UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
MESTRADO EM HISTÓRIA, CULTURA E IDENTIDADES

LUCAS VINICIUS ERICHSEN DA ROCHA

Passagens e novas fronteiras dos abates: o Matadouro Municipal de Ponta Grossa e a historicidade dos espaços de matança animal centralizada

.

PONTA GROSSA
2015

LUCAS VINICIUS ERICHSEN DA ROCHA

Passagens e novas fronteiras dos abates: o Matadouro Municipal de Ponta Grossa e a historicidade dos espaços de matança animal centralizada

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual de Ponta Grossa- UEPG, para obtenção do título de Mestre em História (Área de concentração: História, Cultura & Identidades. Linha de Pesquisa: Discursos, representações: produção de sentidos).

Orientador: Prof. Dra. Alessandra Izabel de Carvalho

PONTA GROSSA

2015

Ficha Catalográfica
Elaborada pelo Setor de Tratamento da Informação BICEN/UEPG

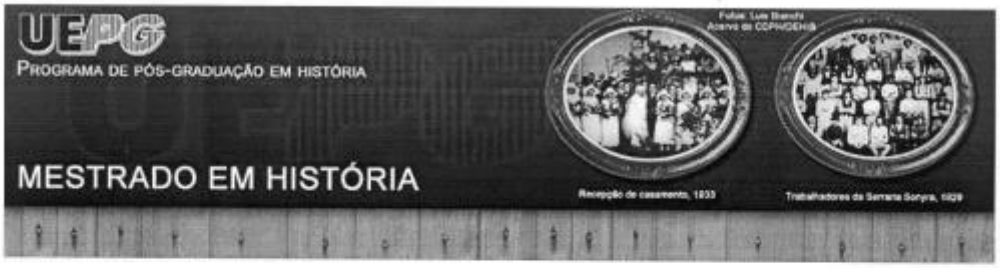
Rocha, Lucas Vinicius Erichsen da

R672 Passagens e novas fronteiras dos abates: o Matadouro Municipal de Ponta Grossa e a historicidade dos espaços de matança animal centralizada/ Lucas Vinicius Erichsen da Rocha. Ponta Grossa, 2015.
175f.

Dissertação (Mestrado em História, cultura e identidades - Área de Concentração: História, cultura e identidades), Universidade Estadual de Ponta Grossa.
Orientadora: Profª Drª Alessandra Izabel de Carvalho.

1.Matadouro. 2.Historicidade. 3.Ponta Grossa. 4.Consumo de carne. I.Carvalho, Alessandra Izabel de. II. Universidade Estadual de Ponta Grossa. Mestrado em História, cultura e identidades. III. T.

CDD: 981.62



TERMO DE APROVAÇÃO

Lucas Vinicius Erichsen da Rocha

PASSAGENS E NOVAS FRONTEIRAS DOS ABATES:
O MATADOURO MUNICIPAL DE PONTA GROSSA E A HISTORICIDADE DOS ESPAÇOS DE MATANÇA ANIMAL CENTRALIZADA

Dissertação aprovada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre no Curso de Pós-Graduação em História – Mestrado em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, da Universidade Estadual de Ponta Grossa, no dia 14 de abril de 2015, pela seguinte banca examinadora:

Orientadora: Profa. Dra. Alessandra Izabel de Carvalho (UEPG)

Prof. Dr. José Augusto Pádua (UFRJ)

Prof. Dr. Antonio Paulo Benatte (UEPG)

Ponta Grossa, 14 abril de 2015.

AGRADECIMENTOS

A gratidão pode ser um ato injusto, principalmente em circunstancias onde devemos lembrar de tantos que de alguma forma participaram de um processo. Assim, ao ser tomado pela palavra, tentarei ser breve e, perdoem-me aqueles que eu venha a esquecer.

A Victor Hugo, filho cuja chegada foi um estimulo de vida e que, com sua presença, tão pura e luminosa, durante os dois últimos anos me deu forças para continuar.

A Jocimeyri Ferreira, esposa, aliada e melhor amiga que sempre esteve ao meu lado e respeitou minha necessidade de solidão para trabalhar nessa pesquisa.

A minha tia Zole que se dispôs a auxiliar nos cuidados de Victor para que me fosse possível desenvolver todas as etapas da pesquisa. Sempre serei grato.

A minha mãe Sandra e minha vó Irecê, que sempre me ensinaram lições de amor incondicional e paciência.

A Alessandra Izabel de Carvalho, orientadora paciente, dedicada, de constante disposição e leituras sempre cuidadosas. Agradeço também por acreditar na execução desse projeto, no autor e sempre ter mantido a confiança na pesquisa, mesmo quando alguns disseram não ser possível.

A Christian Brannstrom, co-orientador que forneceu para o desenvolvimento do trabalho preciosas indicações, as quais sempre mantive em mente durante todo o processo.

A Antonio Paulo Benatte por ter acreditado nesse projeto desde a mais tenra idéia, mas principalmente, por sempre ter acredito em mim. Você sempre terá minha gratidão.

Ao professores Névio de Campos e Niltonci Chaves, que gentilmente leram o texto e contribuíram com importantes apontamentos.

A professora Helena Isabel Muller, por suas aulas e constante disposição para conversar e ouvir.

A Maikon Scheres, meu amigo.

A Janaina de Paula por compartilhar das inquietações da pós graduação e dar acesso a sua biblioteca.

A Johann Domaradzki, por sempre que necessário ter revisado minhas traduções.

A Aída Mansani Lavalle por sua atenção ao tratar de algumas perguntas cruciais referentes à pesquisa.

A Carla Scariotte, funcionária da Casa Memória Paraná, por sua gentileza, atenção e auxilio na elucidação do quebra cabeças sobre a localização e nomenclatura das ruas da cidade até a primeira metade do século XX e os nomes atuais das mesmas.

Aos colegas de mestrado; Jamaira, Caroline, Danile, Cesar, Darcio, Tiago, Nayamin, Maria Inez, Juliana e Jeanine.

A Frida, a gata que mora conosco e que sempre esteve a me seguir.

A CAPES, pelo financiamento da pesquisa.

“Noah e Tom saltaram a cerca. Fizeram o serviço com rapidez e eficiência. Tom desferiu dois golpes com o gume rombudo da machadinha e Noah, debruçando-se sobre os animais atordoados, sangrou-os, rasgando-lhes a veia com a faca curva e deixando que o sangue escorresse em liberdade. Depois arrastaram os dois porcos, que guinchavam assustadoramente, para fora, erguendo-os sobre a cerca. O pregador e tio John puxaram um dos porcos pelas pernas traseiras e Tom e Noah puxaram o outro da mesma maneira. O pai iluminava o caminho com a lanterna, e o sangue negro traçou duas grossas linhas na poeira.

Em casa, Noah enfiou sua faca entre o tendão e os ossos das pernas traseiras; as varas afiadas serviram para mantê-las bem afastadas uma da outra, e pouco depois os porcos estavam dependurados nos caibros, do lado de fora da casa.

Depois os homens trouxeram da cozinha a panela de água fervente e despejaram-na sobre os corpos enegrecidos. Noah lhes abriu as barrigas de ponta a ponta e tirou as entranhas, deixando-as cair no chão. O pai apontou mais duas varas para manter os corpos bem abertos, enquanto Tom, com a raspadeira, e a mãe, com uma faca sem ponta, raspavam-lhe os pelos. Al trouxe um balde e juntou nele as entranhas dos dois porcos e jogou-as fora no mato, longe da casa. Dois gatos seguiram-no miando, e os cães também o seguiram, mas seu rosnado era inaudível por causa dos gatos.”

(John Steinbeck – As Vinhas da Ira)

RESUMO

Ainda carente de estudos específicos no campo das Ciências Humanas, a história dos matadouros integra a análise de uma cadeia produtiva que vai desde a criação de animais, seu transporte, a morte, a industrialização, até a venda e o consumo da carne. Esse consumo humano de carne está historicamente ligado à problematização de como a espécie humana se relaciona não só com outras espécies animais, mas também com os espaços onde habita e na constituição de suas culturas. Por boa parte do século XIX a morte de animais para o consumo humano era realizada sem fiscalização e de uma forma que hoje poderíamos chamar de precária. É durante esse mesmo período que começam a emergir preocupações em relação à racionalização e à modernização dos espaços urbanos. Uma intervenção cada vez maior dos poderes públicos na dinâmica social implicou a revisão de vários aspectos que diziam respeito aos diferentes momentos da produção da carne tais como: as condições de criação e morte das reses; novas demandas sobre a higienização dos locais de matança; necessidade de centralização, municipalização e fiscalização dos abates; a disciplinarização do trabalho dos abatedores; e o gradual deslocamento dos matadouros para longe do espaço urbano e da visão da população que levou a progressivo um esmaecimento de preocupações éticas sobre a morte animal. Para construir um trabalho que analise esses processos de transformação dos matadouros e da historicidade da matança animal para o consumo humano, foi tecida uma narrativa em torno do caso específico da cidade de Ponta Grossa/PR. Assim, foi realizada uma investigação de documentos que versam sobre o tema em atas da câmara de vereadores, trechos de jornais, publicações oficiais da prefeitura, códigos de postura e imagens de época. Os debates públicos que envolveram a construção do matadouro municipal em 1888 e o seu posterior deslocamento para a periferia da cidade em meados da década de 1930 são exemplares de um movimento mais amplo sobre o controle da produção e circulação dos suprimentos alimentícios nos contextos urbanos. Logo, busca-se com o presente trabalho não só contribuir na construção de uma história dos matadouros e da historicidade de seus processos, mas também incrementar uma discussão historiográfica sobre uma prática que envolve diretamente a interface entre sociedades humanas e natureza, ou seja, o consumo de carne.

Palavras-chave: Matadouro. Historicidade. Ponta Grossa. Consumo de carne.

ABSTRACT

Still lacking specific studies in the Human Sciences, the history of the slaughterhouses integrates the analysis of a production chain from the breeding, their transport, death, industrialization, to the sale and consumption of meat. This human consumption of meat is historically linked to the questioning of how the human species is related not only with other animal species, but also with the spaces where they live and on the constitution of their cultures. For the most part of the of the 19th century, the killing of animals for human consumption was performed without fiscalization and in a way that today we might call precarious. It is during that period that concerns regarding racionalization and modernization of the urban environments are emerging. Increasing government intervention in the social dynamics involved the review of several aspects that concerned the different meat production of moments such as: the condition of creation and death of cattle, new demands about the hygiene of the slaughterhouses, need for centralization, municipalization and inspection of the slaughters; the disciplining of the butchers; and the gradual displacement of the slaughterhouses away from the urban space and vision of the population leading to progressive fading of ethical concerns about the animal death. To build a work to analyse this process of transformations of slaughterhouses and the historicity of animal death for human consumption, it was built a narrative around the specific case of the city of Ponta Grossa/PR. Thus, an investigation was carried in documents that deal with the subject, like minutes of the city council, newspaper excerpts, official publication of the city, posture codes and period images. The public debate surrounding the construction of the municipal slaughterhouse in 1888 and its subsequent shift to the city outskirts in the mid-1930 are examples of a broader movement of the control about the food supplies in urban contexts. Therefore, we seek with this work not only contribute to building a possible history of the slaughterhouses and the historicity of its process, but also increase a historiographical discussion of a practice that directly involves the interface between human societies and nature, ie the meat consumption.

Keywords: Slaughterhouse. Historicity. Ponta Grossa. Meat consumption.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO **8**

1 RESSIGNIFICANDO OS ABATES. O CASO DE PONTA GROSSA, A INSERÇÃO DOS PROTO MATADOUROS E OS ESPAÇOS DE MATANÇA ANIMAL CENTRALIZADA NO FIM DO SÉCULO XIX **20**

1.1 PROCEDÊNCIA E MATANÇA DAS RESES 26
1.2 O DEBATE EM TORNO DA CONSTRUÇÃO DO MATADOURO 31

2 A PASSAGEM PARA O SÉCULO XX: MAPEANDO MATADOUROS, LINHAS DE DESMONTAGEM E AS TRAJETÓRIAS DA CARNE **37**

2.1 MAPEANDO A MODERNIDADE DAS MATANÇAS 56
2.2 CHICAGO E ALGUNS DOS ENCAMINHAMENTOS DA MATANÇA ANIMAL NO INÍCIO DO SÉCULO XX 65
2.3 NA TRILHA DA CARNE: PONTA GROSSA NAS PRIMEIRAS DÉCADAS DO SÉCULO XX 70
2.4 AO EXTREMO SUL DE CHICAGO: UM RÁPIDO OLHAR SOBRE OS PRINCÍPIOS DE UMA INDUSTRIALIZAÇÃO NOS MATADOUROS DO BRASIL NA SEGUNDA DÉCADA DO SÉCULO XX 77
2.5 MATADOURO MODELO 81
2.6 O ASSEIO COMO INTERMÉDIO. ENTRE MATADOUROS MODELO E MODELOS DE MATANÇA 84

3 POTENCIALIZANDO OS ABATES: DISCIPLINARIZAÇÃO, DESANIMA(LIZA)ÇÃO, RECONFIGURAÇÕES ESPACIAIS, DISCURSIVAS E PROPOSIÇÕES A UMA HISTÓRIA DOS MATADOUROS **100**

3.1 CORPOS EXPLORADOS: DOMESTICAÇÃO E DOCILIDADE 102
3.2 A DÉCADA DE 1930 112
3.3 A CARNE IMACULADA 125
3.4 A ORDEM DISCURSIVA DAS MATANÇAS 140
3.5 PROPOSIÇÕES 152

CONSIDERAÇÕES FINAIS **158**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS **161**

FONTES **173**

INTRODUÇÃO

> Já o bom historiador se parece com o ogro da lenda. Onde fareja carne humana, sabe que ali está a sua caça.
>
> (Marc Bloch)

O Brasil possui um dos maiores rebanhos de gado bovino do mundo, ficando somente atrás da Índia[1], de acordo com dados do IBGE e da USDA[2]. De um rebanho totalizando 211 milhões de reses, foram abatidas 31,118 milhões de cabeças de gado (cerca de 70,6% desses abates se deram principalmente nos estados de Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás, São Paulo, Minas Gerais, Pará e Rondônia), o que equivale à produção de 7,351 milhões de toneladas de carne[3].

Desses números, 1,362 milhões de toneladas foram exportadas tendo como principais compradores Hong Kong, responsável pela importação de 330,2 mil toneladas, seguida da Rússia que importou 284,2 mil toneladas e da Venezuela, em terceiro, cujas compras giraram em torno de 133,9 mil toneladas de carne. No cômputo de todos os mercados importadores, as exportações superaram a marca de US$ 6 bilhões de dólares em todo o ano de 2013[4].

---

[1] Dados disponíveis em: http://economia.estadao.com.br/noticias/economia-brasil,rebanho-bovino-brasileiro-e-o-segundo-maior-do-mundo,167062,0.htm e http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/especiais/rebanho-bovino-diminui-em-diversas-regioes-do-pais-confira-dados-da-pesquisa-da-producao-pecuaria-municipal-ibge/ Acesso em:18/02/2014

[2] United States Department of Agriculture, ou em tradução livre, Departamento de Agricultura dos Estados Unidos.

[3] Os dados referidos são do IBGE e datam do ultimo trimestre de 2013. Informações ainda mais detalhadas dos relatórios em questão estão disponíveis em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/abate-leite-couro-ovos_201301_publ_completa.pdf e http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/abate-leite-couro-ovos_201302_publ_completa.pdf Acesso em: 08/03/2014

[4] Conforme os dados da Abiec (Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne), isso se deu em conta do aumento também das importações dos Estados Unidos e da Argélia. Os dados ainda informam que o crescimento das importações foi de 13,9% em relação ao ano de 2012. Ainda sobre isso, o relatório de projeções para o agronegócio do Mapa (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) indica que, entre os anos de 2012 e 2013, haveria um crescimento na produção, sendo de 46,4% na carne de frango, 22,5% na carne bovina e de 20,6% na carne suína. Informações disponíveis em: http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/especiais/confira-as-projecoes-de-producao-consumo-e-exportacao-de-carne-bovina-no-longo-prazo-2013-2023-relatorio-mapa/ ; http://economia.uol.com.br/noticias/valor-online/2013/12/12/exportacoes-de-carne-bovina-crescem-129-em-2013.htm#fotoNav=8 e http://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2014/01/exportacao-de-carne-bovina-brasileira-sobe-139-em-2013.html.

O panorama dessa colossal criação de gado[5], produção e consumo de carne industrializada nos apresenta, além dos dados econômicos, um vislumbre da cultura do consumo de proteína de origem animal no Brasil e no restante do mundo. A carne tem feito parte da dieta alimentar de muitas sociedades humanas dispersas no tempo e no espaço e, enquanto tal, também integra a construção da identidade dos sujeitos históricos, sobretudo se pensarmos nas relações que estabelecemos com os outros por meio das práticas de comensalidade, pois "comer como alguém e com alguém é um forte vetor de identidade" (FAUSTO, 2002, p. 15 *apud* SORDI, 2013, p. 67).

Essa atividade do comer junto, além de tratar sobre formas que criam e mantém laços de parentesco, também possui relação com as afinidades que mantemos com pessoas de fora dos círculos familiares, o que, por sua vez, desenvolve uma forma de alicerce entre os atores socioculturais, uma âmbito de reconhecimento. Sobre isso, podemos citar alguns exemplos, como as referências ao churrasco gaúcho, do charque consumido pelos tropeiros que passavam por toda a região Sul, das ritualidades de assar costela de chão – que ainda são fortemente presentes em quermesses[6] e eventos como a festa da costela[7] – e, mais especificamente, o caso da cidade de Ponta Grossa onde foi recentemente instituído, dentro de um projeto pensado em criar uma tradição, que o prato típico da cidade é a alcatra no espeto[8].

---

[5]Ao contrário dos Estados Unidos e da Europa o gado brasileiro não é criado de forma intensiva (método que mantém as reses constantemente confinadas aumentando a quantidade de bois por m²) e sim extensiva, onde o rebanho se alimenta com gramíneas e são criados soltos nos campos. Esses dados e outros em: http://www.congressodacarne2013.com.br/palestras/Gustavo%20Loyola.pdf e http://www.ihu.unisinos.br/entrevistas/20064-a-poluicao-que-a-criacao-intensiva-de-gado-causa-na-agua-e-no-ar-e-muito-mais-importante-do-que-o-aumento-do-efeito-estufa-entrevista-especial-com-luiz-antonio-martinelli. Ambos acessados em 08/03/2014. Nesse sentido, vale ressaltar que de acordo com Robinson et al.(2014), calculasse que existam ao redor do globo cerca de 1,43 bilhões de bovinos, 1.87 bilhões de ovelhas e cabras, 0,98 milhões de porcos e 19,60 bilhões de frangos.

[6] Em Ponta Grossa ainda são extremamente comuns os almoços com costelas de chão precedidos por missas e algumas vezes até pelas chamadas "missas crioulas", cujos cantos são embalados em ritmo gaúcho. Para um caso recente: http://pgpnsa.blogspot.com.br/2013/11/17112013-missa-crioula-e-costela-assada.html Acesso em 08/03/2014

[7] Na cidade de União da Vitória no estado do Paraná é realizada a Festa Nacional da Costela que contou em 2013 com sua 6° edição. O consumo girou em torno de 15 toneladas especificamente assadas no chão e que poderiam ser consumidas das mais variadas formas, tais como pizza, pastel assado e frito, cachorro quente e tantos outros, todos consumidos exclusivamente com costela. Além dessas curiosas adaptações gastronômicas, a relação de comensalidade, bem como o sentido de pertencimento a uma cultura, é relacionada à apresentações de fandango, shows de sertanejo e aspectos da cultura campeira do Rio Grande do Sul como demonstra o personagem no logotipo da festa. O site oficial pode ser acessado em: http://www.festanacionaldacostela.com.br/.

