

34ª Reunião Brasileira de Antropologia

23 a 26 de Julho de 2024, Belo Horizonte (MG)

CABEÇA DE GENTE, CABEÇA DE PEIXE, PONTA DE DEDO E PONTA DE

FACA: Minha experiência de registro e estranhamento ao filetar uma anchova¹

Gabriel Luz Siqueira de Aquino Vieira (PPGAS - UFSC)

Palavras-chave: Peixe; Corte; Técnica.

Em 2023, como requisito do meu bacharelado em ciências sociais, pesquisei sobre técnicas de corte e beneficiamento de peixe. A ideia daquele trabalho era entender o beneficiamento de peixes com enfoque nas técnicas. Era pensar na tradução do peixe ao longo da cadeia envolvendo uma parte pivotal dessa cadeia. Em suma, minha pesquisa tinha como objetivo observar as técnicas e sociabilidades entre pessoas, pescados e infraestruturas de comércio (Tsing, 2015). Para além da etnografia, eu e meu orientador concordamos que seria interessante a tentativa do corte do peixe como uma possibilidade de não só aprofundar meu conhecimento sobre a prática, mas também pois seria uma maneira de fazer antropologia.

A atividade aqui realizada foi um capítulo do meu Trabalho de Conclusão de Curso, ampliada conforme leituras que fiz após a defesa deste trabalho. A ideia aqui era de uma tentativa de aprendizado através do corte de uma anchova. Assim, é percebendo que esse corte fala de vários processos, peixes e corpos diferentes, que eu trabalho com a ideia de que ao cortar um peixe não estarei só aprendendo sobre alguns desses processos que descrevi no meu trabalho, mas também construindo novos pensamentos e novas dúvidas sobre o campo. Cortar o peixe não é fazer uma etnografia, mas sim fazer antropologia (Ingold, 2016; 2015). Até mais que isso, aprender a cortar é fazer antropologia como educação da atenção. Foi a partir desses textos que percebi estar construindo os dados dessa pesquisa não só a partir da prática da etnografia, mas também no fazer e aprender que trabalho aqui no corte deste peixe. Utilizei também de seu ensaio chamado *Andando na prancha* (Ingold, 2015), onde o autor descreve sobre

¹ Trabalho apresentado na 34ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2024)

sua própria experiência ao serrar uma prancha de madeira². Penso que existem similaridades nas nas atividades que desenvolvemos.



FIGURA 1 - A sacola e o peixe embrulhado em jornal. **Fonte:** Acervo do Autor.

Também fui inspirado por Carlos Emanuel Sautchuk (2013; 2014); a ideia tinha como objetivos principais tanto uma maneira de aprender e levantar novos questionamentos sobre a prática, quanto de me fazer aprender a fotografar o corte, similar ao que o autor faz na sua pesquisa na pesca com arpão. Ou seja, temos aqui uma tentativa de aprender através da prática, olhando para o processo através do corpo e do movimento, colocando a questão de como se faz uma pessoa no centro dessa atividade por mim realizada.

A viagem tem fases reconhecíveis - preparar, começar, continuar e encerrar - e estas conferem uma certa forma temporal ao movimento geral. Essas fases não são entretanto, nitidamente demarcadas. (...) O movimento, no entanto, é contínuo. Dá-se o mesmo com o corte. (Ingold, 2015, p. 98)

² De acordo com Ingold (2015, p. 104), “A prática de serrar emana tanto do cavalete e da prancha quanto da serra, tanto da serra quanto do carpinteiro, tanto dos olhos e ouvidos do carpinteiro quanto de suas mãos, tanto de suas orelhas e mãos quanto de sua mente. Só se serra quando todas essas coisas e muitas outras, estão reunidas e trabalham em uníssono.”

Essa tentativa também diz respeito a tentar desenvolver uma sensibilidade no olhar. É através desse trabalho de manejar uma faca e tentar um corte que irei conseguir perceber muitos dos detalhes que meus interlocutores, ou outras pessoas, podem através das práticas, afetar os peixes que eles estão trabalhando sobre.

