em três seções. A primeira é dedicada à compreensão do ofício de carneador, da prática das carneadas e das lidas campeiras, bem como a uma breve descrição das diferentes carneadas de animais, além daquela observada durante a pesquisa. Na segunda seção, apresentamos o aprendizado dos interlocutores da pesquisa, Marcos e Claudio, a partir das lidas campeiras e junto com outros carneadores.

Por fim, na terceira seção, são observadas as relações de aprendizado dos carneadores junto com as ovelhas, principalmente a partir de uma dimensão sensível, ou seja, do toque e da observação. Dessa forma, o artigo evidencia aspectos do aprendizado desses campeiros a partir de uma “educação da atenção” (INGOLD, 2010) junto e a partir das lidas campeiras, carneadores e ovelhas.

¹ Os animais carneados são classificados como capões, ou seja, machos castrados. Essa categoria de ovelhas é preferencial entre os campeiros por produzir uma carne de melhor qualidade.

² Os nomes dos interlocutores aqui apresentados são fictícios.

³ Tais ofícios serão descritos adiante no texto.

CAMPEIRO, CARNEADOR E CARNEADA

A carneada, processo de abate e transformação de animais em alimento e em artefatos, é um dos diversos ofícios que compõem as “lidas campeiras”. Essas lidas atravessam as vivências e práticas dos interlocutores e, conforme apontam Rieth et al (2013), caracterizam-se por um conjunto de ofícios e modos de fazer que constituem, na Pampa, o trabalho na pecuária extensiva. Conforme os mesmos autores, tais conhecimentos estão associados aos trabalhos desenvolvidos em estâncias e em estabelecimentos rurais destinados à criação de animais.

Contudo, as lidas campeiras podem não se restringir estritamente ao campo, ao rural. A fabricação de utensílios de couro pode ser feita em áreas urbanas e as carneadas podem mesmo ocorrer em espaços diferentes do que os estabelecimentos rurais. É o caso da carneada descrita nesta etnografia, realizada em um bairro periférico da cidade de Jaguarão.

Em artigo voltado a levantamento bibliográfico e etnográfico sobre as relações entre humanos, animais e utensílios na pecuária da região sul do Rio Grande do Sul, Kosby e Silva (2013) descrevem alguns dos ofícios executados nas lidas campeiras. Tropeiro, domador, alambrador, guasqueiro, caseiro, ginete e carneador são alguns deles. A função de tropeiro é desempenhada por trabalhadores que, montados em cavalos, guiam o gado. Os domadores realizam o adestramento de cavalos; os alambradores empreendem a construção e o reparo de cercas de madeira ou arame; os guasqueiros são pessoas que fabricam utensílios em couro a partir do artesanato; os caseiros são os responsáveis pelos serviços ao redor da casa; os ginetes praticam a montaria em vacas e cavalos não domesticados.

Conforme as autoras, todos os ofícios das lidas campeiras podem ser “abarcados pelo saber de um único (e múltiplo) agente, o ‘campeiro’, aquele que conhece e sabe fazer um pouco de cada uma das lidas que compõem a lida propriamente dita” (KOSBY; SILVA, 2013, p. 7). O peão campeiro conhece, então, um pouco de cada um desses ofícios.

Como proposto por Rieth et al (2013), a carneada faz parte das lidas caseiras, isto é, das atividades desenvolvidas nas proximidades da casa, como tirar leite das vacas e cortar lenha, por exemplo. O carneador é a pessoa que realiza o abate. Neste estudo, os carneadores são também peões campeiros, mas a carneada não é uma prática exclusiva desses, sendo realizada também por domadores, tropeiros, entre outros.

A ovelha é apenas um dos diversos animais abatidos por campeiros. Os principais animais carneados para o consumo alimentar são bois e vacas, galinhas, porcos e alguns animais silvestres (esses últimos, geralmente caçados), podendo aí ser mencionados o capincho⁴, o tatu, o javali, entre outros que habitam a região. O abate desses animais é justificado pelo aproveitamento da carne para alimentação, jamais sendo provocada uma morte “em vão”. O procedimento de

⁴ No linguajar regional, as palavras capincho e capivara são intercambiáveis, sendo utilizadas tanto para animais machos quanto para fêmeas.

abate varia conforme a espécie e, especialmente, com os costumes e técnicas de diferentes coletivos associados aos abates.

