

## O dia do abate

Lara Mattos Martins- UFRRJ/RJ

**Resumo:** Este trabalho é um relato etnográfico sobre o dia do abate de um porco em um sítio no interior do Espírito Santo. A reflexão que segue foi organizada em duas sessões essenciais para conduzir o debate sobre as relações entre humanos e animais que constituem o processo da criação à morte dos porcos para o abate doméstico. A primeira sessão descreve o abate em detalhes, desde a insensibilização do animal até a sangria e o esquartejamento, além dos eventos paralelos que acompanham o processo. A segunda sessão do artigo fornece ao leitor uma perspectiva teórica sobre a agência dos não humanos, mais especificamente dos porcos, destacando que a matança do porco é interpretada como um evento que nos permite desenvolver uma reflexão sobre as relações humano-animais no mundo rural. O dia do abate envolve: a participação de várias famílias, que contribuem com a mão de obra em troca de parte do animal; a ocorrência anual do abate, geralmente próximo ao dia 20 de dezembro, para assegurar fartura nas refeições de fim de ano; e a divisão da carne - "quem ficará com o pernil?". O argumento deste artigo é que na antologia rural, os animais constituem uma rede na qual, mesmo quando transformados em alimento, ainda são agentes, fortalecendo laços familiares e de vizinhança, envolvendo a partilha de alimentos em um contexto de festa e convívio social. O porco é um animal do sítio, e a carne deste animal neste contexto é alimento e não produto. Fundamentalmente, este artigo propõe que neste contexto rural, pode-se distinguir da forma como os animais são transformados em objetos de consumo desanimalizado e a questão da moralidade e dilemas morais envolvidos no abate comercial de carne.

**Palavras -chaves:** Relações humano-animais; Abate animal; antropologia rural;

## **Introdução**

Ao pesquisar sobre o abate de porcos para o consumo de carne suína no Brasil o primeiro resultado é um artigo da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA chamado o Desenvolvimento da Suinocultura Brasileira nos Últimos 35 Anos (Miele, Filho, Martins, & Sandi, 2011), a informação centra-se em ressaltar como mercado de carne suína no Brasil vem crescendo devido a vários fatores econômicos e implementação de tecnologias favoráveis a produção em escala industrial. A EMBRAPA ressalta que o país é o quarto maior produtor e exportador de carne suína, com uma participação significativa no mercado internacional, representando 3,2% da produção e 12,5% das exportações mundiais. Além disso, o Brasil tem demonstrado um desempenho econômico significativo nos últimos 35 anos, baseado em mudanças organizacionais e avanços tecnológicos na suinocultura. Nesse artigo é ressaltado que cadeia da carne suína no Brasil é considerada diversificada, uma vez que abrange desde produtores de grãos até agroindústrias de abate e processamento, contribuindo para o crescimento das regiões onde estão situados os principais polos suinícolas (Sul, Centro-Oeste e Sudeste).

E seguindo essa tônica de como as agencias pensam e impulsionam a criação de porcos para o consumo, os avanços tecnológicos significativos em genética, sanidade, nutrição, instalações, manejo e bem-estar animal são as palavras-chaves dessa perspectiva sobre a criação animal para o agronegócio. Para essas agencias esses avanços resultam em um aumento da eficiência técnica e produtividade, bem como na melhoria da qualidade dos animais entregues ao abate.

No entanto a produção familiar na suinocultura brasileira é mencionada como parte da diversidade de produtores que compõem a cadeia produtiva industrial. Embora não sejam fornecidos dados específicos sobre a produção familiar, o texto indica que a suinocultura industrial, que inclui produtores familiares, patronais e empresariais, tem crescido de forma constante nos últimos anos. A tendência de especialização nas etapas do processo produtivo e o aumento de escala também são mencionados, o que sugere que a produção familiar possa estar se adaptando a essas mudanças, possivelmente através de integrações ou cooperativas.

Este artigo visa a partir do debate antropológico sobre as relações entre humanos e outros animais não-humanos, pensar sobre a diversidade de maneiras de criar um animal para o abate. A análise centra-se em fazer um paralelo, ou melhor, um adendo referente

as práticas do agronegócio sobre a criação animal para o consumo em uma única via, criar uma mercadoria.