Franz Boas dizia que “o olho que vê é órgão da tradição”. (...) Nesse sentido, além das questões culturais que nos permitem ou não decodificar determinada imagem, é o repertório de cada observador que levará à percepção de diferentes significados. A polissemia da imagem, seus múltiplos significados, não estão na imagem em si, mas na recepção. (Novaes, 2021, p. 5)



FIGURA 2 - Anchova. **Fonte:** Acervo do Autor

Para construir todo esse repertório, que foi importante nas minhas idas à campo, é também necessário que eu tenha consciência de quando faço registros de corte eu consiga, de certa maneira, que o aprendizado seja também de ver outras pessoas cortando. Ou seja, é preciso começar a identificar índices e outras formas que a carne do peixe indica a melhor forma para ser cortado. Seguindo a linha exposta por Macdougall (2009) em *Significado e Ser*, a ideia aqui era pensar como meu corpo numa trinca de antropólogo - consumidor - cortador e os significados que esse corpo iria produzir.

O corte de um peixe, assim como a caminhada descrita por Ingold (2015), pode ser separada em fases reconhecíveis, que aqui chamo de passo a passo. Mas, esse passo

a passo dependerá de que peixe é este e de que resultado se quer. Não existe um guia de corte de peixe que vá acobertar todos os peixes. Além disso, também estamos falando de uma atividade que irá ser sentida pelo corpo inteiro e por causa disso nunca dois movimentos são iguais, sempre será necessário um ajuste. Existe também uma diferença quando falamos do corte. Diferente de outros movimentos, um corte não simplesmente desaparece. Podemos exemplificar isso utilizando de *Fish Kit* de David Lynch (Great..., 2019). Neste trabalho, ele se inspirou em brinquedos que vinham desmontados e precisavam ser montados peça a peça, em que a ideia era montar casas e outros brinquedos que eram kits militares destinados à crianças.



FIGURA 3 -Children's Fish Kit de David Lynch. Fonte: (Great..., 2019).

As ferramentas e o espaço



FIGURA 4 - Uma das facas que irei utilizar. **Fonte:** Acervo do Autor.

Antes de contar como foi a minha experiência, mostrarei as ferramentas, ou melhor, as facas que utilizei. Recebi a faca da foto acima dos meus pais. Ela está a um bom tempo na minha família e, mesmo cega, ela está em boas condições para realizar o corte. Inclusive, esse modelo é muito apreciado pela minha família, pois até minha avó possui uma igual. Apesar de parecer, ela não é pesada mas, por ser comprida, é difícil utilizar a sua ponta com certa precisão. Algo necessário ao fazer o corte de um peixe inteiro. Quando faço uso dela, costumo cortar segurando na própria lâmina, usando a parte desta lâmina que é mais próxima da base, assim me garantindo mais segurança e estabilidade.



FIGURA 5 - Forma com que seguro a faca. **Fonte:** Acervo do Autor.

Também fiz uso de uma faca menor, que era de grande auxílio quando eu precisava fazer alguns cortes mais precisos. Essa faca menor não é minha, ela veio para casa por meio de uma das pessoas que mora comigo e é uma serrinha bem útil.



FIGURA 6 - Facas que acabei utilizando. **Fonte:** Acervo do Autor.

Nesse experimento trabalhei em um espaço apertado, que consistia num lateral de uma pia que fica do lado de uma máquina de lavar. Assim, não tinha muita liberdade nos movimentos que poderia fazer nesse espaço. Lembrando da fala que foi me dita na Peixaria da Lagoa, minha estrutura também não era das melhores. Ao trabalhar com a faca grande e uma menor, pude ter uma gama maior sobre o corte que iria performar. A menor me dava mais controle e estava mais afiada que a maior.

O corte

O corte começava por um movimento de serrar a escama, e, ao passar por ela, chegando na carne, até chegar a uma barreira. O movimento de serrar é o que é mais repetido, deixando marcas na carne ao longo de todo corte.



FIGURA 7 - Anchoa com parte da escama retirada. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 8 - Anchova com parte da escama retirada. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 9 - Anchova com parte da escama retirada. **Fonte:** Acervo do Autor.

Junto à retirada de escamas, o primeiro corte foi importante para notar a densidade da carne, junto de toda a textura e de começar a lembrar dos depoimentos dos

meus interlocutores e de me perguntar como deveria lidar com o peixe a partir de cada incisão que eu fazia. Toda essa movimentação de ir retirando as escamas eram sempre interrompidas por eu ter que levantar o peixe e lavar sua carne. Esse vai e vem não só da faca passando sobre as escamas, mas também de minha movimentação de ir e voltar para o tanque e continuar lavando o peixe para retirar tais escamas, me ajudou a criar um foco.



FIGURA 10 - Corte errado que fiz na anchova. **Fonte:** Acervo do Autor.