[8]Estabelecido pela lei Nº 10.200, de 23/03/2010, a alcatra no espeto passou a ser comercializada na cidade como prato típico. É importante destacar que essa questão é repleta de controvérsias, não só

Ainda que a carne oferecida em abundância faça parte do imaginário dos estrangeiros e também de muitos brasileiros que não possuem condições monetárias para ter acesso diário a esse produto, vale salientar que há um número cada vez maior de pessoas que não se identificam com esse tipo de alimentação[9]. A preferência ou opção por uma dieta alternativa, sem a inclusão da proteína de origem animal e afins, certamente faz parte da vida de muitas pessoas há muito tempo, mas, na cultura ocidental, seus sujeitos e suas ações só tiveram seu principal e derradeiro aparecimento "na esfera pública dos países europeus e anglo-saxônicos, a partir das décadas de 1960 e 1970"[10] (SORDI, 2013, p. 14).

As formas de identidade sociocultural pautadas no tipo de alimentação são construídas historicamente e mantidas (ou alteradas) por meio das mais variadas práticas e agentes discursivos, inseridos em um contexto social e um tempo histórico determinado. Assim sendo, no presente trabalho nos interessa particularmente o conceito de "Guerras da Carne" (LEWGOY; SORDI, 2012 *apud* SORDI, 2013, p. 11).

A carne pode ser considerada um motivador de guerras pelo fato de agrupar sujeitos que constroem intensos debates acerca de seu consumo. Não se trata apenas de gosto, como se pode dizer sobre o chuchu ou o tomate, por exemplo. As guerras da carne são travadas, pode-se assim dizer, por sujeitos que tecem apoio à cadeia produtiva da carne ao mesmo tempo em que fazem parte e fortalecem todo o

---

pelo caráter de tradição inventada e decretada, de ausente ligação com a história da cidade, de não haver respaldo e nem vestígios historiográficos, mas também por poucos estabelecimentos terem aderido ao tal prato típico. Ainda sobre isso e de acordo com os artigos da lei, deve haver todo um processo específico que vai desde o momento em que a carne é assada até a chegada de mesma ao prato. Entre as etapas desse processo consta o que o prato precisa conter, a forma como a carne deve ser assada, onde e como deve ser servida. Busca-se assim criar e perpetuar um verdadeiro rito sobre a carne e que busca ao mesmo tempo a criação de uma identidade do pontagrossense e o reconhecimento da mesma através da comensalidade, ou seja, de um aspecto em que se reconhecem e relacionam as pessoas através do comer alcatra no espeto, com quem irá se alimentar e onde poderá ser experimentado todo o ritual. O diário oficial em que a lei entrou em vigor pode ser acessado em:
http://www.pontagrossa.pr.gov.br/files/diario-oficial/2010-03-26.pdf

[9] De acordo com os dados do Target Group Index, do IBOPE Media, o número daqueles que se declaram vegetarianos e que vivem nas capitais e regiões metropolitanas do Brasil é de 8% da população. Mesmo a pesquisa sendo relativa a uma amostragem da população brasileira e de seus hábitos alimentares, ela é um importante dado para ser apresentado. Disponível em: http://www.ibope.com.br/pt-br/noticias/Paginas/Dia-Mundial-do-Vegetarianismo-8-da-populacao-brasileira-afirma-ser-adepta-ao-estilo.aspx
Ainda sobre isso, é necessário destacar que abandonar o consumo de carne e se tornar vegetariano é renunciar a uma série de hábitos, costumes, situações cotidianas etc. Assim, se por um lado o sujeito passa a se situar como renunciante, por outro, novos momentos da rotina, sociabilidades, hábitos alimentares, identificação com outras pessoas e afinidades alternativas surgem a partir daí.

[10] Antes desse derradeiro aparecimento já existiam duas organizações, a *International Vegetarian Union* fundada em 1908 e a *The Vegan Society* em 1944. Sobre ambas ver respectivamente http://www.worldvegfest.org/index.php/history/2013-02-17-21-29-31 e http://www.vegansociety.com/society/history.

lobby desse setor. Esse “lado” visa constantemente defender as indústrias pecuárias e frigoríficas e todos os seus processos, referindo-os usualmente por etapas “dentro da porteira e fora da porteira” (SORDI, 2013, p. 34), ou seja, desde a criação dos animais até a transformação dos mesmos em carne. Tais “combatentes” se beneficiam de uma máquina discursiva alicerçada na arregimentação de publicações científicas sobre as vantagens do consumo da proteína animal para a saúde humana, a manutenção de tradições, os indicativos econômicos, contenção da fome no mundo, a geração de empregos, sustentabilidade da prática entre outros supostos fatores[11].

Por outro lado, coexistem nessa guerra conjuntos de sujeitos que desenvolvem e tornam reais questões com a intenção de problematizar as relações existentes com a produção e o consumo da carne. Ou seja, esse outro grupo não se posiciona somente nas dimensões referentes à indústria da carne, mas sim como um coletivo social que, através de seus atores, enreda objeções sobre as formas como a sociedade se apropria da natureza na ordem em que agenciam com discursos e argumentos em prol: (1) dos direitos animais e seus desdobramentos que indagam sobre a abolição da utilização ou bem estar dos mesmos[12]; (2) das questões socioambientais quando se referem aos aspectos econômicos de acessibilidade à carne (que ainda é restrita à maioria da população); à exportação da maior parte da produção da mesma; ao uso cada vez maior de terras para criação de gado e não para cultivo de alimentos vegetais que, por terem um valor mais acessível, chegariam mais facilmente à mesa da população; às péssimas condições que os trabalhadores de matadouros frigoríficos[13] da grande indústria da

[11] Sobre esses aspectos ver também: http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/carne-saude/; http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/sustentabilidade/ e http://revistadinheirorural.terra.com.br/secao/artigo/carne-na-mesa-para-mitigar-a-fome-no-mundo

[12] Os direitos animais podem ser destacados em duas frentes, a abolicionista e a bem estarista. Ambas problematizam aspectos relacionados com a indústria dos alimentos de origem animal (carne, laticínios e mel), fabricação de roupas, experimentações laboratoriais e tutela responsável de animais domésticos. Porém possuem diferenças ao repensar as dimensões anteriormente citadas. O bem estarismo busca amenizar as condições dos aspectos citados. Já a frente voltada ao abolicionismo trabalha na abolição total da utilização animal em suas mais variadas formas enquanto também é desenvolvida nas esferas da filosofia e do direito. Ponto que também vale ser citado é que ambas as coletividades traçam por vezes um lugar comum quando tratam de aspectos das atividades dos trabalhadores dessas indústrias.

[13] Grande indústrias como Friboi, Marfrig e BRfoods possuem locais onde matança e processamento de carcaças desenvolvem-se com proximidade. Um aspecto mais recente do processo industrial da carne.

proteína animal são submetidos[14]; a pecuaristas que exploram mão de obra escrava[15]; ao impacto ambiental relacionado à abertura de novas fronteiras de pastagens que levam ao desmatamento de áreas cada vez maiores e ameaçam também a fauna silvestre; à desapropriação de comunidades indígenas de suas terras; à produção de incrementos para o efeito estufa; à utilização de 70% das terras agricultu ráveis para criação de rebanhos equivalendo a 30% das terras do planeta[16], algo que na América do Sul é ainda mais agravante pois 70% da área desmatada da Floresta Amazônica atualmente é pasto[17]; ao consumo de 8% da água potável do planeta para a criação de gado; ao envenenamento do solo por conta do uso de pesticidas e fertilizantes no setor agropecuário, entre outros problemas; (3) dos estilos de vida vegetarianos e/ou veganos[18] que se envolvem e

[14] Os dados relacionados às condições de trabalho nessas indústrias são assustadores. De acordo com as informações dos Ministérios do Trabalho e Previdência Social, em comparação com outros segmentos econômicos como mineração e demolição, no abate de bovinos, ocorrem duas vezes mais traumatismos de cabeças e três vezes mais traumatismos de abdômen e o risco de sofrer queimaduras é seis vezes superior. Na matança de aves, as chances de desenvolvimento de depressão e outros transtornos é 3,41 vezes maior e os riscos de sofrer lesões nos punhos e braços é 743% maior. A lista de empresas condenadas a pagar milionários indenizações trabalhistas é enorme e não para de crescer. Todos esses dados estão disponíveis em: http://reporterbrasil.org.br/2013/10/mpt-pede-r-10-milhoes-em-horas-extras-para-funcionarios-do-jbsfriboi/, http://reporterbrasil.org.br/2013/10/carrefour-e-condenado-ao-pagamento-de-r-20-milhoes-por-dano-moral-coletivo/; http://blogdosakamoto.blogosfera.uol.com.br/2014/02/24/jbs-aceita-reduzir-ritmo-em-frigorifico-emocoes-diria-roberto-carlos/, http://blogdosakamoto.blogosfera.uol.com.br/2012/02/01/trabalho-em-frigorifico-e-atividade-de-risco-no-brasil/.

[15] No final de 2013, uma das famílias que é acionista majoritária da JBS Friboi foi flagrada utilizando mão de obra escrava em fazendas de criação de gado no estado do Amazonas. Essa não é a primeira vez em que a família o setor aparecem na chamada “lista suja” do trabalho escravo publicada semestralmente pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) e pela Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República. Mais informações nos links: http://reporterbrasil.org.br/2013/12/herdeiro-do-grupo-bertin-entra-na-lista-suja-da-escravidao/; http://reporterbrasil.org.br/2013/07/quem-sao-os-pecuaristas-da-lista-suja-da-escravidao/ e http://reporterbrasil.org.br/2013/01/especial-56-empregadores-sao-incluidos-na-atualizacao-da-quot-lista-suja-quot-do-trabalho-escravo/.

[16] “The livestock sector is by far the single largest anthropogenic user of land. The total area occupied by grazing is equivalent to 26 percent of the ice-free terrestrial surface of the planet. In addition, the total area dedicated to feed crop production amounts to 33 percent of total arable land. In all, livestock production accounts for 70 percent of all agricultural land and 30 percent of the land surface of the planet.” (FAO, Livestock’s long shadow, 2006) O relatório da FAO está disponível em: http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM

[17] “Expansion of livestock production is a key factor in deforestation, especially in Latin America where the greatest amount of deforestation is occurring – 70 percent of previous forested land in the Amazon is occupied by pastures, and feedcrops cover a large part of the remainder.”(FAO, Livestock’s long shadow 2006).

[18] O chamando veganismo é um desdobramento do vegetarianismo. Basicamente, aqueles que se auto denominam *vegans,* procuram ser vegetarianos estritos (alimentação sem ingredientes provenientes de origem animal como laticínios, ovos e mel), não utilizar vestuário possuindo componentes animais, não consumir cosméticos e produtos de higiene e limpeza testados ou compostos por produtos de origem animal e que as condições de trabalho da confecção dos produtos seja feita respeitando os totais direitos e a integridade dos trabalhadores. Dessa forma, sujeitos

entrecruzam-se com as dimensões anteriormente apontadas[19]. Esses coletivos possuem diferentes esferas de atuação, sejam através de redes sociais e sites[20], por militância nas ruas, ações diretas[21], publicações de livros[22], filmes[23] e encontros nacionais como o ENDA[24], onde são apresentados trabalhos acadêmicos, discutem-se as ações dos movimentos de direitos animais, realizam-se workshops e outras atividades relacionadas ao tema. Ou seja, são agentes que buscam se informar e se instrumentalizar para os embates que se dão na esfera pública e também nos tribunais.

As guerras da carne são, nesse sentido, todos "os conflitos discursivos travados na esfera pública online e off-line, que tem como objeto referencial a carne, sobretudo a bovina, no contexto brasileiro contemporâneo." (SORDI, 2013. p 11-12).

Toda essa sorte de agentes enunciadores e as ordens discursivas proliferadas sobre esse tema tocam de maneira particular o autor desta dissertação, de forma que constituíram um corpo cujas interações são da alçada *sujeito-objeto* à maneira apresentada por Hélio Rebello Cardoso Júnior que, ao detalhar o pensar e escrever a história nos textos de Paul Veyne, aponta para uma das possíveis posições cognitivas do historiador diante de um objeto a ser conhecido. Algo que por

---

moldados por um ethos *que transcende a dieta exclusivamente vegetal e toma contornos políticos existenciais* (SORDI, 2013, p. 13). Entretanto, as singularidades dos sujeitos devem ser lembradas na forma em que a maioria dos vegetarianos (alguns são vegetarianos por razões unicamente de saúde) também possui as preocupações referentes aos contornos referidos.

[19] As informações citadas no item 2 e como esses dados se relacionam com o item 3 podem ser consultados nas seguintes páginas: http://www.imazon.org.br/publicacoes/livros/a-pecuaria-e-o-desmatamento-na-amazonia-na-era-das-mudancas-climaticas,http://www.greenpeace.org.br/amazonia/pdf/atlasweb.pdf, http://www2.uol.com.br/sciam/reportagens/efeitos_globais_do_bife_brasileiro.html, http://www.anda.jor.br/05/06/2010/onu-recomenda-dieta-vegana-para-combater-mudanca-climatica, http://pecuaria.ruralbr.com.br/noticia/2013/09/onu-indica-pecuaria-como-responsavel-por-14-5-das-emissoes-de-gases-de-efeito-estufa-pelo-homem-4281792.html

[20] Alguns são, Anda (Agencia de Noticias de Direitos Animais), do Vista-se, da SVB (Sociedade Vegetariana Brasileira), Instituto Nina Rosa, Moendo Gente, Repórter Brasil, Veddas – Vegetarianismo Ético, Defesa dos Direitos Animais e Sociedade, PETA (People For Ethical Treatment of Animals , da ALF (Animal Liberation Front) e da WSPA (World Society for Protection of Animals)

[21] As organizações mais conhecidas seriam Greenpeace, Sea Shepard, PETA e ALF.

[22] Esse aspecto conta na filosofia com autores como Sonia Terezinha Filipe Peter Singer, David Pearce e no direito com Tom Reagan, Gary de Francione, Tagore Trajano entre outros.

[23] Dois documentários que destaco são *Terráqueos* e *Carne Osso.* Ambos podem ser assistidos nos seguintes links respectivamente: https://www.youtube.com/watch?v=vPtrekRyTMA e https://www.youtube.com/watch?v=_X8ALDZH_Dk

[24] Encontro Nacional de Direitos Animais. Mais informações em: http://www.enda.org.br/

sua vez, não anula aquela noção de Veyne de que o objeto historiográfico pode ser tomado como tal por conta de emergir no tempo como diferença[25]:

> [...] se o conhecimento histórico está relacionado ao "vivido humano", então a curiosidade que move o historiador deve-se a uma afinidade, isto é, seu objeto pertence à mesma realidade que ele próprio. Nesse caso, o conhecimento histórico constrói-se a partir de características da realidade e das relações do historiador com ela. (CARDOSO JÚNIOR, 2003, p. 85)

Dessa forma, temos por destaque os estímulos que serviram ao desenvolvimento de um estudo não exatamente sobre o consumo da carne, elemento central dos sistemas culinários ocidentais, principalmente do Brasil, França, Estados Unidos e Dinamarca (SORDI, 2013), mas sobre o espaço onde se começa o processo de fabricação desse produto cultural chamado carne-alimento[26], ou seja, os matadouros.

Os matadouros estão inseridos em uma cadeia produtiva dotada de historicidade nos seus vários níveis. Estes vão desde a criação de gado, seu transporte, o abate, a industrialização, a venda e o consumo. No caso das nossas grandes e urbanizadas cidades contemporâneas, a matança animal já não é mais visível. Assim, a investigação sobre os matadouros nos permite importantes indagações sobre a morte de animais para consumo humano e indicam aspectos muitas vezes esquecidos ou ocultados da relação entre homens, animais, sociedade e meio ambiente.

---

[25] "De fato, não bastava que Veyne tivesse definido o objeto da história em novas bases e, a partir dele, demarcado o campo da história, com seus acontecimentos e séries. [...] A tarefa teórica devia iniciar-se pela estipulação de uma relação cognitiva que liberasse totalmente o sujeito do conhecimento diante do objeto histórico. Era necessário que fossem abolidos os postulados da interseção entre sujeito e objeto do conhecimento devido à similitude essencial que os uniria" (CARDOSO JÚNIOR, 2003, p. 112-3).

[26] A distinção entre carne e carne-alimento se faz necessária no momento pelo fato da narrativa a ser desenvolvida e, ao mesmo tempo, para dar conta de diferentes representações sobre *as carnes* e da produção de sentidos. Ou ainda, não se trata de suprimir a língua falada e evidenciar a língua escrita, mas de uma escrita que é *uma tentativa de representação* (BAGNO, 2011, p. 70). Vale ressaltar que a palavra carne é bem utilizada na língua falada brasileira sem diferenciação, algo que também acontece no caso da Dinamarca com a palavra *kod* (SORDI, 2013). Destarte, a palavra carne se refere a esta antes de se tornar carne-alimento, um artefato cultural, objetivado e com uma articulação epistemológica que busca conceituar a carne só como um alimento, e não mais como um tecido antes pertencente a um organismo vivo e possuidor de sensciência cognitiva, ou seja, um sentir que vem de um processo de conhecer (LIRA, 2013). Igualmente, essa diferenciação quando apontada em nível semântico também pode ser verificada no inglês, onde o termo *meat* se refere a carne-alimento e *flesh* para a carne do corpo (SAHLINS, 2007; SINGER, 2010). O mesmo acontece com os termos carne e vísceras, em inglês, *meat* e *guts* respectivamente. Já no francês há uma distinção entre *chair* para carne bruta e *viande* para carne escolhida/trabalhada, diferenças de estado da carne que indicam qual se pode comer e a carne que não se pode (SEGATA, 2014).

Tais locais de matança e os deslocamentos que os mesmos sofreram durante o século XIX e XX apontam para um dilema que é o de matar seres vivos para se alimentar, e que coloca *"*aos humanos, tenham eles consciência ou não desse fato, um problema filosófico que todas as sociedades tentaram resolver*"* (LÉVI-STRAUSS, 2009, p. 211). Esse problema pode ser destacado na emergência dos agentes e seus discursos antes citados, na perseverança cada vez maior de amenizar a passagem do animal vivo ao corpo morto, quer seja, desenvolvendo "uma impessoalidade do abate industrial de animais, massivo e anônimo*"* (DIAS, 2009, p. 82) e com isso obliterando *"*imagens de violência e dor, criando um ambiente asséptico, mecânico e, idealmente, invisível*"* (DIAS, Idem). Entretanto, qual é o processo histórico que resultou em uma embalagem de carne vendida no supermercado ou em um pedaço de carne comprado no açougue? Onde acontecia a matança e quais os motivos que levaram os matadouros a se colocarem cada vez mais distante do olhar da população? Ou melhor, como seria uma possível história dos matadouros?

Uma alternativa de resposta a essa questão será abordada por meio de um estudo de caso, o do Matadouro Municipal de Ponta Grossa.