Não se trata de defender, incriminar, ou julgar, o consumo de carne e a matança de porcos. Mas, de refletir que as relações existentes entre criar um animal e servi-lo para suprir necessidades humanas variam e trafegam por redes de atores que constroem tais relações descoladas das narrativas de “desenvolvimento” que imperam nos manuais de boas práticas agropecuárias na produção de suínos. O adendo se constrói ao perceber que criar um animal para o abate nas roças do Brasil pode operar em uma diversidade de arranjos, que não se limita a criação objetificada para a venda e lucro sobre a carne.

O artigo analisa a rede de relações que orientam o abate de porcos entre em uma família da roça no interior do ES. Trata-se do abate de porco para divisão da carne em vésperas as festividades de fim de ano. Na narração etnográfica do dia do abate, nos auxilia a pensar na diversidade de atores e finalidades envolvidos no costume de consumir a carne suína.

O abate de animais, especialmente de porcos, e como essa prática é realizada em diferentes contextos rurais brasileiro foram relatadas enfatizando a relação da transformação do animal em alimento em trabalhos de autoras (Dantas, 2016) (Nogueira, 2004) (FROEHLICH, 2013). O costume envolve as crenças, presença de normas técnicas, religiosas, normas sociais, refletindo a importância da tradição local nessas práticas. Tais práticas tradicionais, crenças e normas sociais moldam essas atividades, oferecendo uma narrativa das complexidades e significados por trás do abate de um porco.

Após o abate pode-se ver tal transformação como um objeto de consumo, como alimento, fonte de renda, ou matéria prima para outros produtos. Em situações, seja no abate doméstico campesino ou no abate industrial, o animal é transformado em carne. Tento aqui realizar uma reflexão em que a transformação do porco em “carne”, em alimento e em comida, inclui etapas que estruturam os hábitos e valores dos grupos envolvidos no abate.

Nas Caneadas de Graciela Froehlich (2013) a autora investiga os conhecimentos e práticas envolvidos no abate doméstico de porcos entre pequenos agricultores “colonos”. O estudo foca nas classificações e preferências que guiam a seleção dos animais, seu cuidado durante a criação, alimentação, cuidados de saúde e o próprio processo de abate. O artigo descreve a transformação de porcos em vários produtos

alimentícios, destacando o uso do animal inteiro e a natureza comunitária das carneadas, que envolvem membros da família e vizinhos em um sistema de reciprocidade. Ela contrasta essas práticas com a produção industrial de carne, que é vista como distante dos valores da comunidade rural.

Assim como nas carneadas, o dia do abate representa um costume que está enraizado na identidade rural das famílias envolvidas. Eles refletem um conjunto de valores que prioriza a participação comunitária em uma rede de relações em que o animal, o porco abatido, é o ator que conecta as relações humanos - animais, as relações de gênero, a divisão do trabalho, as relações de reciprocidade e divisão da fatura.

### **Breves apontamentos sobre a criação e abate de suínos modelo industrial**

Antes de iniciar a descrição do dia do abate na Fazenda Cachoeira, gostaria de realizar alguns apontamentos acerca da criação e abate de suínos modelo industrial. Essas ponderações são basilares para as argumentações que envolvem minha pesquisa: Existem uma diversidade ainda incontável de modos de viver no meio rural brasileiro, o agenciamento para transformação da vida rural em um modelo administrativo do agronegócio transita na vida dessas pessoas, mas não converte totalmente seus modos de vida e práticas sociais.

A suinocultura, como é denominada pelo agronegócio, caracteriza-se por um nível tecnológico avançado e pela utilização de animais geneticamente aprimorados. Este setor busca alcançar o "produto final" de forma rápida, com investimentos significativos em nutrição animal, desenvolvendo rações específicas para maximizar o desempenho dos suínos. A criação ocorre em instalações confinadas e controladas, com pisos e coberturas que visam otimizar a produção. A ênfase na eficiência e na produtividade são apresentadas junto aos manuais de boas práticas de produção de suínos por meio de normas técnicas para garantir uma criação "saudável e humanitária", argumentando que isso confere uma vantagem competitiva e atende às expectativas de consumidores e da sociedade (Dias, et al., 2011). Apesar do acesso crescente a carne oriunda dos supermercados, ou seja, a carne do agronegócio, a prática do abate doméstico de suínos ainda persiste em muitas áreas rurais do Brasil, mantendo tradições que resistem à predileção da produção industrial.