Retirar as escamas foi um processo que me deixei levar por completo, talvez tenha passado tempo demais. A seguir, parti para fazer a primeira incisão, mas como é possível ver pela foto, comecei de forma esplêndida, fazendo um corte inicial errado. Era para ter feito do outro lado do peixe. Além de ser minha primeira vez praticando tal atividade, penso que todo o equipamento me confundiu.



FIGURA 11 - Sacolas plásticas aparecendo no momento que vou tirar a foto. **Fonte:** Acervo do Autor.

Junto às sacolas plásticas, que foram minhas grandes companheiras nessa empreitada, elas junto ao papel manteiga me asseguraram de não fazer uma grande sujeira na casa. O papel manteiga me ajudou a não espalhar tanto a sujeira das escamas, apesar de grudar no peixe. Também foi de auxílio com o cheiro na geladeira e a esconder a cabeça do peixe na hora de tirar as escamas.

Passar a faca e olhar a cabeça me deu uma agonia. De alguma maneira eu sentia essa faca sendo passada no meu próprio pescoço, o que não é uma sensação nada confortável. Imagino que seja por ter sido a primeira vez. Após a retirada da cabeça, utilizo o saco plástico para puxar os órgãos internos e também para guardar a cabeça, além de cobrir a câmera para conseguir tirar fotos. Toda essa situação me lembra um pouco de quando Philippe Descola falava de toda técnica ser uma relação entre uma pessoa e uma matéria não-viva ou viva. (2002) Aqui isso me parece meio ambíguo onde, por não ter passado por uma tradução para produto, a anchova aparece aqui em partes sim como um produto, mas ainda imbuído de sazonalidade e sem um certo distanciamento (Hamada, Wilk; 2018) na minha relação de consumidor.

Comecei a fazer todo o processo às 14:30 e acabei terminando perto das 16. Desde o primeiro corte até a realização de que aquilo era o melhor que eu ia conseguir

fazer levou uma hora e meia. Mas o processo começou com a limpeza das escamas, que era onde eu utilizava a parte da faca mais próxima da minha pegada e inclinava a lâmina, raspando de cima para baixo, uma parte por vez.



FIGURA 12 - Corte que fiz na barriga da anchova. **Fonte:** Acervo do Autor.

Percebi que a todo momento eu tinha que ficar lavando as facas, o peixe e a mão. Novamente, todo esse vai e volta me ajudou muito a me concentrar em todas as decisões que eu estava tomando. Nesse primeiro corte contínuo foi onde percebi que, de alguma maneira, eu estava notando o que havia dentro do peixe através do corte. A faca como extensão do meu corpo e do meu tato me ajudava a perceber as vísceras, as espinhas e as partes onde a faca não passava, mais duras. Toda vez que chegava num ponto onde uma das facas não cortava me lembrava da história de Pao Ding e do Tao. Yuk Hui (2020) no seu livro *Tecnodiversidade* nos conta a história de Pao Ding, em que

Pao Ding é ótimo em esquartejar vacas. Ele afirma que a chave para ser um bom açougueiro não está no domínio de certas técnicas, mas na compreensão do tao³. Em resposta a uma pergunta feita pelo duque Wen Huei sobre o tao do esquartejamento bovino, Pao Ding alega que ter uma boa faca não é necessariamente o bastante; o mais importante é entender o tao da vaca, de modo a usar a lâmina não para despedaçar ossos e tendões, mas, antes, para fazê-la correr ao longo deles e adentrar os espaços entre eles. (...) Pao Ding conclui que um bom açougueiro não confia nos objetos técnicos que estão à

³ O significado literal de *tao* seria caminho ou trajeto. (Hui, 2020)

disposição, mas no tao, já que o tao é mais essencial que o chi (a ferramenta). (Hui, 2020, p. 43 - 44)

Parecia haver um caminho guiado pelos limites do corte da faca. Além disso, também existia uma interação minha, tentando me acostumar com os limites da faca, com o peixe, a sua pele e as partes mais duras (seriam elas cartilagens?). Cheguei até a começar a falar sozinho, pensando se ali dava para continuar ou se não dava. Parecia estar conversando com o corte, com a faca e com os limites

Comecei pelo rabo, fazendo um movimento de serra até ali perto da cabeça, como é possível ver pela foto acima. Após isso eu conseguia abrir e fazer cortes já na parte de dentro, com a intenção de me ajudar a conseguir ter uma abertura maior do peixe.