Bois e vacas são, geralmente, anestesiados com uma pancada na cabeça, para que fiquem inconscientes. Logo após cair ao chão, o pescoço é cortado. O porco, por sua vez, é morto no chão, ou sobre alguma estrutura disposta sobre o chão, sendo habitualmente sangrado com uma faca maior do que a utilizada em ovelhas, de modo a ser possível atingir o coração.

Tais modalidades de abate diferenciam-se, em certos aspectos, da carneada de ovelha. Por tratar-se de animais de grande porte, o abate de bois e vacas envolve um número maior de pessoas do que o abate de ovelhas. Do mesmo modo, a carneação de um porco - especialmente quando associada a algum tipo de festividade (FROEHLICH, 2012) - geralmente envolve um número maior de pessoas do que a carneada de uma ovelha.

Os capões⁵ adultos abatidos na carneada pesavam cerca de cinquenta quilos cada. Bois e vacas, por sua vez, são abatidos com peso médio de quinhentos quilos, ao passo que porcos, com aproximadamente cem quilos. Esses são pesos aproximados de animais adultos e podem variar conforme o sexo, a idade e a raça. As ovelhas, por seu pequeno porte, são consideradas de fácil imobilização, ao contrário de bois e vacas ou de porcos, cujas investidas fortes e corpos pesados produziram consequências mais graves aos carneadores. No caso da ovelha, uma pessoa é suficiente para realizar todo o trabalho.

Diferentemente de porcos, bois e vacas, as ovelhas normalmente não são mortas no chão, mas sim penduradas, pelas patas traseiras, de cabeça para baixo, em um galho de árvore ou haste de galpão. O pelego⁶ é retirado do corpo da ovelha praticamente com as mãos, ao passo que retirar o couro de um boi ou vaca demanda o uso de uma faca bem afiada. Do porco não é retirado o couro, mas são raspados os pelos, com auxílio de água fervente.

Existem diversas singularidades nos modos de fazer a carneada. Variam as maneiras e os objetos para insensibilizar, a técnica para retirar o couro, o uso e os tipos de facas empregadas a cada procedimento, a forma de degolar e sangrar, entre outros. Algumas operações, no entanto, são razoavelmente constantes: escolher o animal, deixá-lo em repouso, sangrar, retirar o couro, retirar os intestinos e vísceras e realizar os cortes de carne. A imagem a seguir mostra um conjunto de ovelhas no interior da mangueira⁷, na propriedade rural onde foram adquiridos, para então serem transportados até o local de abate.

⁵ Machos castrados.

⁶ Denominação dada ao couro da ovelha após ser retirado do animal.

⁷ Espaço utilizado para a lida com os animais.



Imagem 1 – animais na mangueira
Fonte: Alef Caldeira, 2019.

A carneada da qual participou o primeiro autor deste artigo aconteceu na chácara da avó dos interlocutores, localizada em um bairro da periferia de Jaguarão. Mais precisamente, foi realizada embaixo de uma árvore, cujos galhos serviram para pendurar os animais. A árvore situa-se ao lado de um galpão, entre duas moradias, a da mãe dos interlocutores e a de sua avó.

Os animais foram mortos um de cada vez. O primeiro capão foi erguido na árvore, amarrado por uma das patas traseiras, tendo sido, na sequência, realizada a degola. Foi, então, retirado o pelego e, em seguida, os intestinos. O passo seguinte consistiu na lavagem dos órgãos internos que seriam consumidos, entre eles coração, fígado, coalheira⁸, tripa gorda⁹ e rins. Seguiu-se, então, o esquarteramento da ovelha, a organização da carne e seu armazenamento. A carneada de ovelha geralmente obedece a essas etapas.