Este trabalho oferece uma descrição etnográfica do dia do abate de um porco em um sítio no interior do Espírito Santo, destacando as interações sociais e os significados culturais envolvidos nesse evento. Diferentemente do ambiente controlado e tecnológico das da criação e abate do ambiente industrial, o abate doméstico é um momento de reunião familiar e comunitária, onde se fortalece a coesão social e se perpetuam práticas tradicionais. A produção industrial de carne suína, apesar de sua predominância no cotidiano alimentar da população, não conseguiu suplantiar inteiramente esses costumes, que continuam a desempenhar um papel significativo na vida rural.

### **O Dia do Abate**

Antes de descrever o dia do abate, é essencial entender como os porcos, porcas e leitões são criados na Fazenda Cachoeira. Os porcos são mantidos em um chiqueiro de alvenaria com cerca de 100 metros quadrados, localizado a aproximadamente 50 metros da porta da cozinha e adjacente ao paiol. Este paiol serve como um espaço multifuncional para armazenar ferramentas, arreios de cavalos, máquinas, grãos e o farelo usado na alimentação dos porcos e galinhas. Além disso, o paiol abriga filhotes recém-nascidos dos diversos animais do quintal, incluindo gatos, cachorros e pintinhos.

É importante descrever o ambiente onde esses porcos vivem. O chiqueiro não é pequeno; consiste em vários cômodos, que eu chamo de quartos, com tamanhos variando de 10 m<sup>2</sup> a 15 m<sup>2</sup>. Há também uma seção do chiqueiro sem telhado, que mede entre 20 e 30 m<sup>2</sup>, proporcionando um espaço onde os porcos podem se mover um pouco mais livremente. No entanto, mesmo com esses espaços, o ambiente ainda é relativamente restrito, considerando o tamanho que esses animais podem atingir.

A dieta dos porcos é composta por farelo e excedentes das frutas do quintal, bem como legumes e hortaliças da horta. No quintal, há um fogão a lenha rudimentar com um tacho onde são cozidos inhames, mandiocas, legumes e outros alimentos não aproveitados no consumo humano. Frutas caídas das árvores, como mangas, bananas e abacates, também são utilizadas para alimentar os porcos, porcas e leitões.

As conversas na varanda da fazenda frequentemente giram em torno da alimentação dos porcos, evocando histórias sobre o famoso tacho de inhame. Pessoas que avistam e sentem o cheiro do tacho muitas vezes pegam um pedaço de inhame e o comem com melado. O mesmo ocorre quando o tacho está cheio de legumes, exalando o cheiro de uma sopa saborosa, que visitantes temperam e consomem, mesmo sendo destinada aos

animais. Tais relatos destacam os cuidados na preparação da alimentação dos porcos, desafiando a ideia comum de que esses animais sempre são alimentados com alimentação repugnante. Nessas conversas a intencionalidade dos moradores é ressaltar como os porcos são bem alimentados e a fartura com que eles as vezes são servidos.

Na Fazenda Cachoeira, os porcos recebem uma alimentação preparada e o chiqueiro é higienizado regularmente, especialmente nos compartimentos onde estão as mães com filhotes. Em algumas ocasiões, menos frequentes, os porcos são alimentados com restos das refeições, que geralmente são destinados aos animais domésticos, como cachorros, gatos e aves de quintal.

Os abates de porcos ocorrem aproximadamente a cada três ou quatro meses, fornecendo carne para a família, visto que a carne bovina é muito cara. É raro que essas famílias abatem vacas, bois ou bezerros para consumo próprio. A principal fonte de proteína vem dos ovos das galinhas, aves do quintal e dos porcos. Portanto, não é incomum que outros abates ocorram ao longo do ano.