Partindo da escassa bibliografia disponível, nota-se que o processo de separação entre a produção e o consumo da carne se confunde com o próprio projeto de modernização de várias sociedades (BRANTZ, 2002; FITZGERALD, 2010; MACLACHLAN, 2007; OTTER, 2006; ROBICHAUD, 2010). Isso significa que as antigas práticas de matança foram gradualmente sendo substituídas pelas primeiras formas de racionalização do abate, movimento esse concomitante com a reorganização do espaço urbano, a disciplinarização do ofício dos abatedores açougueiros, o distanciamento progressivo da carne de sua matriz animal e de um afastamento progressivo dos centros consumidores, seja no que diz respeito à saúde pública ou a repulsa que há na transformação do animal em carne. Desse modo, aos poucos toda a atividade dos matadouros foi relegada para os bastidores da vida social. Assim funcionava o *"*processo civilizador, como dinâmica de ocultamento 'para longe da vista' daquilo que se tomou repugnante" (ELIAS, 1994, p. 128). Em outras palavras, estava em curso toda uma energia civilizatória ligada com aspectos de "refinamento dos costumes e da sensibilidade" (SORDI, 2013. p 112).

Para tecer a história do Matadouro Municipal de Ponta Grossa foi necessário juntar retalhos e angariar pistas. A busca pelas fontes torna o trabalho dos

historiadores semelhante ao dos detetives, é preciso calma e cuidado para não deixar que passem despercebidas algumas informações. Assim, logo no início da pesquisa, chamou a atenção um pequeno livreto sobre os 10 anos do governo municipal de Albary Guimaraes, referenciado entre os anos 1934 e 1944, pelo qual foi possível seguir os primeiros rastros sobre a construção e o local atual do – agora desativado[27] – matadouro público da cidade:

> Com o objetivo de sanear a cidade do grande inconveniente, que se verificava até 1934, *de existir o mesmo dentro da zona urbana*, fizemos um prédio para nele instalar o matadouro, havendo a respectiva construção sido levada a efeito nas margens do rio Verde, *longe do centro citadino*, a-fim-de, aproveitando a água ali existente (...). (10 anos de governo – À guisa de prestação de contas ao contribuinte e à população em geral. 18 de agosto de 1934 a 18 de agosto de 1944. Ênfase minha).

Ao que constava no documento em questão, a cidade tinha um matadouro municipal na zona urbana até o ano de 1934. Perceber isso levou a uma busca por outros documentos, como os códigos de postura da cidade, as atas da câmara de vereadores[28], reportagens nos jornais da cidade, documentação no Arquivo Público de Ponta Grossa e imagens que estivessem relacionadas ao antigo matadouro[29].

Começava então uma caçada ao matadouro anterior àquele inaugurado na década de 1930. Era preciso estar atento a qualquer rastro, sabendo de antemão que cada um destes era *"*uma presença ausente sem, no entanto, prejulgar de sua legibilidade: já que quem deixou rastros não o fez com uma intenção de transmissão ou de significação*"* (GAGNEBIN*,* 2002, p. 129.). Encontrar essas fontes e significá-

[27] O matadouro público de Ponta Grossa foi interditado e teve pedido de fechamento definitivo pelo Ministério Público em outubro de 2013. A promotoria do MP alegou falta de licença sanitária e ambiental, além de ter sido autuado e embargado pelo Instituto Ambiental do Paraná (IAP) por não atender as condições ambientais e estar em Área de Preservação Permanente (APP). Desde 1995 o matadouro era administrado pela Associação do Comércio e Indústria de Carnes Ponta Grossa (ACIC-PG) através de concessão pública. Mais informações em: http://www.mp.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=3979. Acessado em 18/02/2014.

[28] A busca pelos rastros do matadouro anterior se deu principalmente nas atas da vereança da cidade de forma regressiva e começando pelo ano de 1934. Esses documentos foram analisados até que fosse encontrado um vestígio do primeiro matadouro da cidade, aquele que ainda se localizava em zona urbana no período anterior à década de 1930 e que possui referências em outros documentos daquele mesmo período. E como o trabalho investigativo do historiador sempre nos dá gratas surpresas, foi em atas do final da década de 1880 que encontramos os passos iniciais da cidade em direção à construção de seu primeiro matadouro público.

[29] No que diz respeito ao Arquivo Público Municipal a busca por fontes se mostrou infrutífera. Segundo consta, toda a documentação posterior a década de 1980 foi repassada para uma instituição que atua como centro de documentação, guarda, conservação, organização e disponibilização de acervo sobre a história local e do Paraná chamada de "Casa da Memória". Entretanto, a documentação é escassa por conta de ter sido doada já de forma parcial devido a vários motivos, entre eles, a má conservação dos documentos.

las pelo novo permitiu constituir uma diferente dimensão empírica e, posteriormente, narrativa, pois se voltarmos novamente à escrita da história de Paul Veyne, assim havia o derradeiro espaço para definir uma “individualidade que se diferencia temporalmente” (CARDOSO JÚNIOR, 2002, p. 47) e por sua vez confeccionar uma intriga na qual o matadouro de Ponta Grossa possa “ser entendido como um acontecimento” (ROCHA, 2013, p. 5).

A importância das atas e do período da criação do primeiro matadouro em Ponta Grossa podem também ser aliados à questão de “que o abastecimento de carne era monopólio real, acompanhado de perto pelos poderes públicos coloniais, uma vez que a administração dessa atividade era outorgada pela Coroa Portuguesa às Câmaras Municipais” (LOPES, R. 2009, p. 13). Ou seja, o primeiro matadouro público de Ponta Grossa estava inserido na grande escala do império brasileiro no fim do século XIX, e na larga escala global enquanto também fazia parte de um movimento de municipalização dos abates que já havia ocorrido na Europa e nos Estados Unidos entre o final do século XVIII e início do XIX (BRANTZ, 2002; FITZGERALD, 2010; MACLACHLAN, 2007; OTTER, 2006; ROBICHAUD, 2010).

Posteriormente será possível pensar uma industrialização da produção de carne caracterizada por um processo recente e que data da segunda metade do século XIX e da primeira década do XX (DIAS, 2009; FITZGERALD, 2010). Com esse quadro, seremos levados para uma Ponta Grossa que constrói um segundo matadouro por volta da segunda metade da década de 1930. Destarte, a tarefa empenhada neste estudo leva-nos a uma investigação que possui como referencial o fim do século XIX, por volta de 1888, até parte da primeira metade do século XX.

Ainda como parte da construção do trabalho, devemos pensar conjuntamente sobre quais são as lacunas presentes em uma historiografia sobre os matadouros. Por mais que existam trabalhos que tratem do tema, produções estritamente historiográficas são escassas em âmbito nacional e também na historiografia estrangeira. No que diz respeito à produção acadêmica que envolve os matadouros, trata-se geralmente de trabalhos que trazem perspectivas de áreas como tecnologia de alimentos, arquitetura, urbanismo, veterinária e zootecnia.

Com isso, o presente trabalho pretende contribuir para uma maior compreensão da história da produção de carne para o consumo humano em meio a

um panorama no qual é possível afirmar que “a história dos matadouros é uma história não escrita” [30] (LEE, 2008, p. 2 *apud* NIERADZKI, 2012, p.12).

Todos esses aspectos apontados, que fazem parte de composições do nosso contemporâneo e são perpassados pelos diferentes discursos em torno da cadeia produtiva da carne, vieram a atualizar questões que envolvem a criação de animais para consumo humano. Assim, o afastamento dos matadouros não parece mais ser efetivo no sentido que as cidades cresceram e reacomodaram em seus perímetros urbanos os matadouros anteriormente distanciados. Ao fazê-lo, ainda que sem a intenção, trouxeram a tona mais uma vez aspectos de uma longa duração da história ocidental (THOMAS, 2010).

O presente trabalho está estruturado em três capítulos. O primeiro aborda as formas em que eram feitos os abates em Ponta Grossa nos anos finais do século XIX, as primeiras discussões acerca da construção de um espaço municipalizado de matança animal e de que forma a história dos matadouros se insere na virada para o século XX.

O segundo capítulo apresenta o mapeamento da localização do primeiro matadouro municipal de Ponta Grossa e sua relação com a indústria da matança animal durante os primeiros anos do século XX. Do mesmo modo, será mapeada a ligação daquele local com uma cidade que durante tal período, vivenciava novas dinâmicas com o desenvolvimento econômico, social, urbanístico e experimentava uma limpeza que também era moral na ordem que afastava também outros aspectos referidos como *impróprios* para a cidade. O capítulo também destaca o principiar das novas formas em que a produção de carne se inscrevia, tais como racionalização, disciplinarização, centralização e modernização dos métodos de matança e seus espaços. Nesse contexto, seremos também levados a pensar sobre as diferentes formas de matar os animais, suas transformações e repercussões.

O último capítulo adentra o século XX ao tratar dos períodos posteriores a metade da década de 1920. Nesse sentido, analisaremos a consolidação de alguns elementos dos matadouros e dos matadouros frigoríficos, tais como as condições disciplinares e as chamadas linhas de desmontagem animal, as quais efetivariam um processo que referimos por desanima(liza)ção. Ao investigar as condições que

[30] “The history of the slaughterhouse is an unwritten history” (LEE, 2012, p. 2 apud NIERADZIK, 2008, p. 12). Esta e todas as demais traduções presentes neste trabalho foram realizadas por mim e são de minha responsabilidade.

se davam as matanças animais para consumo humano na década de 1930 em Ponta Grossa, iremos ter contato com as casas de banha, em como elas estariam inseridas na historicidade das práticas de matança ao aproveitar subprodutos dos abates que antes eram descartados e como isso possivelmente potencializava a singularidade do caso pontagrossense.

Passando a meados dos anos 1930, analisaremos as mais variadas condições em que se encontrava o local do primeiro matadouro municipal, as motivações para o deslocamento do espaço de matança centralizada para uma região mais distante do então centro da cidade e como tal distanciamento ainda manteve reverberações com o núcleo citadino. Assim, ter contato com essas reconfigurações espaciais pavimentaram não só o caminho para análises da ordem discursiva das matanças em Ponta Grossa, mas também de observações sobre os sentidos e usos no tempo de termos como matar, abater ou matadouro e abatedouro, palavras que constituiriam parte da formalização de uma ambígua relação para com o ato de matar animais. E, por fim, apontaremos brevemente algumas proposições acerca de possíveis desdobramentos e potencialidades de estudos voltados aos matadouros e suas historicidade.

1 RESSIGNIFICANDO OS ABATES. O CASO DE PONTA GROSSA, A INSERÇÃO DOS PROTO MATADOUROS E OS ESPAÇOS DE MATANÇA ANIMAL CENTRALIZADA NO FIM DO SÉCULO XIX

> A narrativa histórica necessita de uma tópica de conceitos, assim como a arte do desenho necessita de um questionário visual. Tais conceitos atuam sobre a intriga tornando-a um dispositivo de procura da especificidade das ações representadas.
>
> (Hélio Rebello Cardoso Junior)

Quando nos encontramos em meio a uma proliferação de discursos favoráveis e desfavoráveis em torno da cadeia produtiva da carne, ou seja, dessas "guerras da carne", ficar diante de um filé, digamos, seja em um supermercado ou no açougue, deixa de ser uma ação banal, simples do cotidiano e torna-se um momento em que diversas dúvidas podem aparecer. Não que as interrogações sejam frutos de epifanias. Essas inquietações passam a ser significativas por contextualizarem mais que um jogo de forças discursivo e emergem na forma de novos problemas: como era o processo de produção da carne antes de sua industrialização? Ou ainda, de que forma as reses[31] eram criadas e onde eram mortas antes do surgimento dos modernos frigoríficos?

Se a carne tornou-se carne-alimento, em algum momento e em espaço específico algo precisou morrer. Como essa morte foi tratada e significada no decorrer do tempo para chegar ao atual estado de produção da carne? Quais foram as transformações pelas quais o espaço de matança passou? Essas questões acabam nos direcionando a uma pergunta que vem a ser mais refinada por meio do rigor do ofício da história e, desse modo, ganha um tom devidamente historiográfico: qual seria uma possível história dos matadouros?

O exame dos matadouros tem muito a oferecer. Além de ser o espaço onde efetivamente se realiza a operação de transformar um animal vivo em carne para consumo, é um local que proporciona reais análises acerca das mudanças econômicas e geográficas na produção de alimentos e dos espaços habitados, das atitudes culturais sobre as práticas que envolvem a morte, das transformações

[31] De acordo com os dicionário Priberam Online e pelo Michaelis, uma rês, no plural reses, é qualquer tipo de animal quadrúpede cuja carne é utilizada para alimentação do homem.
Disponível em : http://www.priberam.pt/dlpo/reses e
http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/definicao/res%20_1036590.html

socioculturais em comunidades e cidades, das mudanças de sensibilidade e das relações entre humanos e outros animais. Escrever sobre a historicidade dos processos que envolvem os matadouros é mais que retratar a história desses locais e de seus aspectos diretamente relacionados, é também construir narrativas que acrescentem novas abordagens para a história das cidades, seus aspectos culturais, sociais e ambientais.

Levando esses pontos em consideração, podemos nos voltar à cidade de Ponta Grossa em fins dos anos de 1880 e início da década de 1890. De acordo com o censo de 1890, a cidade contava com uma modesta população de 4774 habitantes e enquadrava-se no escopo das cidades paranaenses que tinham uma pecuária relegada ao plano da subsistência (SILVA, 1993). Entretanto, no fim da penúltima década do XIX, a cidade princesina[32] já contava com a existência de um espaço de matança animal concentrada. Aquele fora um século marcado por intervenções das câmaras municipais na salubridade das cidades que se voltavam "contra o lixo, as águas paradas e os animais mortos" (PEREIRA, 1996, p. 158). Ou seja, antes mesmo da chegada do século XX a cidade já possuía um matadouro municipal em suas imediações.

A ata de inauguração do edifício do matadouro apresenta aquilo que estava relacionado aos preceitos legais e burocráticos de tal empreendimento, tais como as questões associadas ao cumprimento das condições contratuais da construção e registra que, para a circunstância de abertura do matadouro, contava-se com a participação da população, "presente entre diferentes camadas" (Ata da inauguração do Matadouro Municipal. Em 24 de novembro de 1888).

A forma como a ata foi redigida denota uma clara distinção entre as camadas populacionais ali apresentadas, destacando no documento os vereadores, as senhoras, os cavalheiros e o *povo*. E era, de fato, uma ocasião em que a solenidade assegurava a estratificação político-social da população local. O poder público passava a exercer mais autoridade no que concernia às atividades do cidadão e na vida pública; a elite princesina (representada por senhoras e cavalheiros) marcava presença por sua suposta civilidade na inauguração de um local que atestava o caráter modernizador pelo qual passava a cidade; e finalmente o *povo*, ao qual o discurso do governo municipal encontrava formas práticas de

[32] Por estar localizada na região dos Campos Gerais, no Paraná, a cidade de Ponta Grossa recebeu a alcunha de "princesa dos campos".

demonstrar zelo com os serviços prestados. Assim, ratificava-se uma identidade da gente local, reapresentada por uma imagem da diferenciação do corpo populacional, marco importante, pois

> [...] a construção de uma identidade estabelece uma comunidade de sentido dotada de uma força coesiva e transfiguradora do real. Em outras palavras, a identidade é uma construção imaginária que se apoia sobre os dados concretos do real e os reapresenta por imagens e discursos onde se realiza uma atribuição de sentido. (PESAVENTO, 1993, p. 115-6)

Nessa mesma ata observam-se os tradicionais protocolos que envolviam os ritos da municipalidade na condução dos festejos. É dessa forma, com grande comemoração e com o acompanhamento e a musicalidade da Banda Lyra dos Campos, que o início das atividades centralizadas da matança de animais em Ponta Grossa são alardeadas. O ato era político e, como tal, era necessário chamar a atenção para o que seria uma grande realização por meio de festividades e sons de marchas. Ao mesmo tempo, celebrava as novas formas de abate animal, formas que visavam apaziguar e esmaecer a presença da morte, pois se suponha que a partir de então a morte de animais para consumo humano só poderia ser realizada de forma concentrada e sob o caráter fiscalizador do município.

O contexto da criação do matadouro público de Ponta Grossa possui similaridades com a inauguração do matadouro público do Rio de Janeiro. Nesta cidade tal estabelecimento se deu em 1881 e contou igualmente com a presença de destacadas parcelas da população, tais como “parlamentares, ministros, diplomatas, autoridades e representantes da imprensa” (DIAS, 2009, p. 6). Logo, sendo também capital do Império, a presença do Imperador D. Pedro II foi garantida e sua “chegada foi anunciada com fogos e música da banda do 10˚ batalhão, que acompanharam a cerimônia que se iniciava com as primeiras reses abatidas” (Ibid.).

Como se percebe, ambas as solenidades contaram com autoridades, músicas e comemorações. Não seria por menos, pois instaurar locais de matança públicos e fiscalizados por governos fazia parte de um contexto cujas formas de organização e especialização dos espaços, bem como uma preocupação relativa com a salubridade da atmosfera e das águas das cidades, apontavam para um viés que era o de “civilizar o império no detalhe da municipalidade. Urbano, aliás, significava civilizado” (REIS, 1991, p. 276). Ou seja, civilizar fazia parte do projeto de modernização do Império.

Esse processo de maior interferência das autoridades públicas (e/ou comunitárias) na vida cotidiana fez parte de fundamentais transformações nas sociedades ocidentais e já estava em desenvolvimento desde o século XVI (CHARTIER, 2004). O Estado interferia cada vez mais em assuntos que antes não eram de sua alçada e, como consequência, traçava novas fronteiras entre o que era compartilhado e o que era particular, ou ainda, entre a esfera pública e a privada. Ao longo do século XIX, tratava-se de um movimento que já acontecia por toda a Europa e lá também se vinculava ao processo de urbanização e aos desafios a ele relacionados que visavam sanar, por exemplo, o problema da falta de higiene, das epidemias e dos riscos para à saúde em geral que a vida nas metrópoles significava para os seus moradores (NIERADZIK, 2012).

Para viabilizar a higienização pretendida, foi fundamental combinar discursos provenientes de vários campos do saber, tais como da engenharia, das ciências naturais e da medicina. As crescentes preocupações dos responsáveis legais pela municipalidade em relação à modernização do espaço citadino e à criação de uma chamada “cidade vital” (OTTER, 2006) eram fortalecidas com “a crença de que os problemas relacionados com o processo de urbanização poderiam ser dominados com soluções técnicas”[33] (NIERADZIK, 2012, p. 12).

Já no final do século XVIII, uma sucessão de problemas no âmbito da cidade de Edimburgo, tais como a acumulação de esterco, sangue, refugos e carniças nas ruas, levaram a capital da Escócia à criação de um ato público chamado de *Act of Parliament,* aprovado em 1782. O ato proibia a matança de reses, o escaldar de porcos, o tratamento de carcaças e limpeza de entranhas ao ordenar que tais atividades deveriam ser feitas em um único local ao mesmo tempo longe dos habitantes e da região central da cidade (MACLACHLAN, 2005). Quaisquer sobras relativas ao abate de animais deixadas nas vias públicas seriam consideradas ofensivas e os transgressores punidos de acordo com o ato.

O princípio da construção dos matadouros públicos marcou o início de um processo de concentração do abate animal e de seu movimento para os bastidores do cotidiano (FITZGERALD, 2010). Esse procedimento de centralização foi, aos poucos, isolando a morte do animal e também modificando os próprios matadouros, tornando-os “uma zona separada, alheia, demarcada em relação à comunidade –

[33] “(...) the belief, that problems linked with urbanization processes could be mastered with technical solution” (NIERADZIK, 2012, p.12).

onde a morte dos animais para produzir carne se coloca à distância da vida social" (GIORGI, 2011, p. 203).