Para realizar a carneada, primeiramente é necessário preparar o local e os materiais a serem utilizados. Marcos observou e preparou a árvore para pendurar os capões, amarrando uma corda a um de seus galhos. Depois retirou a maneia¹⁰, desatando o nó que havia sido feito, ainda na propriedade de origem do animal, para imobilizá-lo.

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

⁸ Abomaso, a quarta câmara do estômago dos ruminantes, responsável pela digestão.

⁹ Intestino grosso.

¹⁰ A maneia é um utensílio utilizado para imobilizar as patas e variam de tamanho e estrutura de acordo com o animal, podendo ser de couro ou outros materiais.

Pendurado o capão na árvore, Marcos puxou sua faca da bainha¹¹ presa ao cinto, segurou a cabeça do animal e a puxou para o lado, buscando colocá-la na horizontal. O carneador buscou sentir a artéria com a ponta da faca no pescoço do animal, tocando-o suavemente, para verificar onde faria o corte. Perfurou, então, o pescoço, de um lado a outro. Imediatamente o sangue escorreu pelo chão. Depois de perfurar pela primeira vez o pescoço do animal, foi realizado outro corte, também no pescoço e, na sequência, a faca foi limpa no pelego do próprio animal. O animal ficou se retorcendo durante alguns minutos, até que parou de se movimentar.

Após degolar a ovelha, Marcos mencionou que há poucos minutos ela estava “solta no campo” e agora ele retirava sua vida. Logo em seguida, argumentou que aquela não tinha sido uma morte “em vão”, pois a carne seria aproveitada. Os campeiros demonstram respeito pela morte dos animais e, por esse motivo, buscam realizar o processo de forma rápida, a fim de gerar menor sofrimento ao animal carneado.

Marcos esperou que todo o sangue escorresse e preparou outra corda, em outro galho da árvore, para pendurar o segundo capão. Quando ele se preparava para abater a segunda ovelha, o capão que havia antes sido degolado começou a movimentar-se desesperadamente, por alguns segundos, salpicando sangue por todos os lados. Marcos constatou, então, que o animal estava morto, pois parara de respirar e de se movimentar. Só então seguiram as outras etapas. O procedimento no segundo animal, que fora até então mantido distante, foi realizado do mesmo modo que no primeiro.

Depois de mortos os dois animais, podia-se visualizar duas grandes poças de sangue embaixo deles. Apontando para as poças, Rodrigo exclamou: “Bah o serrabulho”. Serrabulho é um prato preparado pelo cozimento de sangue e vísceras de ovelhas com ingredientes como cebola, tomate e tempero verde, até formar uma pasta. No conjunto de fotos apresentado na imagem 2, pode-se visualizar o local e a degola dos animais.



Imagem 2 – preparação do local e degola.
Fonte: Alef Caldeira, 2019.

Essa seção buscou situar os sentidos e significados das lidas campeiras, do campeiro e do carneador, bem como das carneadas, além de descrever uma carneada. A próxima seção tem por objetivo descrever e refletir sobre o aprendizado

¹¹ Estojo trabalhado em couro em que a faca é guardada.

dos campeiros a partir das lidas e junto a outros carneadores e às ovelhas, ou seja, a maneira como aprendem na prática, em um exercício de observação e repetição.

“É DA PRÓPRIA PRÁTICA”: AS LIDAS

A realização da carneada depende de um aprendizado cotidiano, em grande parte proveniente do trabalho nas lidas campeiras. Nesta seção, descrevemos como os interlocutores aprenderam a carnear e a importância da experiência junto a outros carneadores e aos próprios animais.

A carneada de ovelhas é uma prática que depende de aprendizado contínuo: quanto mais animais abate, mais ágil e habilidoso o carneador se torna. Os conhecimentos sobre os animais, as técnicas e, ainda, a experiência com a lida da carneada são alguns dos aspectos fundamentais para a formação do carneador.