O abate dos porcos geralmente ocorre nos dias que antecedem as festividades de fim de ano, como Natal e Ano Novo, com maior frequência no dia 20 de dezembro, e envolve no mínimo três famílias. No dia 20 de dezembro de 2023, acompanhei um desses abates. Estavam presentes três famílias, totalizando quatro homens, duas mulheres e quatro crianças. Este evento não apenas fornece carne para a comunidade, mas também fortalece os laços sociais e mantém viva uma tradição importante para a identidade rural da Fazenda Cachoeira.

Na comunidade rural que visitei, o abate de porcos é um evento significativo, especialmente quando envolve um animal específico. Recentemente, testemunhei o abate de um leitão excepcionalmente grande, o que me causou grande apreensão. Segundo Marco, um dos moradores locais, o porco tinha aproximadamente 270 kg, quatro anos de idade, e era pai de muitos outros porcos do chiqueiro. O leitão abatido, ele era um animal antigo no chiqueiro e de tamanho considerável. A dúvida comum entre os moradores era se a carne dele seria boa, pois há a crença de que a carne dos leitões mais jovens é mais macia e saborosa. No entanto, a carne deste animal em particular parecia promissora, como explicarei mais adiante.

O leitão que foi abatido naquele dia tinha cerca de 5 ou 6 anos, medindo aproximadamente 1,80 metros de comprimento. Segundo Marco, o peso do animal era

estimado em cerca de 270 kg. O peso foi calculado após a divisão do porco ao meio, somando o peso de cada banda e adicionando mais 20% do sangue e entranhas retiradas.

O dia do abate começa muito cedo, por volta das 5 horas da manhã, com um ritual específico. O processo inicia-se com uma machadada na cabeça do animal, que serve para desacordá-lo. Não se trata de uma machadada que parte o crânio, mas sim de um golpe que apenas desmaia o porco. Com o animal desacordado, cinco homens são chamados para carregá-lo até um local do terreiro cimentado, equipado com água corrente abundante e instalações elétricas. Este local é previamente higienizado pelas mulheres da família, que lavam o cimento para garantir a limpeza durante o procedimento.

No local preparado, o dono do chiqueiro, Marco Antônio, é responsável pelo abate propriamente dito. Ele realiza a segunda etapa do processo, que consiste em apunhalar o coração do porco, levando-o à morte. Este procedimento marca o início da segunda fase do abate, que é feita sob a supervisão de Pedro, um dos membros do outro núcleo familiar vizinho.

Pedro, embora não goste de matar animais, desempenha um papel crucial na etapa seguinte do abate. Ele e seu filho Pedrinho são responsáveis por sapecar o porco, um processo que envolve a queima dos pelos e da primeira camada de pele. Pedrinho utiliza um maçarico a gás, o que facilita e acelera o processo. Pedro relembra como era sapecar antes do maçarico, utilizando fogueiras com palhas de banana ou água quente com cinza, um método que demandava muito mais tempo e esforço.



*Figura 1 Sapecando o porco*

Antes do sapecamento, o porco é higienizado duas vezes, e após o procedimento, ele é lavado novamente duas vezes. A higienização é um aspecto crucial deste processo. Durante o sapecamento, as unhas do porco são queimadas e puxadas com um gancho. Pedro destaca a eficiência do maçarico a gás, que reduziu o tempo de preparação do porco para cerca de duas horas e meia. Este tempo é necessário para a completa higienização e preparação do animal antes de ser aberto.

O processo de abate, desde o desacordar do porco até a finalização da sua preparação, é uma prática meticulosamente organizada e executada na Fazenda Cachoeira. Este evento envolve a colaboração de várias pessoas, cada uma desempenhando um papel específico. O abate não é apenas uma necessidade alimentar, mas um ritual que reforça a coesão e a tradição entre as famílias envolvidas.

O procedimento de abrir o animal inicia-se pela parte inferior da cabeça. Este processo pode ser difícil de ouvir para alguns, mas é uma prática tradicional e detalhada. O corte começa logo abaixo da cabeça, onde a garganta do porco é cortada verticalmente e retirada. Em seguida, a incisão continua pela barriga até chegar ao ânus. Durante esse processo, são removidos o saco escrotal e a genitália do animal, além de outros órgãos superficiais.