A intervenção do poder público na abertura de espaços centralizados de morte animal interferiu na atividade dos abatedores que existiam, transformando significativamente seu ambiente de trabalho. Era comum a presença de pequenos matadouros privados nas cidades. Nos Estados Unidos, por exemplo, a referência mais antiga a um matadouro comercial, data do ano de 1662, em Springfield, Massachusetts, com o estabelecimento de um matadouro de porcos de propriedade de Willian Pynchon. E, posteriormente, há a referência da cidade de Nova York que, em 1676, entrava em um processo de realocação dos matadouros para partes menos populosas da região (DAY 2008; HOROWITZ 2006 *apud* FITZGERALD, 2010, p. 60*).*

Porém, em quase todos os lugares as práticas ou tentativas de concentrar os abates – ou a matança[34] – continuavam a coexistir com aquelas que eram tradicionalmente feitas em "agrupamentos ao redor de velhos mercados e postos comerciais de animais como *knackerys* e curtumes"[35] (OTTER, 2006, p. 527). Os matadouros eram, na maioria das vezes, locais como galpões ou celeiros imundos, velhos e precariamente adaptados ao abate. Outras práticas bastante corriqueiras na obtenção da carne eram os abates de "fundo de quintal", os de pequenas instalações que se localizavam atrás ou próximas dos locais de venda e, por fim, aqueles que não ficavam só nos arredores, mas nos próprios mercados, onde a rés era morta, imediatamente trinchada e vendida por conta da ausência de meios para sua conservação (MACLACHLAN, 2007).

Até a criação do matadouro municipal em 1888, Ponta Grossa não dispunha de espaços onde ocorriam matanças centralizadas, fossem públicos ou privados. Entretanto, a cidade já possuía açougues onde a carne era vendida para a população. Convém notar uma ata da câmara de vereadores datada de janeiro de 1887 que dizia respeito a uma fiscalização dos açougues particulares e sobre a licença que eles deveriam ter:

---

[34] Em inglês, o termo matança é referido como *butchering*, que vem da palavra *butcher*, que pode significar tanto açougueiro como carniceiro. Dessa forma o sentido do termo compreende ambas as práticas realizadas por um mesmo sujeito. Sabendo da complexidade de transliterar e manter o sentido original dos termos *butcher e butchering,* o presente trabalho utilizará, por vezes, as palavras abatedor e matança respectivamente.

[35] "(…) clustered round old markets and animal trades like knackery and tanning, slaughterhouses were often simply converted sheds or cellars, wooden, filthy and ramshackle" (OTTER, 2006, p. 257). Infelizmente não encontrei um termo em português que traduza o sentido de "knackery".

> O senhor vereador Guimarães Villela apresentou o seguinte: indico que se deve ao fiscal para [?] [36] aos proprietários d' açougue que não perderão das licenças e a qualquer outra pressão que concerne para vender em açougue. (Ata 14 de janeiro de 1887).

Conforme nota-se pela ata em questão, a municipalidade já regulava a venda de carne feita por locais privados no perímetro citadino, por mais que a matança ainda não fosse centralizada e municipalizada. Porém, fato curioso, a cidade tinha um açougue público também. Uma ata de 10 de janeiro de 1887 refere-se ao local: "Mandou-se affixar editaes para arrematação das rendas do mercado e açougue pela quantia de 1:500$000".

A arrematação de rendas parecia ser uma prática comum na cidade, conforme se percebe nesta e em outras atas que datam por volta do fim do século XIX, e se referem à iluminação pública ou à limpeza da cadeia. Os gestores da municipalidade obteriam com essas atividades uma forma de desafogar o orçamento do município e as responsabilidades do poder público, já que o arrematador deveria sempre repassar uma parte das rendas para a cidade.

A existência de um mercado e de um açougue municipais nos permite inferir que a carne vendida nesses espaços precisava vir de algum lugar próximo. Isso deve ser levado em conta, pois ainda que diferentes formas de preservação de carne estivessem em desenvolvimento[37] em outros países da América do Sul (visando, sobretudo as criações localizadas na Argentina[38]) e por mais que desde a

[36] A existência de interrogação na transcrição de documentos significa uma palavra ou termo não legível.

[37] Os métodos que estavam sendo desenvolvidos foram estimulados por interesses do governo argentino que, na década de 1860, ofereceu um prêmio para aqueles que apresentassem o melhor processo de preservação de carne destinada à exportação. Por mais que a competição não tenha sido bem sucedida, o interesse na resolução do problema foi intensificado, de forma que alguns recursos foram inclusive patenteados. Esses métodos trabalhavam com diferentes procedimentos, entre os quais: pressão e evaporação de pedaços de carne para reduzir seu tamanho ou transformá-la em uma espécie de pasta, injeção de salmoura no gado morto, retirada de oxigênio das latas de carne em um processo chamado de *Sloper* e a imersão de carne fresca em parafina derretida em uma temperatura de 116 ºC. Nesse último caso, a parafina formava um revestimento livre de aparência desagradável e que poderia ser removido ao ser imergido em água quente (JONES, 1929). Entretanto, essas técnicas ainda não eram totalmente efetivas como foi o surgimento da refrigeração e a cura atual de carne.

[38] Vale ressaltar que este país se destacava nesse processo por conta da necessidade de importação de carne da Grã-Bretanha e de outros países da Europa. Isso se deu por conta das preocupações referentes ao aumento populacional e doenças que afetavam o gado. Assim, se fez necessária a exploração de fontes animais "praticamente inesgotáveis" encontradas na Argentina (JONES, 1929), um processo que levou à transformação da paisagem – através do desmatamento – em área de pasto e de cultivo, e expulsão ou extermínio violentos da população e animais nativos (CRONON, 1991, p. 20-30, 213-18; PERREN, 2006, p. 12-16 *apud* DIAS, 2009, p. 31).

metade do século XIX já existissem alguns métodos de conservação a frio da carne objetivando principalmente o transporte marítimo[39], nenhum deles era bem disseminado no Brasil (DIAS, 2009; JONES, 1929). Assim, tais dificuldades nos levam a pensar sobre os possíveis fatores para a procedência das reses em Ponta Grossa.

1.1 PROCEDÊNCIA E MATANÇA DAS RESES

Tudo indica que o gado abatido provinha da própria região. Segundo Pereira (1999, p. 199), "durante o século XVIII (...), os campos paranaenses do segundo planalto eram caracterizados pela existência de grandes sesmarias voltadas à pecuária bovina". As fazendas do entorno eram voltadas para a pecuária de criação e para a invernagem[40] de gado trazido do extremo sul, uma prática que também se fez muito presente nos eixos que ligavam as regiões Sudeste e Nordeste do Brasil (LOPES, R. 2009). Entretanto, na região dos Campos Gerais[41], "a ambição pelos possíveis lucros, assim como a menor exigência de capital e mão de obra, fez com que a invernagem se sobressaísse àquela atividade de criação" (DITZEL, LAMB, s/d, s/p[42]). Com isso, a prática deixou de ser efetivada somente nos períodos mais frios e "passou a ocorrer durante o ano inteiro, ocupando a maior parte das pastagens na região campeira" (Ibid.).

A invernagem se mostrava mais lucrativa pelo fato de fragmentar o processo maior da produção da carne, de forma que "o gado engordado pelo invernista, vendido às vezes ao boiadeiro de gado gordo, é revendido a marchante, que o abate e revende por sua vez aos açougueiros" (IBGE, 1986, p. 428). O documento intitulado "O Brasil, suas riquezas naturais, suas industrias", mesmo se tratando de

[39] Em 1859, o cientista e engenheiro Charles Tellier já vinha desenvolvendo um refrigerador baseado na absorção de amônia, ao passo que em 1867 ele produziu uma instalação de refrigeração utilizando a compressão de amônia. Essas inovações tiveram seu derradeiro impacto por volta da década de 1870, quando um navio a vapor chamado *Frigofique*, viajou por mais de 100 dias transportando carne refrigerada de Buenos Aires para Rouen, na França. No mesmo período o navio *Paraguay,* equipado também com uma máquina refrigeradora, transportou 5,500 carcaças congeladas para Marselha. (JONES, 1929; DIAS, 2009).

[40] A invernagem consistia na criação e engorda do gado durante os meses de inverno.

[41] Região geográfica localizada no segundo planalto paranaense. Os campos referidos na expressão dizem respeito às matas de galeria e capões esparsos de floresta ombrófila mista com a presença de araucárias.

[42] O texto está disponível em uma página da internet e o mesmo é ausente de quaisquer referências às páginas e data de publicação. Mais informações nas referencias bibliográficas. Disponível em: http://www.uepg.br/dicion/verbetes/a-m/campos_gerais_ocupacao.htm Acesso em 28/03/2014

uma publicação de 1908[43], já relatava sobre as formas em que se desenvolvia o processo de produção da carne principalmente naquilo que dizia respeito aos anos anteriores, aqueles das invernadas, inclusive ressaltando que "o commercio de gado no interior continua como na época colonial, apenas com uma ligeira variante quanto ao detalhe da fórma fiscal em Minas Geraes" (Ibid.). Destarte, as invernagens praticadas durante o contexto da criação do matadouro público de Ponta Grossa sobressaiam principalmente em relação à negociação de gado com aqueles que passavam por nossas regiões e levavam as reses para as feiras em outros estados. Logo, é possível inferir que a criação de reses para venda era relacionada com a procedência do gado abatido na região da cidade, uma atividade que possivelmente contava com o transporte do gado das regiões mais rurais até o perímetro urbano de Ponta Grossa.

Essa possibilidade é necessariamente correlata com a ausência de meios para conservação das reses mortas na cidade. Diferentemente da forma como o trabalho dos magarefes[44] é feito e referenciado atualmente, era necessária realizar a matança dentro do espaço urbano e próxima de onde os pedaços das carcaças seriam comercializados, uma prática que era geralmente marcada pela participação do abatedor em todas as fases da transformação do animal morto em carne e na venda da mesma.

A carne é extremamente perecível, é matéria retirada de um corpo morto e, como tal, entra rapidamente em processo de decomposição. Por consequência e

---

[43] Na comemoração de seu cinquentenário, em 1986, o IBGE republicou uma série de obras na Coleção de Séries Estatísticas Retrospectivas. A citação em questão diz respeito ao volume 2 *O Brasil, suas riquezas naturais*, *suas indústrias*, tomo 2 – Indústria Agrícola, cuja publicação original data de 1908. Disponível em http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv17983_v2_t2.pdf

[44] Atualmente a palavra magarefe acopla as variantes do termo abatedor animal ao mesmo tempo que faz referencia as diferentes especializações de abates bovinos, suinos, aves. De acordo com a atual COB (Classificação Brasileira de Ocupações) a descrição sumária de magarefe seria: "Abatem bovinos e aves controlando a temperatura e velocidade de máquinas. Preparam carcaças de animais (aves, bovinos, caprinos, ovinos e suínos) limpando, retirando vísceras, depilando, riscando pequenos cortes e separando cabeças e carcaças para análises laboratoriais. Tratam vísceras limpando e escaldando. Preparam carnes para comercialização desossando, identificando tipos, marcando, fatiando, pesando e cortando. Realizam tratamentos especiais em carnes, salgando, secando, prensando e adicionando conservantes. Acondicionam carnes em embalagens individuais, manualmente ou com o auxílio de máquinas de embalagem a vácuo. Trabalham em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental" (Classificação Brasileira de Ocupações, 2010, p. 498. Vol 2). É também uma variação da palavra carneador. Vale notar que em inglês, o termo *butcher* aplica-se tanto a quem realiza a matança quanto ao vendedor, enquanto que no espanhol a palavra que atribui esses sentidos é a de *carnicero*. A COB está disponível para download em:
http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/downloads.jsf#

necessidade, os abatedores que participavam de todo o processo anteriormente referido, mantinham as instalações de matança próximas do local de venda.

Assim, se os matadouros privados eram "tipicamente pequenas instalações controladas e operadas por abatedores independentes e localizados atrás ou abaixo de um açougue"[45] (MACLACHLAN, 2007, p. 227), no caso da cidade de Ponta Grossa é possível verificar que, ainda no ano de 1887, a matança de reses se dava nesses precários matadouros privados. Principalmente os localizados em fundos de quintal ou que matavam porcos nas praças.

> O vereador Santos Ribas indicou verbalmente, que se fizesse sentir ao Fiscal sobre o cumprimento das posturas na matança do gado para consumo feita nos quintaes e assim como a de porcos nas praças. Entrando em discussão foi unanimemente approvado.
> (Ata 21 de abril de 1887).

Naquele momento, a cidade ainda se enquadrava em um contexto operacional em que a matança era realizada no que podem ser chamados de *proto matadouros*[46]. Ou seja, matadouros que ainda não trabalhavam com matança animal concentrada, nem racionalizada ou disciplinarizada, sem os devidos cuidados com a higiene, e em nada preocupada com o sofrimento das reses

A questão relacionada com o sofrimento das reses na hora do abate pode parecer, em um primeiro momento, deslocada de todo esse processo de produção da carne no final do século XIX e até mesmo digna de anacronismo. Entretanto, vem ao caso destacar a Alemanha Imperial de 1886, onde vários discursos circulavam denunciando o sofrimento a que estavam expostas as reses na hora de morrer, ao mesmo tempo em que questionavam como isso deveria pesar sobre a importância dos produtos derivados de seus corpos (BRANTZ, 2002). Articular efetivamente esse dilema naquele contexto seria uma forma de negociar um *ethos* social que

[45] "(...) typically small facilities that were owned and operated by independent butchers and located behind or beneath a retail meat shop" (MACLACHLAN, 2007, p. 227).

[46] Por mais que o termo *matadouro* possa ser usado invariavelmente e faça referência aos espaços de matança nos mais diferentes períodos, busquei desenvolver o conceito de *proto matadouros* para não somente dar conta das especificidades dos acontecimentos e do caso dos matadouros de Ponta Grossa, mas principalmente por causa das diferenças que marcam as formas de matança animal, seus espaços e historicidade. Isso também se desenvolveu na forma da constituição de mecanismos intensificadores tanto para a analise das fontes, quanto para os leitores do texto, o que nesse caso também vem a servir como um dispositivo de intensificação da especificidade das ações representadas. Ou seja, "a narrativa histórica constrói-se, diz Veyne, por intermédio de conceitos cuja função é revelar a ação" (CARDOSO JÚNIOR, 2003, p. 107).

justificaria a matança de animais em larga escala e simultaneamente ambicionaria um desenvolvimento da humanidade e da civilização[47].

Ainda que em Ponta Grossa não tivessem aparecido as mesmas preocupações em relação aos abates e seus métodos, os cuidados referentes à higiene começaram a surgir mais claramente durante o ano de 1887. Nesse ponto, o paralelo se dá em relação a percepções sobre o estado do local onde ocorriam as matanças.

> O vereador Santos Ribas apresentou o seguinte: sendo prejudicial a saúde publica a matança de porcos na mangueira do mercado e de grande prejuízo a conservação dos mesmos na dita mangueira, por estragarem muito o edifício que serve de mercado, indica a Camara o estabelecimento de uma mangueira especial para esse fim, contigua[48] a mangueira publica, por ficar algum tanto afastado da Cidade. Entrando em discussão foi a comissão de obras publicas.
> (Ata de 18 de abril de 1887).

Além daquelas matanças em quintais e praças, as reses suínas também eram mortas em outros locais, como no mercado da cidade. Nota-se que a morte de porcos era feita nas próprias mangueiras, o mesmo espaço onde os animais viviam confinados e realizavam atividades cotidianas tais como dormir, se alimentar, beber, satisfazer necessidades fisiológicas, se reproduzir e se banhar de lama. Notadamente o mercado municipal abrigava em seu âmbito um inapto espaço de matança, o que levava a implicações de saúde e também sobre os danos causados no edifício (manutenções que obviamente afetavam o orçamento do município), como bem aponta as preocupações do documento.

Porém, mesmo com medidas provisórias - como a da construção de uma mangueira exclusiva para matança que não estaria tão distante do principal ponto comercial da cidade -, pode-se imaginar que os incômodos causados pelo abate de porcos no perímetro urbano de Ponta Grossa já apontavam para além de preocupações unicamente de caráter financeiro, fazendo emergir as primeiras inquietações sobre a saúde pública e de salubridade urbana quando referidas à matança de animais para consumo. Por mais que fosse uma cidade localizada relativamente perto da capital do estado, essas resoluções e preocupações ainda eram muito tímidas no que concernia à realização dos abates e às perturbações

[47] Atualmente podemos pensar no chamado abate humanitário que supostamente aliaria a lógica do lucro com o chamado bem estar animal (DIAS, 2009.).
[48] Anexa; vizinha; próxima.

correlatas, principalmente quando nos remetemos novamente àquilo que João José Reis (1991) se refere como sendo uma urbanização do Império no detalhe da municipalidade.

Essas particularidades da precariedade da história dos proto matadouros de Ponta Grossa tornam-se ainda mais latentes quando notamos um aspecto relacionado às discussões versadas em torno da saúde do ambiente citadino e dos morigerados que já eram levantadas em outras câmaras municipais do estado naquele periodo. Cidades como Curitiba e Castro foram, ambas na metade do século XIX, responsáveis pelas primeiras posturas do período imperial. Seus vereadores já estariam profundamente autoimbuídos do papel de agentes civilizadores não só ao cuidar da perseguição a determinadas manifestações culturais da população, como o fandango, mas também da adoção de ideias referentes à salubridade que eram análogas àquelas em voga na Europa do século XVIII e da maior parte do XIX[49] (PEREIRA, 1991) .

Nesse sentido, uma ata do dia 23 do mês de março de 1887 da câmara de vereadores de Ponta Grossa apresenta alguns detalhes sobre obras em um cemitério da cidade[50]. Havia a necessidade de o município possuir um novo local para sepultamentos por conta dos problemas decorrentes de enxurradas que atingiam os túmulos e as covas rasas do cemitério da Igreja Matriz, e que ocasionalmente, deixavam restos mortais e ossadas aparecendo (MICHELIS, 2011). Vale lembrar as preocupações da ciência médica do período que relacionava a emanação dos gases da putrefação dos corpos com uma poluição do ar que

[49] A isso indico outro aspecto merecedor de destaque e que diz respeito às cidades dos Campos Gerais. A matança e a presença de animais para abate no ambiente urbano ainda era visível ao mesmo tempo em que já existiam proibições e penalizações com relação à presença de tropas, cavaleiros e cavalos no espaço da cidade, levando consequentemente a uma busca pela "separação" de habitantes dos campos gerais chamados centauros. "Esse habitante dos Campos Gerais era praticamente inseparável do cavalo, assim, Avé-Lallemant nos forneceu uma imagem mitológica muito significativa, não só para a construção de uma mitologia própria para essa região, mas também por produzir sentido, através de uma metáfora, para uma relação que alguns aparentemente acreditem ser tão banal, a relação de homens e cavalos; uma relações entre os corpos de diferentes espécies, uma convivência que era tão comum para os assim chamados centauros" (ROCHA, 2013, p.4). Assim, se por um lado o ser centauro (relação quase "simbiótica" de homens e cavalos) era incompatível com os preceitos de urbanização, do homem civilizado e moderno, a matança e os proto matadouros ainda estavam incorporados em algumas dessas regiões em um paradoxal ideal de modernidade.