Marcos, um dos interlocutores da pesquisa, contou que aprendeu as técnicas da carneada com seu pai e que já pratica há aproximadamente doze anos, período em que foi aprimorando esses conhecimentos com o trabalho em estâncias e em demais ofícios relacionados às lidas campeiras. Em suas palavras:

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

Os conhecimentos sobre a carneada são importantes para Marcos devido a seu lugar no conjunto das lidas campeiras. Entre outras práticas, como a doma (adestramento de cavalos), a esquila (tosquia de ovelhas), o alambramento (construção e conserto de cercas de arame), o abate doméstico de animais faz parte do rol de ofícios que caracterizam as lidas e os conhecimentos do peão campeiro (RIETH et al, 2013, p. 4).

Claudio, outro interlocutor da pesquisa, ressaltou que aprendeu as técnicas da carneada na prática cotidiana. Em suas palavras, “a gente aprende olhando os outros, de eles te explicar, é da própria prática”. A partir dos relatos de Marcos e de Claudio, é possível perceber que a carneada consiste em um aprendizado de observação e participação. Quanto mais intensa e frequente a repetição dessas práticas, maior o aprendizado.

Conforme Mauss (1934), o corpo é o primeiro objeto e instrumento técnico dos seres humanos. O autor evidencia que aprender uma técnica faz parte de uma educação do corpo, influenciada pelas práticas e modos de vida em que diferentes coletivos estão inseridos. O carneador, conhecedor das formas de transformação do animal em alimento e artefatos, aprende a carnear na companhia de outros carneadores e dos animais e na experiência nas lidas campeiras. Em um aprendizado contínuo, eles participam desses eventos desde a adolescência, observando as técnicas de abate. Sobre o aprendizado, temos que,

Em todos os casos, as capacidades específicas de percepção e ação que constituem a habilidade motora são desenvolvidas e incorporadas no modus operandi do organismo humano através de prática e treinamento, sob a orientação de praticantes já experientes, num ambiente caracterizado por suas próprias texturas e topografia, e coalhado de produtos de atividade humana anterior (INGOLD, 2010, p. 16).

Conforme a passagem acima, é através da repetição, da orientação de pessoas experientes e do ambiente em que isso acontece, com todas as suas peculiaridades, que as pessoas aprendem as práticas. E é nesse aprendizado, que mescla orientação, experiência e ambiente de aprendizado, que se dá a “educação da atenção” (INGOLD, 2010).

Nesse sentido, é interessante pensar a carneada de ovelhas a partir da etnografia desenvolvida por Lima (2015) sobre as relações entre domadores e cavalos nos processos da doma gaúcha. Segundo o autor, “o domador é o artífice que possui a habilidade das técnicas de ensinar cavalos para atividades relacionadas aos trabalhos que envolvem a pecuária extensiva” (LIMA, 2015, p. 8).

A doma envolve, assim como a carneada, uma série de etapas. Dentre elas estão a amanunção, que consiste nos primeiros contatos com o potro (cavalo jovem), equino que está sendo iniciado na doma; puxar o queixo, que se refere à sensibilização do animal para os comandos do domador; primeiros galopes, quando o cavalo é montado; e a inserção do freio ou bridão¹², último processo da doma. Na Pampa gaúcha, embora não seja uma regra, praticamente todos os domadores são ou já foram também peões campeiros. Algumas das relações entre a carneada e a doma estão no processo de aprendizado a partir da prática, assim como do aprendizado junto a outros domadores.

Em sua pesquisa, Lima (2015) menciona Lico, que “está aprendendo a domar com o pai”, Dula, interlocutor de sua pesquisa. O autor descreve a etapa dos “primeiros galopes”, quando o potro, cavalo que está sendo iniciado na doma, é encilhado e montado. Conforme o relato, “Lico se mostrava bastante impaciente com o potro ao ponto que em momentos seguidos o pai tinha que dizer a este: ‘calma filho!’” (LIMA, 2015, p. 124).