*Figura 2 abrindo o porco: ferramentas e técnica*

Com o auxílio de um martelo e uma faca, as coxas inferiores são abertas e separadas. Após a abertura, utiliza-se uma caneca para retirar o excesso de sangue acumulado no peito do animal, enchendo aproximadamente de três a quatro baldes de sangue. Este sangue é destinado à produção de chouriço, e as mulheres da família já estão na cozinha preparando os temperos e utensílios necessários para essa tarefa. Um detalhe importante é que 20 dias antes do abate, o animal recebe uma dose de vermífugo para garantir sua saúde.



*Figura 3 A sangria*

Na quarta etapa do abate, o animal é esartejado. Aproveita-se tudo, literalmente, desde as tripas até o coração. O porco é levado para a varanda e colocado sobre uma mesa, onde é dividido em duas bandas (e calculado seu peso). Estas bandas são obtidas cortando-se o animal ao meio ao longo da coluna. Nesta fase, todos os órgãos internos já foram retirados no terreiro. Coração, rins, estômago e outros órgãos são dispostos em uma bacia higienizada.

Enquanto o abate continua, as mulheres assumem a responsabilidade de limpar os órgãos internos, principalmente as tripas e o estômago. Estes órgãos são colocados em uma bacia e lavados várias vezes. As tripas e o estômago são deixados de molho em uma mistura de limão e fubá. O fubá é utilizado para facilitar a limpeza abrasiva, enquanto o limão ajuda na higienização, matando possíveis bactérias e minimizando o cheiro forte típico das entranhas.

Paralelamente ao processo de abertura e limpeza, a preparação do chouriço começa na cozinha. As mulheres da família, já equipadas com temperos e utensílios, aguardam o sangue que foi coletado. Este sangue é misturado com temperos e outros ingredientes para fazer o chouriço, uma iguaria tradicional. A preparação do chouriço é

um momento importante, pois representa o aproveitamento integral do animal abatido e reforça a tradição culinária local.

Na varanda da Fazenda Cachoeira, Pedro, Marco e Zé Roberto, homens das três famílias presentes, estão ocupados dividindo a carne do porco abatido. Este momento é marcado por descontração e brincadeiras, enquanto disputam de forma bem-humorada quem ficará com as melhores partes do animal. A discussão gira em torno de quem merece o pernil, com brincadeiras sobre quem trabalhou mais e, portanto, tem mais direito a uma parte maior. Apesar das provocações, há um entendimento de que o dono do chiqueiro, Marco, tem um direito especial por ter cuidado do porco por seis anos.

Pedro comenta rapidamente que não se importa com a disputa pelas partes nobres, afirmando que está acostumado a comer cérebro e a fazer bolinhos de cérebro. Ele normalmente fica com partes menos valorizadas, como o coração, o cérebro, os rins e o fígado, mas ainda assim leva sua parte das carnes mais nobres, como o pernil e o filé mignon. A divisão da carne envolve várias etapas e ferramentas, com facas bem afiadas sendo usadas para desossar o pernil. Marco explica que, devido ao tamanho do porco, é necessário desossar e dividir a carne para facilitar o armazenamento e o preparo.

O processo de desossar e cortar toda a carne leva cerca de três horas. A família até comprou um freezer novo para armazenar a grande quantidade de carne proveniente deste abate. Durante este tempo, os homens se concentram em desossar, cortar o toucinho e limpar a barrigada. A carne não é dividida apenas entre os presentes; uma parte é cuidadosamente separada para amigos, vizinhos e parentes que não puderam comparecer. Esta prática assegura que todos os importantes para a família tenham carne para celebrar o Natal e o Ano Novo.

O pernil, sendo uma das partes mais desejadas, é compartilhado igualmente, pois cada um pesa cerca de 20 kg. Com quatro pernis disponíveis, todos conseguem levar uma parte significativa para casa. A fartura é tão grande que até eu, como observadora, recebi 5 kg de carne. Há carne suficiente para todos, garantindo que as famílias tenham um suprimento considerável para no mínimo os 3 meses seguintes.