[50] A ata em questão não especifica o cemitério, porém ao cruzar informações é possível inferir que a discussão refere-se ao cemitério São José que, mesmo estando em atividade desde 1881 (CARNEIRO, 2013), só teve sua inauguração oficializada em 12 de outubro de 1890 (PETRUSKI, 2008) após uma série de obras que viabilizaram sua utilização definitiva e a desativação do cemitério São João, também naquele ano (MICHELIS, 2011).

contaminava os vivos e causava doenças e epidemias (REIS, 1991). O fato é que, pouco antes de entrar no século XX, Ponta Grossa ainda tinha diferentes tipos de carne expostos, fossem eles resquícios dos abates ou dos corpos do cemitério, constituindo a paisagem urbana e os espaços da cidade.

A preocupação e a necessidade de intervenção do poder público nas questões de salubridade evidenciava-se naquela ata, pois no mesmo dia registraram-se as primeiras propostas apresentadas por diferentes cidadãos sobre a construção do primeiro matadouro público de Ponta Grossa e as vantagens que a construção do edifício iria trazer ao município.

1.2 O DEBATE EM TORNO DA CONSTRUÇÃO DO MATADOURO

Ao que consta, um contrato seria assinado com uma cláusula de que os rendimentos do matadouro seriam repassados à secretaria de obras públicas no "longo prazo de vinte anos" (Ata de 21 de março de 1887). A leitura dos documentos nos permite perceber que a construção de um matadouro público era averiguada em relação aos principais ganhos que um espaço de matança animal municipalizada poderia trazer para Ponta Grossa. Essas vantagens que a câmara de vereadores analisava eram referentes desde o repasse de rendimentos dos abates até as dimensões que os matadouros viriam a ter. Há trechos da ata que relatam o caso da "pequenes do edifício segundo a planta que apresentou" o cidadão Augusto Frederico Bahls em comparação com o projeto de Cesar Mariano Ribas que apresentou "uma planta, que demonstra a qualidade e dimensão do edifício" (Ata de 21 de março de 1887). Era necessário um matadouro que não fosse de pequeno porte, algo que iria afetar diretamente a quantidade de abates e consequentemente dos rendimentos.

Ainda sobre os lucros da matança podemos destacar que, enquanto Ribas repassaria 10% dos valores por 14 anos depois do 6º ano de abertura do matadouro, Bahls destinaria ao município os valores somente por 10 anos, deixando a proposta do primeiro em vantagem. Dessa forma, os números apresentados para cálculo prévio dos rendimentos dos abates tomam por base o ano anterior e assim "verifica-se que em 1886 abaterão-se para consumo 508 reses com rendimentos em torno de

1:00$000, uma proposta repassando 10% daria na casa de 100$000” (Ata de 21 de março de 1887).

Entretanto, ainda era necessária uma segurança com relação à fiscalização por parte do poder municipal para garantir a quantidade de reses abatidas, bem como a veracidade dos rendimentos e o repasse de parcelas dos mesmos para a cidade. Preocupações que ficam claras em dois momentos da ata. Primeiramente, no trecho que se refere à proposta de Cesar Mariano Ribas:

> E de que modo poderia verificar a camara a exatidão de rendimentos do matadouro, quando os termos da proposta desse cidadão nenhuma fiscalização pode ella ter no estabelecimento.
> (Ata de 21 de março de 1887).

Em um segundo instante do documento, o exame do projeto de Theodoro Carneiro Guimaraes parece agradar a vereança e ir de acordo com os interesses da mesma, pois o proponente

> (...) se obriga a construir o matadouro debaixo da [?] direta fiscalização da camara; a conservalo com aceio sob pena de multa; a entrega-lo no fim do privilegio em perfeito estado de construção digo conservação, para o que sujeita-se a fiança idônea, alias necessária neste e em quaisquer contractos lavrados com a municipalidade.
> (Ata de 21 de março de 1887).

As garantias apresentadas pelos autores tinham tanto peso nas avaliações que a proposta de Cesar Ribas, mesmo sendo a mais rentável, veio a ser descartada por conta de problemas referentes à proposta de construção e exercício do matadouro, bem como garantias, responsabilidades ou preocupações naquilo que compreendia a câmara de vereadores. Assim, mesmo a vereança reconhecendo a idoneidade do cidadão, isso não bastava, pois aprovar uma proposição destas significaria proceder sobre algo “sem precedente, em muitos casos, perigoso” (Ata de 21 de março de 1887). Algo que pesou ainda mais ao ser registrado que:

> (...) esse cidadão quer o previlegio somente de acordo somente com as condições de sua proposta, o que quer dizer que nenhuma outra garantia ou responsabilidade offerece alem das estabelecidas na referida sua proposta.
> (Ata de 21 de março de 1887).

Por fim, o documento conclui com o parecer de que “se aceite a proposta do cidadão Theodoro Carneiro Guimaraes como a mais vantajosa” (Ata de 21 de março de 1887). As preocupações de aspecto financeiro não eram por menos, pois, até a inauguração das ferrovias em 1893, Ponta Grossa não detinha muito destaque, característica de Castro, que era considerada política e economicamente a mais importante cidade dos Campos Gerais (CHAVES, 2001). Isso é corroborado quando o tópico financeiro, como as preocupações decorrentes dos gastos com a construção do espaço de matança e a porcentagem repassada de rendimentos ainda repercutiam pouco mais de um mês depois das decisões da vereança. A leitura de um ofício, realizada por um vereador referido somente por Miranda, no dia 25 de abril de 1887, e que fazia referência aos “papeis oriundos d’ Assembleia Provincial sobre o matadouro” (Ata de 25 de abril de 1887) realçava, inclusive em tom de alerta, que:

> Não convindo aos interesses d’esta municipalidade na concessão de previlegio para matadouro publico d’este município pois que vem affectar as rendas d’esta comarca já tão diminutas e bem assim aos interesses particulares dos consumidores, entendendo que é de base propicia aos interesses do município que o faça sentir aos poderes competentes a conveniência desta própria camara construir o mencionado matadouro solicitando em tempo de poderes reaes.
> (Ata de 25 de abril de 1887).

Construir um matadouro do próprio bolso era garantia de controle total do mesmo, principalmente sobre o recebimento dos rendimentos. Os aspectos financeiros pesavam tanto que no dia 24 de abril de 1888, praticamente um ano depois, uma ata menciona um relatório fiscal da comissão de obras públicas ao que seguiu a indicação de um vereador apontando sobre o matadouro e a necessidade de se fazer um “empréstimo de 4:00$000, ao juro mesmo que se poder obter, para se levar a effeito essa obra, devendo ser pago os juros pelo rendimento do mesmo” (Ata 24 de abril de 1888).

Não é apenas na esfera econômica que a documentação permite depreender sentidos, mas as questões referidas nas atas também denotam relações de poder. Por um lado, aqueles que apresentavam propostas para a construção do matadouro inseriam seus interesses nos projetos ao mesmo tempo em que deveriam atender certas expectativas dos vereadores para que suas ofertas fossem aceitam. Do outro lado, o jogo de forças contava com a política institucionalizada

buscando ampliar o corpo do poder público ao galgar novas alçadas e mostrar destreza ao autorizar somente aqueles cidadãos que não fossem interferir diretamente com os interesses pautados na cidade e que permitissem agir sob os olhares da fiscalização. Dentre tudo isso, é possível notar que entre 1887 e 1888 a cidade ainda estava imersa em uma série de discussões sobre a necessidade e a viabilidade da construção de um matadouro.

Essas características se destacam ainda mais quando percebemos casos de outras cidades estrangeiras e que já se prolongavam nos aspectos referentes à centralização e deslocamento dos abates, como, por exemplo, o do matadouro municipal da capital escocesa, Edimburgo, que fora inaugurado em 1852*;* o de Manchester, em 1872 (MACLACHLAN, 2007); São Francisco que no final dos anos 1860 já havia criado uma série de leis estabelecendo um único local da cidade para a manutenção e a matança de animais e assim concentrado todos os *butchers* em uma única e, ao mesmo tempo, distante localidade do crescente perímetro urbano – um espaço que veio ser chamada de *New Butchertown*[51] e que buscava tratar dos problemas de saúde pública relacionados aos matadouros com a construção dos mesmos sobre as águas da baía da cidade de forma a facilitar o despejo de resíduos (ROBICHAUD, 2010); e *La Villete* em Paris, inaugurado no ano de 1867 (MACLACHLAN, 2007; ROBICHAUD, 2010), que serviu de referencial durante o resto do século na constituição das formas de matança e venda de reses em quase toda a Europa[52]; Birminghan, cujo matadouro público data de 1895, e ainda a cidade de Leeds, que só teve seu matadouro público em 1898 (MACLACHLAN, 2007).

Ou seja, os anseios por salubridade ligados aos espaços de abates e aos incômodos que a morte não humana gerava já se faziam sentir em muitas cidades da Europa. Na capital inglesa de meados do XIX, por exemplo, um relatório sanitário de 1842 apontava os distúrbios relacionados aos incômodos impostos pela matança, todos sempre "ligados com cheiros repugnantes, desagradáveis subprodutos de

[51] Até o ano de 1867, a *Butchertown* (posteriormente chamada de Old Butchertown) acabou conectada ao crescente perímetro urbano de São Francisco que na época já tinha mais de 90.000 habitantes. O local era conhecido por ser constituído de pequenos matadouros (*small-scale slaughterhouses*) ao longo da costa das águas de Mission Creek. Em 1868, pouco antes do estabelecimento das leis referidas no texto, os matadouros localizados ao longo das lentas águas da enseada tornavam necessárias duas ou três marés para levar embora os restos dos abates da baía, sendo que, ainda assim, uma grande quantidade dos resíduos ficava apodrecendo sob o sol, soltando gases, envenenando a atmosfera da cidade e causando doenças onde estivesse infestado.

[52] Londres teve um processo diferenciado na construção dos matadouros públicos, os quais serão apontados ao longo do presente trabalho.

carcaças nas ruas, obstrução de vias públicas pela carne exposta à venda e o risco para os pedestres causado pela condução de gado através das ruas"[53] (MACLACHLAN, 2007, p. 240). O relatório classificava os incômodos em três categorias: público, comum e privado. Desse modo, "um incômodo público seria aquele que afetasse toda uma região, incômodos comuns afetariam todos os passantes e os incômodos privados afetariam indivíduos em particular"[54] (Ibid., p. 239). Na cidade de São Francisco, "em torno da década de 1860, as doenças já não eram mais culpa de um indivíduo, mas um problema social e ambiental que poderia ser resolvido por mudanças nas redondezas" (ROBICHAUD, 2010, p. 3)[55]. Já no caso de Edimburgo, sabe-se que o "grande volume de resíduos dos matadouros e de subprodutos de carcaça nas estreitas ruas da cidade, *vennels* e becos eram considerados desagradáveis de olhar e algumas vezes bloqueavam o trânsito" *(*MACLACHLAN, 2005, p. 58)[56].

São notáveis as similaridades das perturbações no caso da capital escocesa e outras localidades na forma como todos esses aspectos geravam grandes transtornos para essas crescentes cidades que desejavam civilidade e vitalidade. Além do mais, nessas cidades onde se denotava a chegada da modernidade, as matanças foram lançadas sob uma luz pejorativa e os matadouros foram gradualmente excluídos da vida urbana (ROBICHAUD, 2010).

A contextualização do caso de Ponta Grossa e a construção de seu primeiro espaço público de matança animal centralizada indica que esse evento está inserido em um processo histórico cuja duração marcou o surgimento de matadouros em outras cidades durante a segunda metade século XIX. Em quase todos os lugares, a municipalização das práticas de abate significou uma maior intervenção do poder público no controle da produção e da circulação dos suprimentos alimentícios no contexto urbano. As preocupações sanitárias que visavam promover a higienização

---

[53] "The nuisance posed by butchery was associated with offensive smells, disagreeable carcase by-products in the streets, obstruction of the public way by meat displayed for sale and the pedestrian hazard created by driving cattle through the streets" (MACLACHLAN, 2007, p 240).

[54] "A public nuisance affected the whole realm, a common nuisance affected all those passing by while a private nuisance affected particular individuals" (Ibid., p. 239).

[55] By the 1860's, disease was not simply the fault of an individual, but a social and environmental problem that could be solved by altering one's surroundings. (ROBICHAUD, 2010, p.3).

[56] "The large volume of slaughterhouse waste and carcase by-products in the narrow city streets, vennels and closes was considered to be unsightly and sometimes blocked traffic" (MACLACHLAN, 2005, p. 58). Vennels são pequenas passagens formadas por conta das paredes laterais dos prédios encontradas somente na Europa. A palavra não possui tradução para o português, assim o original foi mantido. Já a palavra *closes* tem uma tradução semelhante a da palavra *alleyway*, assim optei por traduzi-la por beco.

das cidades e dos próprios locais de abate também foram decisivas nas transformações dos matadouros. Entretanto, na dinâmica da historicidade desse movimento mais amplo é possível destacar a especificidade do caso pontagrossense.

A principal diferença a ser sublinhada é que no contexto estrangeiro o surgimento dos matadouros públicos foi concomitante ao deslocamento da prática do abate dos centros urbanos e a um processo de racionalização e disciplinarização da matança. A criação do matadouro público em Ponta Grossa, por sua vez, atuou sobretudo na intenção da centralização e da municipalização das matanças, enquanto que os fatores relacionados à disciplinarização e racionalização nas formas de abate entraram em questão efetivamente apenas na metade da década de 1930 com a inauguração de um segundo matadouro municipal e a instauração de novas posturas.

Ou seja, a historicidade dos matadouros de Ponta Grossa, ainda que envolta em um processo de modernização dos abates, destaca-os sob o signo da diferença na forma de suas especificidades de caso e na diferença temporal instauradora de seus acontecimentos.

2 A PASSAGEM PARA O SÉCULO XX: MAPEANDO MATADOUROS, LINHAS DE DESMONTAGEM E AS TRAJETÓRIAS DA CARNE

> "They don't waste anything here", said the guide, and then he laughed and added a witticism, which he was pleased that his unsophisticated friends should take to be his own: "They use everything about the hog except the squeal".
>
> (Upton Sinclair – The Jungle)

A construção de um matadouro municipal em Ponta Grossa refletia as várias mudanças que o espaço urbano experimentava. Os fatores modernidade e progresso se aliavam na constituição de ambientes citadinos vitais e civilizados e tanto Ponta Grossa como outras cidades do estado almejavam alcançar patamares observados na Europa, no que se referia ao cotidiano, instituições, economia, ideais liberais etc (HERSCHMANN; PEREIRA, 1994).

Se o final do ano de 1888 marcava a abertura de um local de concentração da matança animal e, com isso, a cidade passava a ter consonância com os processos ocorridos na capital do Brasil e em outras cidades do mundo, a última década do XIX também trazia para Ponta Grossa as ferrovias, uma das principais características no que se refere às sociedades urbano-industriais.

A presença de estradas de ferro cruzando e interligando cidades[57] pode ser relacionada com um projeto que fazia parte da "implantação de um universo modernizante que em último caso libertaria o Brasil de seus resquícios rurais-coloniais" (Ibid., p. 12). Essa passagem dos trens por diferentes regiões trouxe imigrantes das mais variadas cidades e estados para o espaço pontagrossense efetivando um aumento populacional, das atividades urbanas, econômicas "e a adoção de hábitos típicos dos centros urbanos mais desenvolvidos daquele período" (CHAVES, 2001, p. 8).

Os últimos anos do século XIX também marcam a discussão aqui proposta por conta da publicação de um novo Código de Posturas[58]. É possível inferir que a

[57] As ferrovias de Ponta Grossa fizeram parte da paisagem urbana até o ano de 1990 "quando primeiro ocorreu a retirada dos trilhos da região central e, posteriormente, a privatização da Rede, com a consequente desativação e o desaparecimento de várias instituições ligadas à ferrovia" (PETUBA, 2011, p. 40). Como sinal de ressignificação de categorias como *moderno* e *progresso,* torna-se notável que cerca de um século depois, as mesmas ferrovias que eram claro sinal da modernização e do progresso tornaram-se um suposto entrave para a cidade.

[58] Esse documento pode ser encontrado na Casa da Memória de Ponta Grossa. Refiro-me ao código sem um ano específico de publicação porque na capa encontramos o ano de 1891, ao passo que na

necessidade de atualizar as formas de ser e estar em vários aspectos da vida na cidade (e, por consequência, a redação de um novo manual de posturas) estavam relacionadas com um discurso oficial que clamava o fim do Brasil Império e anunciava a instauração de uma República, em tese, não rural. Assim, para trazer à baila esse documento, bem como sua importância historiográfica neste trabalho, é preciso ressaltar um trecho do historiador Magnus Pereira a respeito das posturas:

> Quando se fala em vida cotidiana, temos em mãos um objeto de estudo extremamente fugidio devido à sua inconstância. A grande vantagem das posturas é o seu caráter capilar. Os vereadores costumavam legislar a todo instante sobre os mais variados aspectos da vida de seus municípios, mesmo sobre alguns aspectos que hoje consideramos prosaicos. Desta forma eles acabaram por nos legar registros sobre uma série de manifestações sociais, bem como das transformações que elas sofreram no decorrer do tempo (PEREIRA, 1999, p. 202).

As novas posturas de Ponta Grossa ressoavam os novos contornos que a cidade vinha tomando, evidenciando assim uma considerável vida urbana. É nesse contexto que o primeiro matadouro municipal de Ponta Grossa e novas práticas de matança passaram a figurar também nesse tipo de legislação, reconfigurando a geografia da morte animal, da prática das matanças e seus aspectos correlatos.

Ao analisar o código de posturas do final do século XIX, verifica-se que a vereança começava a versar mais intensamente sobre os matadouros e a relação desses locais com o município. Se agora havia a presença de um espaço de matança animal centralizada sob os auspícios da municipalidade, esta precisava ao mesmo tempo garantir a legalidade de uma série de aspectos ligados aos abates – mesmo que estes destoassem do discurso civilizatório que era implantado na cidade – e das tentativas de alicerçar os poderes públicos e quem deles fazia parte mais intimamente.

Desse modo, no que diz respeito ao código de posturas de finais do XIX, é possível rastrear o que seriam desatinos e tentativas de lidar com os abates dentro das novas configurações da cidade com a presença de um matadouro municipal.

última página do livro encontramos referências aos dias 26 de Dezembro de 1890, 21 de Janeiro de 1893 e 29 de Abril de 1893. Uma possível explicação para tanto pode ser o fato de o código ser redigido de forma manuscrita e por ter recebido ao longos dos referidos anos novos artigos e decretos, ou seja, uma série de atualizações para dar conta da inconstância e da dinâmica das atividades na cidade. Desse modo, não embaralhamos os anos e nem reduzimos as diferentes temporalidades de redação do documento enquanto é possível dar-lhe sentido na narrativa.

Alguns desses indícios referem-se à presença de armas no perímetro urbano e sua provável relação com o local de matança animal.