A pesquisa de Lima (2015) evidencia o aprendizado da doma junto aos domadores e a partir das lidas campeiras. Sendo um ofício das lidas, a doma oferece parte do aprendizado junto a outros domadores, ou seja, é observando e participando dos processos da doma com outros domadores, que os campeiros treinam suas habilidades para a atividade. Nesse sentido, cabe refletir que:

O processo de aprendizado por redescobrimto dirigido é transmitido mais corretamente pela noção de mostrar. Mostrar alguma coisa a alguém é fazer esta coisa se tornar presente para esta pessoa, de modo que ela possa apreendê-la diretamente, seja olhando, ouvindo ou sentindo. Aqui, o papel do tutor é criar situações nas quais o iniciante é instruído a cuidar especialmente deste ou daquele aspecto do que pode ser visto, tocado ou ouvido, para poder assim ‘pegar o jeito’ da coisa. Aprender, neste sentido, é equivalente a uma ‘educação da atenção’ (INGOLD, 2010, p. 21).

¹² Trata-se de “uma embocadura de ferro, metal, madeira, borracha que se compõem de barra, cuja parte que vai dentro da boca é ligada por articulações”, que se diferencia do freio por exercer menos pressão na boca do animal (LIMA, 2015).

O carneador precisa estar munido de conhecimento para a realização de uma carneada bem-sucedida. Isso requer treinamento, ou seja, repetir várias vezes o ato, no intuito de produzir cada vez mais conhecimento prático sobre a técnica. Aprender com outros carneadores é também parte do aprendizado pela observação e participação, que perpassa praticamente todos os ofícios. Como aponta Lima (2015, p. 125), “o processo de domar o cavalo é contínuo”.

Esta seção buscou dialogar sobre as experiências de aprendizado de campeiros, além de evidenciar que a prática da carneada depende, primeiramente, da inserção dos carneadores nas lidas campeiras e, em segundo lugar, da realização da atividade por meio da repetição e da observação de outros carneadores. Por contraditório que possa parecer, a dimensão do sensível, ou seja, a relação de aprendizado dos carneadores junto às ovelhas, a partir do toque e da observação do comportamento, é também um elemento central para a prática das carneadas e para o ofício de carnear.

“CANSADO FICA RUIM DE MATAR”: A RELAÇÃO COM AS OVELHAS

Um dos elementos presentes na aprendizagem da carneada consiste em cuidar e observar a ovelha antes do abate, certificando-se de que o animal está forte e sadio. A dimensão do sensível, ou seja, o modo como os carneadores percebem e situam suas ações na relação com as ovelhas, é essencial para o sucesso do abate. Não se trata de ato mecânico, mas de um conjunto de observações dos animais - incluindo aí outros com os quais convivem e trabalham nas fazendas - que permite a realização da prática da carneada e sua qualificação como boa ou ruim.

No dia da aquisição e transporte dos animais para a realização da carneada, Marcos explicou que a escolha das ovelhas destinadas ao consumo é feita a partir da observação da conformação de sua gordura, ou seja, as ovelhas mais gordas são escolhidas para o abate. Para reconhecê-las, ele utiliza uma técnica que consiste em apertar a “cola” do animal, uma região da coluna vertebral localizada junto às patas traseiras. Segundo ele, ao apertar este local, um tipo de gordura expande-se no interior do animal, possibilitando ao carneador percebê-la no toque.

Entre os animais carneados por Marcos, estão a vaca, o capincho e “qualquer tipo de bicho”. Indagado sobre os procedimentos e técnicas utilizados para carnear esses diferentes animais, ele afirma: “é a mesma coisa que carnear qualquer animal, tira o couro, isso é a mesma coisa. Não interessa se é grande ou pequeno, é a mesma coisa. O único diferente é o de lebre¹³, aquilo tu só puxas o couro pra baixo” (depoimento de Marcos em 31/12/2019, durante a carneada). Conforme o interlocutor:

¹³ Nome popularmente atribuído a uma das espécies de mamíferos da família Leporidae.