Uma curiosidade durante a divisão da carne é o toucinho. Embora geralmente apreciado, o toucinho deste porco específico, devido à sua idade, é considerado menos saboroso e mais duro. A pele do animal é extremamente grossa, exigindo que as facas sejam afiadas constantemente para cortar através dela. Apesar disso, todos querem um

pouco do toucinho. Zé Roberto menciona que planeja temperá-lo com limão e cachaça, uma tradição apreciada por muitos.

Enquanto os homens trabalham na divisão do porco, sujos de sangue e rodeados de carne, há um sentimento de orgulho e celebração pela fartura e pelo trabalho realizado. Foram cinco anos de cuidado, alimentação e higienização para criar aquele animal. O processo de abate, limpeza e divisão levou 11 horas de trabalho árduo. Este momento é uma reflexão sobre a dedicação e os cuidados dispensados ao porco, que não poderia ser simplesmente vendido como uma mercadoria. Transformar o porco em alimento para as famílias garante fartura durante as festas de fim de ano e um fornecimento de carne por muitos meses, um destino digno para um animal criado com tanto cuidado.



*Figura 4 A divisão da carne*

Enquanto a carne é dividida na varanda, a cozinha é palco de outra história. Rosa, uma das mulheres presentes, começa a recordar como eram os tempos antes da “madrinha”- a matriarca da família: "Antigamente, a gente não tinha freezer. Tinha que fritar tudo na hora. Imagina, passávamos quase 10 horas no fogão a lenha fritando o porco. Depois, a gente guardava em tachos e latas e comia aquela carne frita durante meses e meses." Hoje, o processo é mais prático. A carne é separada, colocada em sacolas e

congelada. "Ainda melhor para mim," continua Rosa, "porque eu nunca como a carne do porco no dia que vejo ele morrer." Rosa fala isso enquanto frita um ovo para o seu almoço.

Não comer a carne do porco no dia do abate parece ser uma prática comum entre as mulheres. Nem Rosa, nem Rosane, a outra mulher presente, comem a carne no dia do abate. Elas passam dias sem conseguir experimentar a carne que o animal forneceu. Confesso que também sinto dificuldade em comer a carne no dia do abate. Aqui, tenho que admitir algo muito especial: essa família é a minha família. Esta situação, eu já vivenciei muitas vezes. Houve momentos em que havia cinco, seis, até dez famílias reunidas para o abate. Em outras vezes, eram menos. Mas agora, como observadora científica, acompanhei o abate na minha casa e conversei com vizinhos sobre o evento. Comer a carne do animal naquele dia sempre foi difícil.

As mulheres desempenham múltiplos papéis durante o abate. Elas cuidam da limpeza da carne e das entranhas do porco, como mencionado anteriormente, e preparam o chouriço, que por si só poderia render outro artigo. Além disso, elas servem água, cafezinho e preparam o almoço. O almoço é uma parte importante deste processo, pois todos estão famintos após mais de cinco horas de trabalho. Um pedaço do porco já está no fogão a lenha, sendo cozido para servir de almoço. Naquele dia, a costelinha estava deliciosa.

Além de preparar o chouriço, as mulheres são responsáveis por higienizar as sacolas onde a carne será armazenada. Este é um trabalho meticuloso que assegura que a carne fique bem conservada. O dia termina depois do almoço, com todos alimentados com a carne daquele animal. Bem, nem todos, pois Rosane e Rosa não comem a carne do animal no dia do abate. Após o almoço, cada núcleo familiar pega suas porções de carne e se prepara para ir para casa.

Enquanto cada família se organiza para levar suas porções, ouve-se um grito: "José! José!" Um dos adolescentes da família é chamado para ir buscar os vizinhos. "Fala como o Vinil para eles virem pegar a parte deles. Não temos lugar para guardar tudo aqui. Fala para eles virem logo," diz Marco, pedindo ao seu filho que pegasse a bicicleta e fosse até a casa dos vizinhos para avisá-los que a carne estava pronta para ser coletada.