> Titulo 13
>
> Armas proibidas
>
> Art 86 São armas prohibidas todo o instrumento cortante, perfurante, contundente e arremessante.
>
> Art 87 São armas defesas, cujo uso as autoridades poderão permittir, espada que não tenha menos de 10 centímetros de folha, pistola que não tenha menos de 25 centimentos de cano e faca de ponta.
>
> Art 88 As autoridades policiais poderão conceder uso das armas, de que trata o artigo antecedente mediante fiança nos termos do Cap 8 art 103,105, 107 e seguinte do código do processo criminal no que forem aplicáveis; isto porem quando o uso das armas for para fora das povoações, mas sendo dentro dellas, além da fiança, o impetrante justificará com duas testemunhas, ao menos, que sua vida corre perigo.
>
> Art 89 São armas que se podem haver sem licença
> Todos os instrumentos próprios das artes e officios, trazendo o em ocasião em que se vae ou vem de exercitar as mesmas artes e officios, e bem assim bengalas sem estoques, que não tenhão mais de um metro de altura e 6 centímetros de diametro, aguilhada e facas aos guiadores de carros, não tendo aquellas menos de 2 metros de comprido e 8 centímetros de diâmetro, bolas, laços e facas aos campeiros, no exercício do campo, faca e azorrague ao almocreve *e faca ao carniceiro, quando no matadouro ou açougue*. [Ênfase minha.]
>
> (Código de posturas 1891-1893)

Podemos perceber novamente mais uma série de aspectos relacionados com as cidades que naquele momento buscavam se caracterizar como civilizadas. Entretanto, por mais que a mesma pessoa que propunha e votava leis obrigando todos ao desarmamento resolvesse – do mesmo modo que os não morigerados - suas questões na bala (PEREIRA, 1990), eram buscadas formas de superar e, consequentemente, abolir uma cultura que era diretamente ligada aos costumes coloniais e rurais que seria então incompatíveis com o universo modernizante anteriormente citado.

Assim, no final do século XIX a municipalidade buscava tratar intimamente dos matadouros e sobre o trabalho dos *carniceiros*. Nesse caso, a concessão de *haver sem licença* o porte de facas se dava não somente em uma esfera de choques culturais entre novos e velhos valores, mas também na complexificação da interface entre sociedades humanas e natureza, algo que teve sua emergência decorrente da

difusão dos poderes públicos sobre as práticas de matança animal, algo que antes não parecia ser tão pertinente.

Desse modo, se era necessário dar adeus às armas de caráter *cortante, perfurante, contundente e arremessante* dentro das imediações das povoações, num esforço deliberado de civilizar autoritariamente, o Artigo 88 também deixa entrever que, se essa etiqueta da urbanidade era espacialmente delimitada, a mesma precisava de certas brechas para não ser sufocada. Isso pode ser notado quando o artigo reconhece o uso de armas ao mesmo tempo em que exige somente o pagamento de fiança para quem utilizar armas fora do espaço urbano. Do mesmo modo, aqueles que utilizassem tais instrumentos dentro das povoações precisariam não só pagar fiança, mas também necessitariam da comprovação de testemunhas para justificar uma necessidade de defesa última, ou seja, defender a própria vida.

Ainda nesse agenciamento e no que diz respeito à constituição de sentidos, é impreterível apontar um aspecto interessante que são as formas adquiridas pelos poderes públicos ao estabelecer, por meio de novos ordenamentos jurídicos, novas ordens discursivas. Passar a significar as armas referidas no artigo como *instrumentos das artes e officios* permitiu constituir um corpo discursivo que, a partir de então, não só regulamentava aspectos das ocupações da população, mas ao mesmo tempo, sistematizava limites, bem como especificava e especializava onde tais artes e ofícios poderiam ser praticados, assim como conseguia inibir os sujeitos – ao exercer poder sobre eles – de utilizar seus instrumentos como sempre haviam feito e, porque não, garantir a segurança dos poderes municipais e dos fazendeiros que a estes controlavam[59].

Nesse sentido, é possível arguir que dentro de um regulamento sobre armamentos que servia como um dos dispositivos na construção de um povo polido sob a justificativa de toda uma nova égide de civilizatória, era também fundamental assegurar a utilização de lâminas e outros objetos “não civilizados” no ato de matar animais para consumo.

O mesmo livro de posturas ainda destaca outras reconfigurações exigidas pela presença de um matadouro municipal:

[59] No livro, os *Botequins da belle époque ponta-grossense* (2011), os autores Niltonci Chaves e Robson Rumbelsperger fazem referências ao ano de 1913 e como, naquele período, ainda era visível a presença dos fazendeiros controlando o poder político. Desse modo, é possível inferir que essa parcela da população já atuava anteriormente, no caso, o período em questão de nosso texto.

> Titulo 11 – Sobre economia, aceio dos açougues e matadouros
>
> Art. 81 Só no matadouro publico ou particulares, com licença da intendencia se poderão matar e esquartejar reses para consumo publico, os contraventores soffrerão multa de 10:000.
>
> Art. 82 Os carniceiros que não conservarem todo o aceio possível nos seus açougues tendo a carne pendurada e bem limpa, ou que consentirem carnes podres ou qualquer imundice dentro ou junto delles, soffrerão a multa de 10:000 por cada infração.
>
> Art. 83 Todo o dono de açougue que concentir que a pessoa que não more nelle, venda em sua casa carne ou outro qualquer objeto prejudicando assim o açougue municipal soffrera multa de 20:000 ? do imposto.
> (Código de posturas 1891-1893)

O caráter punitivo é, de fato, o eixo norteador, tal como é recorrentemente apontado pelas posturas nos mais diferentes artigos do documento. O Artigo 82 refere-se à conservação e condições de higiene da carne, bem como versa sobre as formas disciplinadas de vendê-la. A infração do artigo em questão incorria em uma multa significativa, pois dizia respeito ao não cumprimento de um dos principais aspectos que vinham na esteira do projeto modernizador e civilizador em desenvolvimento na cidade, ou seja, a limpeza dos espaços públicos.

O Artigo 83 chama a atenção não apenas pelo alto valor da multa[60] mas principalmente por ser muito mais direto ao explicitar seu preponderante objetivo que era o de proteger o comércio do açougue municipal. Ora, esses dois artigos revelam uma estreita relação com a constituição e manutenção do poder público. Consentir que um não açougueiro também tivesse lucros com a venda de carne era uma agressão à prerrogativa dos afazeres do ofício estabelecida pelo município. Assim, tal proibição resguardava não somente os princípios de um projeto de modernidade e civilidade, mas principalmente o fortalecimento do poder municipal e de seus representantes que inclusive encabeçavam grande parte deste projeto. Desse modo, os poderes públicos buscavam legislar no achatamento dos choques sociais e culturais, enquanto trabalhavam essas tensões sempre em favor de garantir e manter as relações de forças favoráveis para eles mesmos.

O Artigo 81 também permite visualizar as tentativas de controle por parte do poder público, mas, nesse caso, em relação aos sujeitos envolvidos na morte e esquartejamento de animais para consumo. Isso é apontado não somente ao proferir

[60] As multas nesse código variam de 5/8 a 30:000 réis.

a necessidade de uma licença de intendentes, mas pelo fato de penalizar e classificar como contraventores aqueles que não estivessem de acordo com as decisões da vereança. Isso dizia respeito, muito provavelmente, à manutenção das antigas práticas de matança, pois se alguns animais ainda eram mortos em quintais antes da abertura do matadouro público em 1888, em pouco mais de dois anos dificilmente a população já teria transformado as práticas por definitivo.

É interessante notar que nos exercícios de poder sobre os corpos humanos e de animais, caracterizados principalmente pela vigilância e punição da municipalidade sobre as formas e para com os locais de matança das reses, a restrição vinha a calhar também no sentido econômico, pois alguns abates já eram taxados pelo município de acordo com o mesmo código de posturas:

> Titulo 1 – Impostos Municipais
>
> Constituem renda da Intendencia Municipal de Ponta Grossa, as seguintes imposições:
> 1º Por cabeça de res cortada ---------- 80
> [...]
>
> 36º Por cabeça de gado suíno abatido para comercio ----------500
> (Código de posturas 1891-1893)

Um dos possíveis desdobramentos de tais aspectos diz respeito à resistência em relação às alterações que estavam sendo impostas no ambiente de trabalho dos abatedores, algo que foi bastante presente no contexto europeu e gerou graves consequências, como aponta Lukasz Nieradizk ao detalhar o caso da construção do matadouro municipal de Veneza e a reação dos trabalhadores do ofício:

> Eles geralmente interpretavam a obrigação de *abater* em Saint Marx ou a introdução de novas ferramentas de matanças como uma ilegítima intervenção em suas tradicionais competências (...). Alguns deles experimentaram esse processo como uma desistência e em alguns casos alguns *abatedores* cometeram até mesmo suicídio[61]. (NIERADIZK, 2012, p. 14. Ênfase minha).

[61] "They often interpreted the obligation to slaughter in Saint Marx or the introduction of new laughtering tools as an illegitimate intervention in traditional competences (Verhandlungen des Ersten österreichischen Fleischhauer- und Fleischselcher-Tages, 1895, p. 2). Some of them experienced this process as a demise and in a few cases butchers even commited suicide" (NIERADIZK, 2012, p. 14).

Sobre essa característica de uma resistência dos trabalhadores, algo similar ocorreu em Londres, um pouco antes da regulamentação dos matadouros em 1875. Mesmo ainda não sendo efetiva a presença de um matadouro público, já existiam esforços das autoridades locais na transformação das práticas daqueles que trabalham na matança animal. No caso londrino, nota-se que a pouca fiscalização ocasionou um comércio de carne pouco asseada e em astúcia dos sujeitos envolvidos, tanto no aspecto de garantir exceções, quanto em contornar a frágil regulamentação e inspeção local ao usar carros a prova de som para infiltrar na cidade carne imprópria para consumo, já sob a forma de tortas e outros produtos:

> *Os abatedores de Londres, entretanto, defendiam obstinadamente seu direito de matar onde e como eles queriam, o que foi garantido por uma exceção no Metropolitan Buildings Act's de 1844 na cláusula de negócios nocivos.* A falta de regulamentação e inspeção de vacas, a limitada manutenção de registros e vagões sujos claramente ajudaram na disseminação da doença do gado em 1865. Animais doentes geralmente eram vendidos de forma rápida para inescrupulosos abatedores, e a carne geralmente "polida" para disfarçar aspectos doentes, ou picadas e convertidas em salsichas ou tortas e despachadas sorrateiramente nas cidades durante à noite em carros a prova de som. Alguns matadouros se especializaram no processamento de carne insalubre, e em 1855 circularam rumores que um elefante de circo morto teria sido transformando em salsichas depois de ter sido vendido para um knacker não muito exigente [62] (OTTER, 2006, p. 528. Ênfase minha).

Partindo desses apontamentos e pensando paralelamente o caso de Ponta Grossa, é possível depreender que a não efetivação da transformação das práticas de matança na cidade tenha desencadeado a necessidade de atualizações das normas para os abates, mesmo com um código de posturas em vigor, tornando-as mais severas conforme nota-se em uma ata da câmara de vereadores no início de 1894:

> Foi pelo prefeito apresentado os seguintes artigos para regulamento do matadouro.

[62] "London's butchers, however, obstinately defended their right to kill where and how they chose, and were granted exemption from the 1844 Metropolitan Buildings Act's clauses on noxious businesses. Lax regulation and inspection of cows, limited record-keeping and dirty railway trucks clearly helped the spread of cattle plague in 1865. Sick animals were usually quickly sold to unscrupulous butchers, and the meat often 'polished' to disguise disease, or minced and converted into sausages or pies, and sped surreptitiously into towns at night in soundproofed carts. Some slaughterhouses specialized in processing diseased meat, and in 1855 rumours circulated that a dead circus elephant had been turned into sausages after being sold to a particularly unfussy knacker". (OTTER, 2006, p. 528)

> Art 1° É expressamente proibido abater gado vaccum, suíno e rezes fora do matadouro publico para ser vendido como carne verde[63] na cidade e sua imediação sob pena de multa de 20.000 por cabeça ao dono da res morta, de 10:000 a quem for encontrado vendendo-se à carne da mesma.
>
> Art 2°. A matança só será feita em res descançada sob pena de 10.000 de multa.
>
> Art 3° No matadouro se cobrará
> 1° por uma res abatida 2:000
> 2° por uma ? de carneiro 5.000
>
> Art 4° As multas serão cobradas pelo procurador da Camara recebendo o fiscal 25% de cada multa e 25% o procurador.
>
> Artigo 5° Revogão-se as dispersões em contrário
> Paço da camara 10 de março de 1894. Entrando em discussão cada artigo de ? forao approvados unanimemente mandando afixar editaes.
> (Ata de 10 de março de 1894).

Nota-se pelo Artigo 1° a forma enfática da proibição de abates, agora ilegais, fora do matadouro municipal. O fato de o prefeito levar à discussão esses artigos, e usar de tal advérbio "expressamente" denota ainda que, sob esses aspectos, a legislação vinha sendo ineficaz na manutenção das posturas do município e havia a necessidade de que tal infração fosse tratada com maior rigidez. Ou seja, a ordem discursiva utilizada para a construção e ordenação da sociedade pontagrossense precisava ser mais acentuada para que a sua prática fosse materializada.

O Artigo 2° enfatiza que a matança seria feita somente em res descansada, uma preocupação que não aparece anteriormente em nenhum documento averiguado. De todo modo, o descanso dos animais deveria ser necessário não pelo fato de preocupações com o bem estar dos animais, mas por conta de tornar a matança menos complicada. Não é difícil deduzir que, desde o transporte até a chegada ao matadouro, os bois, porcos e carneiros provavelmente estariam agitados, nervosos, famintos e com sede, o que dificultava o trabalho no matadouro.

É possível também deduzir que esse trecho em questão do regulamento do matadouro possuía alguma relação com a compreensão que passava a existir naquele momento sobre a insalubridade da procedência e do comércio da carne anteriormente efetivado na cidade, algo que poderia ter certas semelhanças com o caso da cidade de Londres, conforme já apontado. Essa preocupação com a

[63] Carne verde era toda carne recém abatida por meio dos processos destacados no capitulo um, ou seja, eram os talhos frescos e/ou salgados destinados para venda e consumo imediatos.

qualidade da carne a ser repassada para a população tomaria ainda mais força durante os primeiros anos do século XX, algo que veremos posteriormente.

Nessa mesma ata de 10 de março de 1894 rastreiam-se mais pistas de como era o matadouro municipal, o estado em que se encontrava e também características sobre a forma que a cidade de Ponta Grossa vinha tomando:

> Matadouro Público
>
> *Este edifício esta em completo estado de estrago que confronta a alma de quem a elle se derige*, precisa-se para com urgencia limpando-o todo, caialo, fazer uma nova porta com boa e forte fechadura, consertar suas mangueiras, limpar os corres de esgoto e igualmente o tanque, retelhalo e fazer-se uma mangueira propicia para-a matança de porcos, faser com que o vagonete seja movido e tudo mais que se julgue preciso a este edifício que orçamos na quantia de 400.000.
> (...)
> Entrando em discussão foi unanimemente approvado mandando-se affixar editaes para as obras da rua de Santa Luzia e Matadouro, chamando-se assim concorrentes e mais serviços do parecer.
> (...)
> Indicamos que esta Camara contracte com o cidadão Alberto ?, para na qualidade de agrimensor incumbir-se de fazer o alinhamento das novas ruas desta cidade, em vista de quase todas se acharem fora da regra e alinhamento.
> (...)
> Posta em hasta publica as rendas do Matadouro forão ellas arrematadas até 21 de Dezembro do corrente ano por Frederico ? por 560:000 , mandando-se ? ? obrigando a entrega-lo como receber concertado.[Ênfase minha]
> (Ata de 10 de março de 1894)

No que diz respeito a uma escala maior dos encadeamentos que a cidade vinha tomando, nota-se, em um primeiro momento, o destaque sobre o matadouro no documento em questão. Desse modo, é viável inferir que existia uma grande preocupação com as condições de funcionamento, mas sobretudo com a própria aparência daquele edifício, o que poderia causar certo constrangimento a uma cidade que ganhava cada vez mais visibilidade e destaque no cenário paranaense por conta da inauguração das ferrovias[64]. Essa nova configuração apresentou uma urgente necessidade de novos ordenamentos espaciais e de racionalização do ambiente urbano em conta do aumento na circulação de pessoas e pela presença da grande estrutura ferroviária. Ao incumbir-se de contratar alguém para *fazer o alinhamento das novas ruas da cidade* a câmara de vereadores visava claramente

[64] Nesse momento da cidade, só havia o ponto de terminal da Estrada de Ferro do Paraná (E.F.P.R), inaugurado em 1893. Para mais detalhes sobre os desdobramentos e o contexto da implantação das ferrovias ver *Na Trama dos Trilho: Cidade, Ferrovia e Trabalho Ponta Grossa - PR (1955 – 1997),* tese de doutoramento defendida por Rosangela Maria Petuba, na UFSC, em 2011.

um reordenamento do espaço semelhante ao que ocorrera em outras cidades do Estado do Paraná.

Entretanto, reservemos as circunstâncias em que se encontrava o matadouro na primeira metade de 1894 e regressemos rapidamente até janeiro de 1893, com uma ata que elucida ainda mais as condições em que se davam a matança:

> Passando ao Matadouro Publico, melhor diremos o que vimos. Principia pelas portas que não tem fechadura, a coberta falta em dois ou três lugares, estando apodrecendo a madeira. O quarto em que guardarão as ferramentas e coisas esta sem fechadura e muito sujo. O tablado com carretilha em que se abatia as reses não funciona mais por ter estragado, encontrando dentro do matadouro um pau em forquilhas em que passão o laço para sangrar as reses, caindo as mesmas no chão estando imundo o lugar, as carretilhas de içar estão estragadas estando fincado dentro da casa dois ? para este serviço. A mangueira não oferece segurança para guardar o gado que tem de abater-se lá. Esta podre na ?, a mesma não tem portão ou porteira para fechar, sendo preciso ficar assim alguns ? que tirão da reses. Encontramos a mangueira pegada que calculamos que seria antigamente de fechar as reses, sem fechadura em todos os lances, estando novamente as tranqueiras. O esgoto que sobra as aguas de dentro do matadouro esta entupido, ficando depositado o estrume e sangue na beira da casa, o que poderá desenvolver qualquer epidemia com o calor que tem feito, visto estarmos no tempo em que muito se descobrem febres de todo o caso. Falta um pontilhão em frente a porteira da mangueira, na vala que essa para esgoto das águas que occupão dentro do Matadouro. Pedimos desculpa se tiver passado em nossa revista qualquer coisa que prejudique esta Camara e as ? Municipaes, esperando que tornem a deliberação de melhorar tudo quanto expomos, e acabar com os atrasos que tem dado-se nas (?) passadas, visto nosso município estar prosperando e ser de muito futuro. (...)
> Entrando em discussão, tendo fallado sobre a matéria os Senhores Camaristas Peixoto Severo de Souza e Antunes de Almeida, este ultimo pedio que se concedesse ao arrematante praso ate o fim do corrente mês para apresentar o matadouro limpo e concertado, assim como também limpo e concertado o mercado, e que elle a isso se obrigara.[Ênfase minha]
> (Ata de 19 de Janeiro de 1893)

Passado mais de um ano entre ambos os documentos, a situação parecia não ter avançado, mesmo após a câmara de vereadores ter concedido um mês para regularizar a situação do matadouro, conforme consta na ata de 1893. Por outro lado, pode-se imaginar que os lucros do matadouro e do mercado municipal para o arrematante não poderiam ser dos menores, visto que a câmara estipula também o concerto e limpeza do mercado em igual prazo[65].

[65] Costurar com a presente narrativa do matadouro o estrato social de qual faziam parte os arrematantes e os vereadores não é nosso principal escopo, porém vale ressaltar que as relações dos membros da vereança com o poder e as decisões tomadas para com a cidade são potenciais

Entre esse intervalo temporal que abrange janeiro de 1893 e março de 1894, praticamente já havia se passado mais de quatro anos desde a instalação do matadouro municipal. Desde o início de 1893, as condições em que se verificava o prédio já não correspondiam a Ponta Grossa que vinha sendo idealizada.