FIGURA 12 - Momento que tirei as vísceras para fora do peixe. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 15 - Visceras e o corte feito no peixe. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 16 - Anchova com uma metade aberta e sem a cabeça. **Fonte:** Acervo do Autor.

Após fazer esse corte pelo rabo e conseguir chegar à cabeça, retirei as vísceras com sacolas plásticas. Me sentindo confiante retirei a cabeça do peixe e fui tentar fazer o corte a partir daquele local. Deu errado.



FIGURA 17 - Anchova aberta, ainda com espinhaço. **Fonte:** Acervo do Autor.

Penso que retirar a cabeça foi um erro pois, perdi parte da estabilidade e toda a noção do quão profundo eu estava cortando. O que resultou em ficar grande parte da carne no próprio peixe. O corte não ficou liso como do outro lado, dá pra perceber até pela foto como foi algo mais puxado. Parecia que eu estava rasgando o peixe, em certos momentos. Depois de superar o meu erro, fiz uma marinada de páprica, sal, alho, pimenta do reino e azeite. Coloquei no peixe e deixei marinando na geladeira por três horas. Poderia ter deixado mais tempo, mas ficou ok, para uma primeira vez. Na hora de cozinhar, por causa do erro no lado esquerdo, fiquei com pena de tirar a espinha que fica no meio. Acabou que durante o cozimento ela saiu sozinha.



FIGURA 18 - Anchova com a marinada aplicada. **Fonte:** Acervo do Autor.

No total passei uma hora e meia filetando o peixe. Das 14:30, mais ou menos, até as 16. O cheiro do peixe foi ok, só subiu mais quando fiz o primeiro corte. Também fiquei impressionado que não fiz muita sujeira, consegui controlar com o papel manteiga e com as sacolas plásticas. A única coisa que grudou foi o cheiro na pia, que depois de uns 2 dias saiu. Ademais, deixo abaixo mais algumas fotos que eu registrei do cozimento que fiz do peixe, após retirar da marinada e colocar no forno.



FIGURA 19 - Anchova assada, já com o espinhaço retirado, pois caiu durante o cozimento.
Fonte: Acervo do autor.



FIGURA 20 - Anchova assada, já com o espinhaço retirado, pois caiu durante o cozimento.
Fonte: Acervo do Autor.

Após essa experiência fiz um retorno à Peixaria Trindade (onde comprei a anchova) e mostrei para Murilo - que foi meu interlocutor neste local - algumas das fotos que registrei e acabei por expor durante este capítulo. Na primeira vez que viu as fotografias ele acabou ficando em silêncio por um tempo e não disse muito. Mas, ao longo da conversa, ele acabou soltando que a parte da direita estava ok e a outra parte estava feia. Em nenhum momento ele tentou me desencorajar, pelo contrário. Enquanto eu mostrei as fotos ele me contou que o corte é algo que se melhora com o tempo. Também me falou que a anchova não é um bom peixe para começar a aprender, afinal ela tem uma carne muito sensível e acaba quebrando facilmente. Olhando para a foto ainda disse que, quando eu for escolher um peixe para fazer esse experimento, o importante é escolher um que a carne esteja mais rígida, pois seria mais fácil para aprender e praticar o corte.

Após, ele se direcionou para atrás da vitrine onde pegou uma anchova e acabou me mostrando o caminho por cima do peixe, mas sem fazer as incisões. Primeiro, era bom começar com um corte no rabo e seguindo a circunferência inteira. Depois você precisa escolher se vai seguir o corte espalmado ou escalado. Ele explicou melhor a diferença, na espalmada o corte segue a barriga, já na escalada segue as costas. Para ele fazer da maneira escalada seria mais fácil, pois seguiria o corte rente ao espinhaço, sendo importante retirar o espinhaço nesses dois cortes. O espinhaço, o rabo, a cabeça e as vísceras não só fazem parte do peixe como são partes importantes, tanto para o auxílio no corte como o consumo do peixe sem essas outras partes acaba causando um distanciamento (Princen et al. 2002 *apud* Hamada; Wilk, 2018).

Esse experimento junto do meu trabalho como pesquisador e da escrita do capítulo sobre alienação me fazem questionar um tema levantado por Donna Haraway (2011), a responsabilidade pela morte. Esse tema já foi trabalhado por outros autores (Descola, 1998; 2002), mas o que me questiono aqui é que eu não matei a anchova, mas o meu papel aqui - diretamente - foi manejar seu desmembramento.