O abate do porco na Fazenda Cachoeira é um evento comunitário que envolve trabalho árduo, cooperação e partilha. As histórias contadas na cozinha, as brincadeiras na varanda e o cuidado meticuloso no preparo da carne mostram a profundidade das

tradições e a importância deste ritual para as famílias envolvidas. O destino digno para o animal é alimentar aqueles que o criaram, assegurando fartura durante as festividades e fornecimento de carne por meses. É um processo que reflete respeito, gratidão e a continuidade das tradições alimentares.

### **Conclusão**

O abate que presenciei ocorreu no final de dezembro, por volta do dia 20, e é particularmente especial. Este abate envolve vários núcleos familiares e um animal geralmente grande é escolhido para garantir fartura a todas as famílias participantes. Este evento não é apenas sobre a carne, mas sobre a celebração e união comunitária que ele representa. Assim, o abate de porcos, especialmente em dezembro, vai além da mera necessidade alimentar. Ele fortalece os laços comunitários e perpetua tradições importantes para a identidade e sobrevivência dessas famílias rurais.

Na vida rural, a matança do porco é mais do que um simples evento de abate; é um ritual que envolve múltiplas dimensões sociais e morais. Neste artigo, propomos uma reflexão sobre a agência dos não humanos, especificamente dos porcos, destacando como esses animais desempenham papéis ativos na formação de relações humanas no contexto rural.

Exploramos como os porcos são agentes dentro de uma rede de relações que transcende o simples consumo de carne, fortalecendo laços familiares e comunitários. A vida e a morte do porco estão integradas de maneira inseparável na vida cotidiana das famílias. Desde o nascimento até o abate, os porcos são cuidadosamente criados e alimentados, tornando-se parte integrante da rotina doméstica.

Apesar serem abatidos para consumo humano, a carne do porco não é simplesmente um produto, mas um alimento que fortalece os laços sociais e culturais das comunidades rurais. O processo de compartilhar a carne do porco durante festas de fim de ano é uma forma de solidariedade e coesão social, destacando a centralidade dos animais na vida rural. É importante distinguir a matança do porco no contexto rural da produção em escala comercial. Enquanto a criação de porcos em ambientes industriais muitas vezes os desumaniza e os transforma em meros produtos de consumo, no ambiente rural doméstico, os porcos são tratados como membros importantes da comunidade, cuja vida e morte são cuidadosamente integradas na vida diária das famílias. Na roça, a criação e o abate de porcos ocorrem dentro de um contexto intimamente ligado à vida cotidiana

e às tradições familiares. Além disso, a matança do porco em uma produção familiar geralmente é realizada de forma artesanal, os membros da família participam ativamente do processo, desde a seleção do animal até o abate propriamente dito.

A transformação do porco em alimento vai muito além de um simples ato de abate para o comércio da carne. Ela é enraizada em uma teia complexa de significados, práticas sociais e relações que refletem a interação entre os seres humanos e os animais. A matança do porco é um evento que está impregnado de relações entre as famílias, as comunidades, os animais, a vida e morte, o alimento e comida entre outras. E nessas comunidades rurais, o porco é simbolicamente associado à fartura, abundância e prosperidade.

### **Bibliografia**

Dantas, M. I. (2016). *É Preciso Matar o Porco: De Humano a Animal Despersonificado*. Em C. B. BEVILAQUA, & F. V. VELDEN, *Parentes, vítimas, sujeitos: perspectivas antropológicas sobre relações entre humanos e animais*. São Carlos: EDUFSCAR.

Dias, A. C., Carraro, B. Z., Dallanora, D., Coser, F. J., Machado, G. S., Machado, I. P., . . . Rohr, S. A. (2011). *Manual Brasileiro De Boas Práticas Agropecuárias Na Produção De Suínos*. Brasília : Embrapa Suínos e Aves.

FROEHLICH, G. (2013). *Pelas Carneadas: A transformação de Porcos em Alimento. Habitus*.

Nogueira, S. (2004). *Da Banca da Matança aos Enchidos: A Festa e os Rituais de Transformação do Porco em Alimento. MNEME*.