Esse ideal parece tomar mais forma ainda no discurso sobre o projeto que permeava a cidade quando na ata de 19 de janeiro de 1893, logo ao fim da longa exposição sobre o estado do matadouro, é enfatizado que o município estava prosperando e seria de muito futuro. Tal ênfase, no entanto, chama a atenção pelo fato de soar como um alerta à atuação do próprio poder público. A crueza da forma em que o matadouro é apresentado - e que obviamente qualquer pessoa poderia verificar ao passar próximo do edifício -, poderia vir a prejudicar a própria câmara, inclusive na ausência de observações, como é relatado em ata.

A descrição do estado em que se encontrava o matadouro tem tons de um diário de campo. A impossibilidade de fechar as portas do matadouro por conta da ausência de fechaduras nos proporciona imaginar algumas situações. Uma delas é que, por não ser possível fechar as portas, a presença de pessoas que não trabalhavam no local deveria ser constante, inclusive fora do horário de funcionamento.

Desse modo, não só as precauções de higiene se viam em risco, bem como o matadouro nunca cessava de ser um espaço público, no sentido mais amplo do termo. Ao mesmo tempo, havia a possibilidade de os transeuntes da cidade poderem assistir a matança de bois, carneiros e porcos sem maiores dificuldades ao se aproximar do matadouro. O desagradável *espetáculo* era algo bem aquém do que se esperava de um prédio recente e de uma destacada cidade paranaense. Entretanto, essa amarga receptividade do matadouro público da cidade guardava suas similaridades com os matadouros particulares de Londres, conforme notamos na imagem a seguir:

---

objetos de estudo, visto que sobrenomes *influentes* na política da cidade estão presentes já nas atas de final do século XIX.

Figura 1 - A butcher and his three assistants […].

Fonte: Maclachlan, Ian. A bloody offal nuisance: the persistence of private slaughterhouses in nineteenth-century. London – 2007, p. 244.

Nota-se ao fundo da imagem, próximo à porta, duas cabeças olhando para dentro do local. As quais são referidas na descrição original da figura como sendo de dois pequenos garotos, “uma prática abominada pelos humanitaristas britânicos que acreditavam que a matança tinha uma influência brutalizante sobre mulheres e crianças”[66] (MACLACHLAN, 2007, p. 244).

Aqui é preciso realizar um pequeno parênteses por conta de nossas necessidades narrativas. Deve-se notar que os matadouros londrinos mantiveram-se sob os auspícios de particulares até o fim da segunda década de do século XX, ainda que tenha havido o fechamento de mais de 1000 matadouros entre os anos de 1873 e 1897 (Ibid., p. 247). E, embora as fiscalizações veterinárias tenham sido efetivadas somente em meados da década de 1960 (Ibid., p. 253), já existiam pressões de reformadores e de órgãos preocupados com a saúde pública desde as últimas décadas do século XIX para a construção de um matadouro público em Londres. Enquanto eram gestadas as proposições sobre a construção de matadouros municipalizados e centralizados, era criado, em paralelo, o The National Federation of Meat Traders’ Associations[67] (NFMTA).

[66] “The heads of two small boys are just visible peeking in the doorway, a practice abhorred by British humanitarians who believed that slaughter had a brutalizing influence on women and children”. (MACLACHLAN, 2007, p. 244).

[67] Em livre tradução, *Federação Nacional das Associações dos Comerciantes de Carne*.

O sucesso em adiar a criação de matadouros públicos em Londres se deu pelo papel político da organização que tinha seus membros encorajados “a participar de reuniões públicas organizadas por humanitaristas e vegetarianos, para se opor aos reformadores e defender o ofício de descrições incoerentes” (Ibid., p. 250)[68]. Guerras da carne que eram visíveis desde o final do século XIX na capital da Inglaterra e em outros grandes centros urbanos, tal como se deu com a instituição do famoso matadouro de La Villete e com o processo experienciado posteriormente em Chicago, em meados da década de 1900[69].

Destarte, o caso referente a todo o processo de matança animal para consumo humano em Londres vem destacar mais uma vez a não uniformidade da história dos matadouros e como isso chega a ressoar na presente narrativa referente ao caso pontagrossense. Do ponto de vista teórico-metodológico, a análise do caso da capital da Inglaterra e de Ponta Grossa impossibilitam uma tarefa narrativa estruturada de forma linear, como se simplesmente houvessem encadeamentos prováveis por fontes e que essas cadeias de acontecimentos poderiam ser encontradas invariavelmente em quaisquer processos referentes a passagem dos proto matadouros para os matadouros.

Dessa forma, temos aqui um dos aspectos que nos levam a relatar o matadouro público de Ponta Grossa com seu destaque sob o signo da diferença temporal e de suas especificidades. Ora, ao mesmo tempo em que o espaço de matança animal centralizada pontagrossense era público e tinha características próximas daquelas encontradas em La Villete, na França, cujo caráter das matanças já era centralizado – do mesmo que detonava discretas características que viriam a ser potencializadas com a chegada do abate industrial no século XX, o que também será abordado posteriormente –, o matadouro publico de Ponta Grossa ainda mantinha dinâmicas típicas dos proto matadouros.

Certamente não era só em função das portas que não fechavam que o matadouro municipal ainda esboçava faces das antigas formas de matar animais

[68] “Members were encouraged to attend public meetings organized by humanitarians and vegetarians, to oppose reformers and to defend their craft from unflattering portrayals” (MACLACHLAN, 2007, p. 250).

[69] The persistence in Britain of small-scale slaughter-houses that were owned and controlled by individual retail butchers stood in marked contrast to the industrial model of large-scale meat packing that developed in North America (Maclachlan, 2007, p. 254).

para consumo humano. O edifício do matadouro não contava mais com a carretilha[70] e seu tablado, itens que deveria transportar o corpo de um animal por boa parte do processo de abate. Ao cruzarmos as informações das fontes com alguns relatos sobre matadouros, é possível deduzir que essa carretilha com tablado (também referida na ata de 1894 como vagonete) deveria ter similaridades com a que havia no matadouro municipal de Campinas, no final do século XIX, conforme notamos na imagem a seguir:

Figura 2 – Matadouro Campinas, século XIX

Fonte: LAPA, José Amaral da. A Cidade: os cantos e os antros. São Paulo: EDUSP, 1996, p. 207 [71]

Nota-se que o caminho que a carretilha deve seguir é por meio de um trilho simples e que a morte do boi era realizada antes de entrar no prédio de fato. Nesse espaço notamos a presença abundante de sangue no chão e o detalhe, também apontado na descrição original da foto, de todos nesse piso estarem descalços.

Como já destacamos anteriormente em relação à questão das ferrovias, aqui podemos ressaltar mais uma vez o quanto trilhos e vagões tratavam-se de um dos

[70] O termo carretilha é mais usual para instrumentos de pesca ou como um sinônimo para se referir as chamadas polias encontradas em roldanas (mecanismos que permitem levantar cargas com muito menos força do que normalmente seria aplicado, através de um sistema de cordas e rodas). É necessário destacar isso, pois, para o nosso caso, o termo carretilha faz referência ao diminutivo de carreta e também como instrumento de içar.

[71] Deve ser ressaltado que a descrição original da foto no livro é diferente e que são destacados outros aspectos da imagem.

principais bastiões do capitalismo modernizador. Esse aspecto se conecta também à história dos matadouros, pois naquele momento, vagonetes e pequenos trilhos começavam a marcar sua atuação, ainda que discreta, na historicidade da matança animal para consumo humano.

De toda maneira, o fato da carretilha do matadouro público de Ponta Grossa não funcionar deveria fazer com que o estabelecimento retomasse as práticas anteriores do abate e dos processos correlatos. Se esse pequeno protótipo de uma linha de desmontagem – conceito que voltaremos depois – não funcionava como deveria, não é difícil depreender que os momentos de matança, sangria e esquartejamento encerravam-se todos no mesmo espaço.

Algo que avigora esse teor percebido no matadouro de Ponta Grossa é que, conforme nota-se na ata de 1893, no momento da sangria utilizavam-se de técnicas de improviso. Notável é o caso das forquilhas que *garantiam* a sustentação de um pau que, utilizado para sustentar reses por meio de um simples laço, não aguentava o peso de bois, carneiros e porcos, fazendo com que os corpos dos mesmos caíssem no chão tornando o matadouro imundo.

A ausência de um pontilhão sobre a vala onde escorriam todos os resíduos das matanças só incrementava o quadro de como era transitar no matadouro público de Ponta Grossa. Não sendo o bastante, havia ainda uma mistura da água utilizada para limpeza da matança que, por conta do edifício estar com o esgoto entupido, ficava acumulada no entorno do matadouro junto com as fezes dos animais que ali passavam e do sangue dos mesmos depois que eram sangrados. A preocupação evidente na ata é com a proliferação de doenças e um possível desenvolvimento de epidemias por conta do calor que fazia na época[72], apreensão aliada com o fato de que se estaria em um *"*tempo em que muito se descobrem febres de todo o caso*"* (Ata de 19 de Janeiro de 1893).

Portas sem fechaduras e resíduos por toda a volta do local de matança animal centralizada de Ponta Grossa era o cenário apresentado pelo primeiro matadouro público da cidade poucos anos após a sua inauguração. Se, por um lado, parecia que a modernidade capitalista chegava na cidade de trem, por outro, a morte de animais para consumo humano continuava conjurando faces pré-modernizadas. Todo esse panorama gera semelhanças com o que Chris Otter (2006) destaca sobre

[72] Isso deve ser levado em conta, pois a ata data do mês de janeiro 1893, ou seja, em pleno verão.

o caso da cidade escocesa de Stirling, cujo matadouro ficava no alto da cidade, fazendo com que o sangue escorresse morro abaixo, lançando uma espécie de mácula moral que assim se fazia presente por marcar aquele local com diferentes colorações:

> Em Stingling, Chadwick lembrava, "o matadouro é situado próximo ao topo da cidade, e o sangue de lá escoa nas ruas abaixo". Os matadouros conjuravam uma sombra mórbida, ou "mancha moral", colorindo caracteristicamente as áreas ao seu redor. Crianças se reuniam para assistir a sangrenta luta entre matadores e a besta. Durante os assassinatos de Jack, o estripador, um ministro de Londres demandou o fechamento de todos os matadouros de Withechapel (OTTER, 2006, p. 527)[73].

O sangue sempre apareceu "como a figura central de muitas formas públicas de sacrifício no coração das cidades" (Segata, 2014, p. 61), relação que vinha sendo evitada na constituição da carne para consumo humano desde o fim do século XIX.

Desse modo, todos esses aspectos merecem destaque para notar a inércia com que a questão do matadouro era tratada em Ponta Grossa, pois como observamos na ata de 1894, as requisições são diretamente ligadas a tudo aquilo já observado no ano anterior. Assim, fala-se em limpar todo o local com urgência, concertar as portas e mangueiras, limpar o esgoto, retelhar, mover o vagonete e uma referência até então inédita que é a de caiar[74] o edifício, o que necessitaria já de uma vultuosa quantia em dinheiro.

Similar à questão disposta sobre o matadouro de Campinas, cuja necessidade de caiar as paredes com uma grossa camada de cal no inverno e no verão (LAPA, 1996), a caiação aqui pode ser pensada como um dos primeiros momentos em que aparece uma preocupação com a presença de microorganismos e que tomará mais corpo nos anos seguintes. Assim sendo, agora não eram mais só as febres referidas no documento de 1893 que preocupavam, mas também era preciso evitar a proliferação de fungos por meio da pintura com cal[75].

---

[73] "In Stirling, Chadwick recorded, 'the slaughter-house is situated near the top of the town, and the blood from it is allowed to flow down the public streets'. Slaughterhouses cast a morbid shadow, or 'moral taint' which coloured the character of the surrounding area. Children congregated to watch the bloody struggle between slaughterman and beast. During the Ripper murders, one London minister demanded the immediate closure of all Whitechapel's slaughterhouses" (OTTER, 2006, p. 527).

[74] A caiação é um procedimento de pintura barato, com fácil disponibilidade e aplicação. Pintar com cal era quase que obrigatório por conta da não possibilidade da pintura com tinta e da ausência de reboco nas construções.

[75] A alcalinidade do óxido de cálcio evita a propagação de fungos.

No final do século XIX, e mesmo com as constantes atualizações das posturas naquilo que dizia respeito ou que era correlato ao processo de matança, pareciam ainda existir nós a serem desatados para que Ponta Grossa embarcasse naquela desejosa previsão de 1893 que falava sobre a cidade ser próspera e de muito futuro.

Porém, no final do ano de 1897, por exemplo, uma das discussões da vereança municipal denota como ainda se estava distante de uma cidade idealmente preparada para o século XX:

> Foi lida a indicação seguinte: Indico que alem do que dispoem as posturas municipaes em vigor seja de hoje em diante fiscalizado energicamente pelo respectivo fiscal dessa Comarca o seguinte: 1° açougues que não se acham conforme no estado de aceio vendendo-se em algum carne de 3 dias: 2° A iluminação publica desta cidade que é feita em pessimas condições e reclamada por parte da população: 3° As ruas da cidade que muitas delas acham-se sujas e até encontra-se aves mortas como galinhas, corvos bem como gatos etc, etc. 4° finalmente será punido com 5 ou 10.000 reis de multa o respectivo fiscal pela falta de cumprimento de qualquer exposto.
> (Ata de 20 de dezembro de1897)

Novamente evidencia-se a ocorrência de atos que contrariavam as almejadas políticas da cidade[76]. Além da necessidade de fiscalização para garantir a execução das posturas municipais, demonstração do duplo movimento constituído pelo aumento da abrangência dos poderes, algo que corporificava uma fragilidade que pode ser percebida da seguinte forma. A necessidade de fiscalizar trazia a efeito a necessidade de nomear um funcionário para fiscalizar. O fiscal por sua vez, que era parte integrante da máquina pública, tinha como incumbência garantir a entrada de dinheiro aos cofres públicos ao penalizar contraventores, tarefa que, ao mesmo tempo, pretendia garantir a efetivação da civilidade.

O vigor com que deveria ser levada a vigilância é destacado sob a urgência de cuidar da iluminação da cidade e, mais especificamente ao nosso caso, as condições da carne dos açougues e os corpos de aves e gatos nas ruas. Isso destacado, figuram indiretamente os bois, carneiros e porcos mortos no matadouro ao ser revelado que suas carnes eram vendidas após três dias da matança, o que significava em más condições. Desse modo, a presença daqueles animais ainda era

[76] Curitiba, capital do Paraná, também encontrava situação semelhante, porém era mais visível quando havia enchentes em decorrência das cheias do rio Ivo. No caso da capital paranaense, o aumento no nível do rio transportava aos quintais da população cães e galinhas mortas, bem como plantas, objetos caseiros e peças de mobiliário (SUTIL, 2009).

sentida para além do espaço de matança centralizada. Como não existem referências às maneiras de conservação das carnes naquele período da cidade, não seria difícil imaginar a putrefação das carnes competindo com odores e aparências desagradáveis dos corpos de galinhas, gatos e corvos[77], potencializando o quanto eram sujas as ruas e consequentemente a cidade.

A ata ainda permite destacar algo interessante a referida fragilidade da abrangência dos poderes públicos, que é a instauração de uma multa para aquele que deveria fiscalizar e consequentemente multar. Ou seja, seria fiscalizado e poderia ser penalizado quem deveria penalizar. Os conflitos que haviam entre os poderes instituídos e outras esferas da sociedade se faziam sentir internamente em um campo pouco amigável, como podemos perceber pelo teor do final da ata, "finalmente será punido com 5 ou 10.000 reis de multa o respectivo fiscal pela falta de cumprimento de qualquer exposto" (Ata de 20 de dezembro de 1897).

Os anos finais do século XIX, quando analisados por meio da documentação da câmara de vereadores, permitem a visualização de novas taxas para alguns itens comercializados:

> [...] por cada couro de gado 200rs, por cargueiro de palmito 500rs, por cada 15 kilos de lã 500rs, por carneiro abatido no matadouro 500rs, por carneiro vendido no mercado, 500rs, por cargueiro de cal 100rs, [...].
> (Ata de fevereiro de 1898).

Entre os itens relevantes para nosso trabalho, devemos notar a taxação de artigos cuja presença anteriormente não era nem brevemente referida. Nesse caso, é considerável a presença de uma taxa para cada couro de gado. Ainda mais interessante é que o valor era por unidade e não quilograma. É significativo também um valor referente a cada 15 quilogramas de lã. E se ainda existisse alguma dúvida para a origem da cal necessária para a caiação do matadouro, o documento de 1898 destaca a presença desse item na cidade e sua provável abundância vista a necessidade de taxação. Assim sendo, podemos dizer que, do ponto de vista financeiro, era interessante aproveitar os incrementos que vinham sendo efetivados na cidade para arrecadar mais e, consequentemente, alimentar os cofres públicos.

[77] Possivelmente essas aves eram *Cyanocorax caeruleus,* ave da classe dos corvídeos conhecida popularmente como gralha azul, a qual, paradoxalmente, no século seguinte veio a ser considerada a ave símbolo do Paraná.

Com relação ao valor do couro de gado, notam-se os primórdios da utilização daquilo que anteriormente eram subprodutos das matanças e que normalmente eram jogados fora, processo que é levado as últimas consequências com a industrialização do abate no início do século XX e que veremos mais a frente. Entretanto, para o caso de Ponta Grossa, o surgimento desse *subproduto* na documentação da cidade pode ter ligação com aumento de pessoas de outras regiões e que traziam novas formas de tratar a matança e seus efeitos.

Por mais que a abertura de curtumes ou o aumento da demanda de carne para consumo não sejam os objetivos e nem os principais tópicos do presente trabalho, é válido apontar algumas questões que fazem referência ao principal assunto. Com isso, o primeiro tópico é a possibilidade de inferir que a abertura de curtumes na cidade proporcionou um espaço onde a municipalidade encontrou mais um meio pelo qual poderia exercitar seus poderes e angariar arrecadações. Ora, se até a pele dos bois seria aproveitada e outros iriam lucrar com isso, o município também deveria garantir sua cota, ainda mais se os bois e carneiros fossem do rebanho municipal.

Da mesma forma, vale ressaltar brevemente que um segundo tópico poderia ter relação com o possível incremento na quantidade de bois mortos. Não é difícil deduzir um aumento no consumo de carne na Ponta Grossa na virada do século XX quando notamos que, principalmente entre os anos de 1890 e 1908, a população de Ponta Grossa aumentou em mais de 10.000 habitantes, algo que levou a cidade a ultrapassar a casa dos 15.000 moradores em fins da primeira década de 1910 (CHAVES, 2001). Não menos notável é o valor sobre a lã de carneiro. Dentre as fontes consultadas, esse é também o primeiro documento com referência a um produto da pele dos carneiros e que provavelmente provinha dos mesmos que eram abatidos no matadouro municipal e que também tinham taxação[78].

Quando passamos ao século XX de fato, somos remetidos a um momento que a historiografia brasileira majoritariamente trata como aquele em que os centros urbanos estavam em constante expansão e de sujeitos com olhares cada vez mais cobiçosos para com a modernidade. Seriam durante esses períodos iniciais da

[78] Mesmo o aumento no consumo de carne não sendo o objetivo da presente dissertação, é interessante destacar esse aspecto visto ter relação com a historicidade do matadouro e como potencial objeto de pesquisa. Desse modo, apontamentos sobre questões referentes ao aumento na demanda do consumo de carne ainda aparecem no presente texto, porém, sempre acompanhados por notas de rodapé.

virada para o novo século que as cidades brasileiras dariam espaço aos bondes, praças, jardins, cafés, bares, confeitarias, hotéis, clubes, automóveis e casas comerciais. Momento referido principalmente como *Belle Époque*.