A minha agonia - ou seria nojo? - por fazer o corte da cabeça me lembra de dois pontos. Primeiro me faz pensar em quando Probyn (2016) fala sobre a dificuldade de ter empatia com o pescado, ao citar que militantes que advogam pelo veganismo afirmavam que era difícil convencer o público em geral de criar uma empatia em relação aos peixes e a indústria da pesca.

Também me fez ficar pensando no papel que Murilo tem nessa cadeia de ser responsável pelo desmembramento do peixe. Se o corte e a morte detêm uma

semelhança é de que não dá para simplesmente voltar atrás depois que algum dos dois acontece. Assim, o peixeiro detêm - nesta cadeia - uma responsabilidade com aquilo que seria não só matável (Haraway, 2011) mas, de alguma maneira, “desmembrável”. O esquiteamento, um sinônimo de desmembramento, de pessoas normalmente está ligado ao vilipêndio e a tentativa de ocultamento de um cadáver. Já desmembramento dentro de uma *supply chain* - cadeia de suprimentos - estaria ligada a uma ocultação das relações de trabalho e biológicas do animal. O peixeiro lida com algo que ao ser morto entra numa *supply chain* e está em processo de tradução, seguindo bem a linha do trabalho de Anna Tsing (2009; 2015; 2019). Me pergunto se, ao fazer tal exercício, também não estou participando - mesmo que indiretamente - desse processo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Descola, Philippe – 1998. “Estrutura ou sentimento: a relação com os animais na Amazônia”. **Mana** 4(1): 23-45. Rio de Janeiro.

Descola, Philippe – 2002. “Genealogia dos objetos e antropologia da objetivação”, **Horizonte Antropológicos**, n 8. P 93-112.

GREAT Art: David Lynch’s Animal art of late-70’s & 80’s. David Lynch’s Animal art of late-70’s & 80’s. 2019. Disponível em: <https://a1000mistakes.wordpress.com/2019/04/06/great-art-david-lynchs-animal-art-of-late-70s-80s/>. Acesso em: 10 jun. 2024.

INGOLD, Tim. **Estar vivo**: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição. Petrópolis: Editora Vozes, 2015.

INGOLD, Tim. Chega de etnografia! A educação da atenção como propósito da antropologia. **Educação**, [S.L.], v. 39, n. 3, p. 404, 22 dez. 2016. EDIPUCRS. <http://dx.doi.org/10.15448/1981-2582.2016.3.21690>.

HAMADA, Shingo; WILK, Richard. **Seafood**: ocean to the plate. Nova Iorque: Routledge, 2018.

HARAWAY, Donna. A Partilha do Sofrimento: relações instrumentais entre animais de laboratório e sua gente. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 35, n. 17, p. 27-64, 2011.

HUI, Yuk. **Tecnodiversidade**. São Paulo: Ubu Editora, 2020.

MACDOUGALL, David. Significado e Ser. *In*: Barbosa, Cunha & Hijiki (orgs). **Imagem-conhecimento**: Antropologia, cinema e outros diálogos. Campinas: Papirus, 2009. p. 61-70.

NOVAES, Sylvia Caiuby. Por uma Sensibilização do Olhar: sobre a importância da fotografia na formação do antropólogo. **Gis**: Gesto, Imagem e Som, São Paulo, v. 6, n. 1, p. 1-10, 2021.

PROBYN, Elspeth. **Eating the Ocean**. Estados Unidos: Duke University Press, 2016.

SAUTCHUK, Carlos Emanuel. CINE-ARMA: a poiesis de filmar e pescar. **Série Antropologia**, Brasília, v. 440, p. 6-30, 2013.

SAUTCHUK, Carlos Emanuel. Flor d'água: fotografia e etnografia. **Proa: Revista de Antropologia e Arte**, Campinas, SP, v. 5, 2014. DOI: 10.20396/proa.v5i.16493. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/proa/article/view/16493>. Acesso em: 26 maio. 2023.

TSING, Anna Lowenhaupt. Supply Chains and the Human Condition. **Rethinking Marxism**, [S.L.], v. 21, n. 2, p. 148-176, abr. 2009. Informa UK Limited. <http://dx.doi.org/10.1080/08935690902743088>.

TSING, Anna Lowenhaupt. **The Mushroom at the End of the World**: on the possibility of life in capitalist ruins. New Jersey: Princeton University Press, 2015.

TSING, Anna Lowenhaupt. **Viver nas ruínas**: Paisagens multiespécies no Antropoceno. Brasília: IEB Mil Folhas, 2019.