É mais ou menos tudo a mesma coisa. Só que quando a ovelha está prenha, ela demora mais a morrer. É a única diferença que tem. E no capão, o matambre¹⁴ é mais colado no pelego, essas coisas. Diz que tem uma lua, eu não sei qual é a lua direito, mas diz que tem, qualquer coisa tu te informas, pesquisa. Tem uma lua que se tu matares naquela lua o matambre fica colado no pelego, fica ruim de tirar. E o animal cansado também, cansado fica ruim de matar (depoimento de Marcos em 18/03/2020, por meio de áudio no aplicativo WhatsApp).

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

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

Este é justamente um aspecto que denuncia a carne de animais roubados. Em função do cansaço de fugir dos predadores (neste caso, abigeatários e cachorros matadores de ovelha ou utilizados por abigeatários para o furto de animais), as ovelhas roubadas costumam resultar em carne escura e, por vezes, com marcas de mordidas de cachorro. Claudio, que trabalha como peão campeiro e cria ovelhas com seu pai, explicou como diferenciar a carne de um animal roubado daquela de um animal cansado:

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

A escuridão da carne resulta do fato de o animal permanecer com sangue disperso pelo corpo e músculos, não tendo sido escoado por meio da degola, etapa importante da carneada. Por isso, é comum que animais roubados ou mortos por cachorros tenham a carne escura, pois os processos da carneada não necessariamente são respeitados. Segundo Claudio:

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

Também Froehlich (2016), em estudo sobre a produção industrial de carne

¹⁴ Camada de carne localizada entre as costelas e a pele do animal.

bovina mediante protocolos de bem-estar animal, ressalta que o estresse dos animais antes do abate traz consequências definitivas para sua carne: animais estressados, inquietos ou desgastados produzem carne de má qualidade. Segundo o material reunido por Froehlich (2016), a escuridão, dureza e seca da carne se dá devido aos longos trajetos dos animais até os frigoríficos, além da espera até o momento do abate, o que ocasiona modificações no organismo do animal. Também industrialmente, portanto, o estresse figura como agente transformador da qualidade da carne. As normativas de bem-estar animal, que levam esse aspecto em consideração, sugerem uma série de protocolos, de modo a evitar situações estressantes nas fazendas, no transporte dos animais e, especialmente, nos frigoríficos.

A etnografia de Lima (2015, p. 10) revela que “o domador ensina o cavalo, e este, por sua vez, ensina o humano que tem de adotar técnicas para domá-lo”. Para o autor, o cavalo possui uma personalidade individual e um temperamento, fato que interfere no processo de aprendizagem tanto do cavalo como do domador. No mesmo sentido, feições corporais e temperamentais das ovelhas podem trazer impeditivos a seu abate. Animais cansados, estressados, fêmeas prenhas e ovelhas magras não são desejáveis para as carneadas, pois resultam em carne de má qualidade. Por isso, o carneador precisa aprender com as ovelhas, ou seja, assim como na doma, ele precisa estar atento aos animais e a seus corpos para realizar os procedimentos. É na observação das ovelhas que os carneadores se tornam capazes de reconhecer características de seu temperamento e condição corpórea.

A partir de seus interlocutores, Lima (2015, p. 100) aponta que “os domadores usam a expressão ‘buscar a volta do cavalo’ que significa levar em consideração a sua personalidade quando for lidar com ele”. O autor descreve parte dessa relação de observação na etapa da amanuação da doma. Segundo ele,

Também chamada de “amansar de baixo”, a amanuação busca uma aproximação com o cavalo, visando estabelecer uma relação de confiança em que utiliza a linguagem corporal para se comunicar com este. O domador observa as reações do cavalo ao mesmo tempo em que esse observa as reações do domador (LIMA, 2015, p. 117).

O aprendizado da doma, assim como o da carneada, depende da relação entre humanos e animais. A construção das técnicas e procedimentos leva em consideração o animal como agente do processo.

Nessa perspectiva, agora em pesquisa realizada junto a pecuaristas e agricultores familiares na Pampa sul rio-grandense, Lima (2020) descreve o modo de vida dessas pessoas a partir de sua interação com os animais, com a vegetação e com as águas, refletindo a multiplicidade de vidas que coabitam e estão em relação na constituição das práticas campeiras. Segundo o autor, os rios, as pedras, os animais, as ervas, dentre outros seres, marcam a vida dos pecuaristas familiares e agricultores através de seus ciclos. Voltando à carneada de ovelhas, observa-se que parte do aprendizado dos campeiros se relaciona com o entendimento e interação com os animais.

Dessa forma, a noção de aprender com outros carneadores e com as lidas campeiras também diz respeito ao aprendizado com as ovelhas, à sensibilidade

de observar os sinais dos animais para empregar as técnicas do abate da melhor forma possível. A partir das lidas, das relações com carneadores experientes e com as ovelhas, os campeiros realizam, assim, o que Ingold (2010) denominou “educação da atenção”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente artigo buscou discorrer sobre os processos de aprendizagem de campeiros na carneada de ovelhas, junto das lidas campeiras, dos carneadores e das ovelhas. Embora sua finalidade não seja exclusivamente alimentar – na carneada são produzidos diversos artefatos para as lidas a partir do couro e da lã – buscou-se aqui olhar para a transformação de animais em alimento.

A aprendizagem das carneadas é, primordialmente, prática, realizada junto a outros carneadores, às ovelhas e no ofício das lidas. É por meio da prática que conhecimentos como as especificidades de matar um capão, uma fêmea ou um animal cansado e estressado são transmitidos e aprendidos. É também por meio dela que se aprende quando não carnear: se a fêmea está prenha ou o animal extenuado, evita-se o abate. Reconhecer a carne de um animal roubado é outro conhecimento adquirido na lida, na convivência nas estâncias e outros estabelecimentos rurais, na observação, frequente e rotineira, do abate de ovelhas e de outros animais.

Aspectos corporais e de comportamento das ovelhas transmitem aos campeiros ensinamentos sobre a carneada, de modo que, para obter uma carne de boa qualidade, é preciso entender as dinâmicas dos animais. Isso porque, como ensina Ingold (2010, p. 7), “nosso conhecimento consiste, em primeiro lugar, em habilidades, e que todo ser humano é um centro de percepções e agência em um campo de prática”. É a partir de relações de observação, conhecimento e convívio com as lidas e com as ovelhas antes do abate que os carneadores aprendem a realizar uma carneada bem-sucedida, sendo assim considerada aquela em que o animal morre rapidamente e em que é produzida carne de boa qualidade.

Segundo Felipe Sussekind (2018), é preciso questionar os modelos analíticos que dicotomizam as relações entre humanos e animais, ou seja, que depositam na vida humana o protagonismo das relações e tornam a existência animal submissa e passiva. Como demonstram as relações descritas na carneada de ovelhas, assim como na doma de cavalos estudada por Lima (2015), os animais interagem e se comunicam com os humanos, fazendo parte do processo de construção do mundo e da realidade.

Quando os campeiros e domadores reconhecem nos cavalos e nas ovelhas individualidades e personalidades, isso torna complexo o processo da relação com os animais. O artigo buscou, por meio da descrição do aprendizado da carneada de ovelhas, oferecer reflexões que possibilitem, como propõe Sussekind (2018), o entendimento das práticas cotidianas para além da lente humana, para outras formas de vida e maneiras de existir.

REFERÊNCIAS

CALDEIRA, Alef Franco. **Sobre a carne e suas feitura**s: uma etnografia da carneada de ovelhas na pampa. 2021. 137 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2021.

INGOLD, Timothy. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, jan./abr. 2010.

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

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

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

LIMA, Daniel Vaz. **“Cada doma é um livro”**: a relação entre humanos e cavalos no pampa sul-rio-grandense. 2015. 146 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2015.

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

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**: as técnicas do corpo. Paris: Cosac e Naify, 1934.

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

SUSSEKIND, Felipe. Sobre a vida multiespécie. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, Brasil, n. 69, p. 159-178, abr. 2018.