Ao que consta na historiografia local, no início do século XX Ponta Grossa já apresentava algumas das características dessa *bela época* como os bares, botequins e cafés. O logradouro em questão era a XV de Novembro, uma rua que concentrava os símbolos da modernidade na cidade (CHAVES; RUMBELSPERGER, 2011). Ao mesmo tempo, já havia em 1902 as tentativas iniciais de instalar a iluminação elétrica na cidade, algo que pode ser percebido como um desejo de participar daquilo que Silva (1993) destaca como os novos fetiches do mundo capitalista, ou seja, dos símbolos que demonstravam o que existia de moderno e dinâmico nas chamadas sociedades ocidentais. Dessa forma, pode-se dizer que "o "ser ponta-grossense" do início dos Novecentos tinha nos conceitos de "urbanidade", "modernidade, "progresso" e "civilização" seus principais alicerces" (CHAVES; RUMBELSPERGER, 2011, p.19).

Por conta de tais características, a paisagem urbana também vinha sendo modificada, visto que em 1913 o intelectual paranaense Nestor Vítor se encantava com a "Nova Ponta Grossa". Ao que indica, na alta região central a cidade já deixava para trás boa parte dos ares de vilarejo, visto que o autor de "A Terra do Futuro" comenta que naquele momento já haviam mais de 1500 casas no perímetro urbano. Casas que vieram substituir o antigo estilo colonial pelas novas de estilo eclético e platibandas ornadas, inspiradas no *art-nouveau* francês, no neoclássico, no gótico e em vários outros estilos arquitetônicos em moda no período (Ibid., p. 27).

A cidade se transformava, porém as práticas de matança nem tanto.

2.1 MAPEANDO A MODERNIDADE DAS MATANÇAS

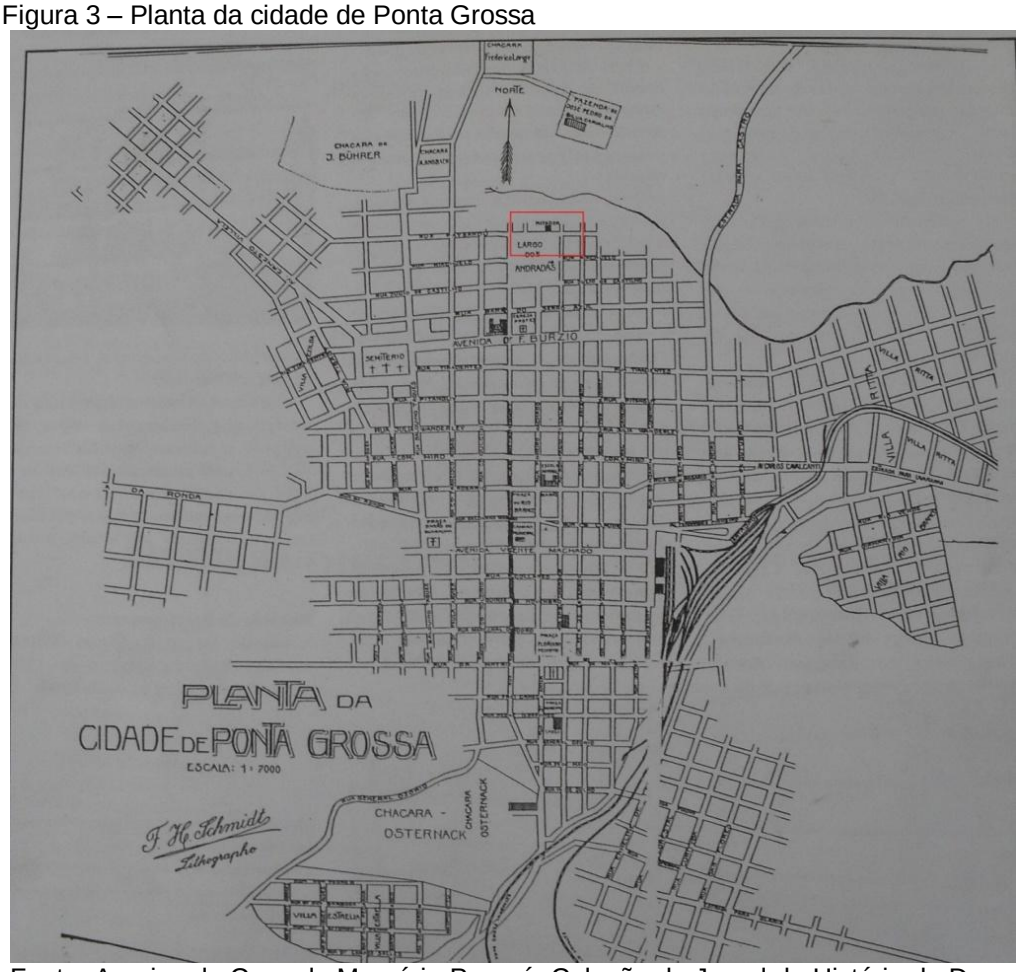
Ao que consta, o local de matança centralizada ficava localizado em uma região que primeiramente era composta somente por duas ruas. Uma delas era chamada naquele período de Rua Paraná[79] e a outra de rua Sant'Anna[80], sendo que

[79] A Rua Paraná foi, posteriormente, renomeada de forma a constituir duas ruas, as quais atualmente são as Ruas Engenheiro Schamber e Rua Bonifácio Vilela. Todas as referências que faço aqui sobre a alteração ou manutenção dos nomes das ruas podem ser confirmadas no livro de nomeação de ruas da cidade de Ponta Grossa, disponível para consulta na Casa da Memória Paraná.

[80] Essa rua possui ainda o mesmo nome.

posteriormente nos primeiros anos do século XX, uma viela anterior, mas de mesmo nível ao matadouro público passou a ser denominada de rua Paysandú[81]. Assim, observando em uma planta (ainda que datada do final da década de 1920 e início de 1930) da cidade de Ponta Grossa, é possível "mapear" onde provavelmente ficava o primeiro matadouro público da cidade de Ponta Grossa:

Figura 3 – Planta da cidade de Ponta Grossa



Fonte: Arquivo da Casa da Memória Paraná. Coleção do Jornal de História do Departamento de História da Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Na imagem a seguir, temos de forma ampliada a região onde ficava o edifício:

[81] Atualmente a rua se chama Penteado de Almeida.

Figura 4 – Antigo Matadouro em destaque na Planta da cidade de Ponta Grossa

Fonte: Arquivo da Casa da Memória Paraná. Coleção do Jornal de História do Departamento de História da Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Antes de prosseguir, é importante ressaltar duas questões. A primeira é que a localização em questão do matadouro não consta somente na planta anteriormente destacada, ou seja, mesmo que de forma indireta, o local onde ficava estabelecido o edifício aparece em outros documentos. As fontes apontam a exclusividade que o espaço público de matança animal centralizada detinha, visto não existir informação (até os primeiros anos da década de 1930) de outro matadouro na cidade. A segunda questão seria a de como foi possível inferir essas informações.

Como foi possível verificar e até destacar[82], os nomes das ruas eram diferentes do que são atualmente, bem como as legendas dos locais apresentados na planta por vezes aparecem incompletas[83]. Neste sentido, foi necessário fazer um rápido regresso nos últimos 10 anos do XIX, período em que pudemos encontrar uma ata de 1893 com o seguinte conteúdo:

[82] Ver notas 79 até 81.
[83] Claramente feito à mão, algumas partes da planta possuem rasuras. Salvo a questão da diferença gramatical, nota-se o caso de Igreja Protestante, onde faltam as ultimas silabas de *protestante* e em matadouro onde estão ausentes as letras U e o ultimo O.

> Ordem do dia
> Foi lida a seguinte indicação. Indico que na rua do Paraná em direção ao Matadouro municipal, fique defronte deste terreno devoluto para um largo podendo ser concedido alem do terreno pertencente a Reynaldo Carneiro, 150 palmos ficando uma rua entre esse terreno e o que se conceder. O largo que deve ficar do espaço da rua do Commercio a rua de Sant'Anna. Paço da Camara 29 de abril de 1893.
> (Ata de 29 de Abril de 1893)

Nesse sentido e, conforme avançamos temporalmente na documentação, temos novos documentos. Estes são referentes à concessão e transferência de terras, nos quais constam muitas referências ao matadouro municipal e a confirmação de sua localização. Assim sendo, no que diz respeito ao ano de 1898 temos na documentação sobre concessão de terras[84]:

> 28/01 [85] Julio Meister tendo vendido a Henrique Seiler um terreno com 27 m e fundos correspondentes com esquinas (carta de data anexa) **na rua Paraná em direção ao Matadouro**, solic. ao prefeito a carta de transferência do terreno. [Ênfase minha]
>
> 03/04 Paulo Krieger solicita a Camara a concessão de um terreno por carta de data de 14x33m p/ edificar anexo ao ? Germano Krieger**, atras da igreja protestante ou imediação do Matadouro** anex NP 84000 reis. [Ênfase minha]
>
> 03/04 Germano Krieger tendo obtido um terreno da Camara em rua sem denominação, o qual é muito úmido pois verte água em muitos lugares, impedindo edificação, solic a Camara **um outro terreno perto do matadouro ou da igreja dos protestantes**, c/ 12x33m. anx o requerimento do terreno recusado NP 72 mil reis. [Ênfase minha]
>
> ??/04 Octavio Marcondes de Albuquerque solic a Camara um terreno por carta de data com 14x33 m **no prolongamento rua Sant Anna e esquina próximo ao matadouro**.anexo NP 84 mil reis. [Ênfase minha]
>
> 08/08 Balbina Schnegoosky solic . a Camara a concessão de 14 x 33 m . de terreno por carta de data para **edificar uma casa na rua do Matadouro** anexo ao terreno de Antonio Schenegoosky NP 84 mil reis. [Ênfase minha]

Aos princípios de 1900, temos com referências ao espaço de matança as seguintes passagens:

> 03/10 Timotheo Souza Feijó solicita ao presidente e membros da Câmara a concessão de um terreno por carta de data para estabelecer uma xarqueada para exportar carne seca, situado a partir da magueira do matadouro em direção a vertente que divide o terreno da Baroneza de Guarauna e herdeiros que acima se enconcontra com a valla que divide os terrenos de Dona Catharina Miro e desce até os terrenos de Vicente Bonfim

[84] Documentação disponível na Casa da Memória Paraná.
[85] Em cada referencia o ícone "/ (barra)" separa dia e mês respectivamente.

> e seguindo para os terrenos da viúva Luiza Portella até a mangueira do matadouro. pede também a licença para matança de gado.
>
> 18/11 Octavio Marcondes de Albuquerque solicita ao prefeito passar a carta de tranferencia de terreno a Germano Kruger. Nota pagamt 20 mil reis, carta de data do **terreno a rua Sant'Anna esquina com Matadouro**. [Ênfase minha]
>
> 12/11 Antonio da Madureira Branco Jr tendo vendido a Germano Kruger um terreno solicita ao prefeito passar a carta de transferência para o mesmo. carta de data 1899 **rua Sant'Ana próximo ao Matadouro**, nota de pág 20 reis. [Ênfase minha]

Já durante o ano de 1908 destacam-se os trechos:

> 12/03 Balbina Chenegosck solicita ao prefeito a concessão de um terreno devoluto por carta de data para **edificar uma casa** para seu filho menor João Schinegosck **com 14 m de frente sito a rua do matadouro** anexo ao terreno de Borosck e fundos com o requerido por Francisco Chinegosk . NP 77 mil reis. [Ênfase minha]
>
> 08/04 Joaquim de Sousa Bueno solicita ao presidente e membros da Câmara a concessão de um terreno por carta de data devoluto para edificar uma casa com 14 m com fundos correspondentes sito a rua Santos Dumont alem do terreno de Luiz Silva no alto do Matadouro NP 77 mil reis
>
> 02/12 Jose Pedro Silva Carvalho pede permissão ao Presidente da Câmara para **construir uma estrada para sua chácara dentro do cercado do matadouro por ser a continuação de uma rua**. [Ênfase minha]

E, referente à década de 1910, temos indicação do matadouro em:

> 01/02 Nota do agrimensor Ângelo Madallosso possui 37 m de excesso de terreno **a rua do Matadouro**, precisando legalizar. Obs. desiste do excesso em favor de outro. [Ênfase minha]

A anteriormente referida ata de 1893 faz a primeira referência à localização do matadouro municipal e também aponta para a nossa primeira coordenada de confirmação da localização. Tal documento se refere ao local o chamando explicitamente de Matadouro Municipal, ao mesmo tempo em que indica o nome de uma das ruas que direcionariam até o edifício de matança. Tais coordenadas vão se fortalecendo quando se percebe que tanto a ata quanto a documentação referente à concessão de terras revelam um traço comum a todos os requerimentos, ou seja, o de que o Matadouro Municipal era um ponto de referência da população, algo que podemos perceber nos trechos enfatizados na documentação acima reproduzida.

Mas não só isso, por vezes a rua em que ficava o edifício era indicada como *rua do matadouro*. Assim constatamos que a população era claramente ciente da

localização daquele edifício, ou ainda, a indicação de como a existência do espaço de matança fazia parte da geografia do pontagrossense *urbanizado.* Soma-se ao mapeamento o fato que a localização do matadouro municipal é também confirmada pelas referências feitas a Igreja Protestante nos requerimentos de terras e ao traçar esses dados com a indicação do templo na planta da cidade. Por fim, se nos endereçamos mais uma vez ao livro com as nomenclaturas de ruas da cidade, temos o documento mais recente com alusão à localização do antigo matadouro[86]. Assim, é nele que encontramos a seguinte descrição sobre uma rua chamada de Santos Andrade:

> Santos Andrade..... Rua
> José Ferreira Santos Andrade
> Formado em Direito, político brasileiro. Governador do Estado do Paraná.
> Lei nr. 42 – 10-07-1900.
> Antigo Matadouro
> Centro.....NE

Se antes o livro dava direções de saber quais eram os nomes atuais das ruas, no trecho acima descrito temos o dado *final* da indicação de onde ficou estabelecido o primeiro matadouro municipal de Ponta Grossa. Afirmamos isso, pois o livro de nomenclaturas ao descrever a nomeação das ruas sempre estabelece alguma referência, seja ela específica ou de locais aos arredores, para melhor direcionar quem o consulta. Esse é um elemento visível no trecho acima enfatizado, o qual confirma nossa possibilidade do matadouro ter sido um importante referencial para a população ao longo de muitos anos.

Entretanto, a menção de uma Rua Santos Andrade pode, à primeira vista, mais confundir nosso mapeamento do que elucidá-lo. Porém, deve ser destacado que Ponta Grossa não possui atualmente rua alguma com esse nome, exceto uma pequena praça denominada de Santos Andrade, a qual já possui registros nos pedidos de terras do ano de 1908:

> 29/03 Estanislau Olijnick solicita ao presidente e membros da Câmara a concessão de um terreno por carta de data devoluto para edificar uma casa com 14 m de frente sito a rua que sobe a Praça Santos Andrade anexo ao terreno requerido por Bárbara Schienigosky. NP mil reis[87].

[86] O livro data de meados do século XX.
[87] Mais dois pedidos do ano de 1908 citam a praça.

A Praça Santos Andrade é o local onde atualmente fica a entrada principal do prédio do Campus Central da Universidade Estadual de Ponta Grossa, sendo que este edifício está hoje aproximadamente na região destacada na imagem da página 58[88] e logo abaixo da rua onde está assinalado o prédio do matadouro.

Destarte, infere-se que o antigo local de matança centralizada não ficava exatamente na denominada Rua Santos Andrade e muito menos que a documentação afirme isso. O que é confirmado mais uma vez, é a hipótese de que o livro de nomenclaturas trata do matadouro como um importante ponto de referencia para aquela região e aponta para a provável localização do mesmo, algo que é fortalecido por nossas fontes.

Assim, emerge a possibilidade de que o antigo prédio do matadouro municipal ficasse onde hoje estão um estabelecimento comercial e o estacionamento da Universidade Estadual de Ponta Grossa.[89] Deste modo, temos abaixo imagens atualizadas da região:

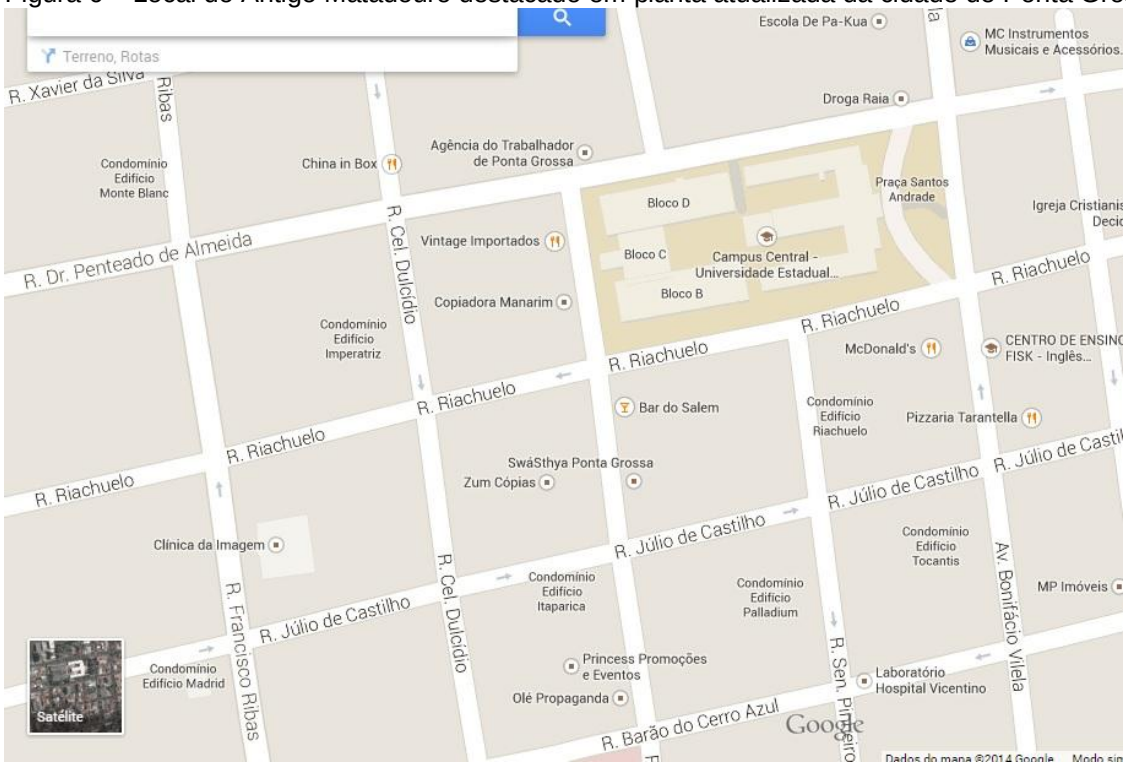
Figura 5 – Arredores atuais do antigo Matadouro Municipal

Fonte: Google Maps

[88] A Praça Santos Andrade possui uma pequena rua em arco. Pode ser que tal rua foi denominada assim por algum tempo (talvez até pouco depois da construção da praça). Entretanto é necessário destacar que essa hipótese é puramente especulativa e necessita de uma busca documental ainda mais específica sobre a historia da praça e sua rua.

[89] Segundo a historiadora Aída Mansani Lavalle, o antigo matadouro municipal localizava-se onde hoje é o estacionamento da UEPG. Referência indicada em uma conversa realizada em 2014.

Figura 6 – Local do Antigo Matadouro destacado em planta atualizada da cidade de Ponta Grossa



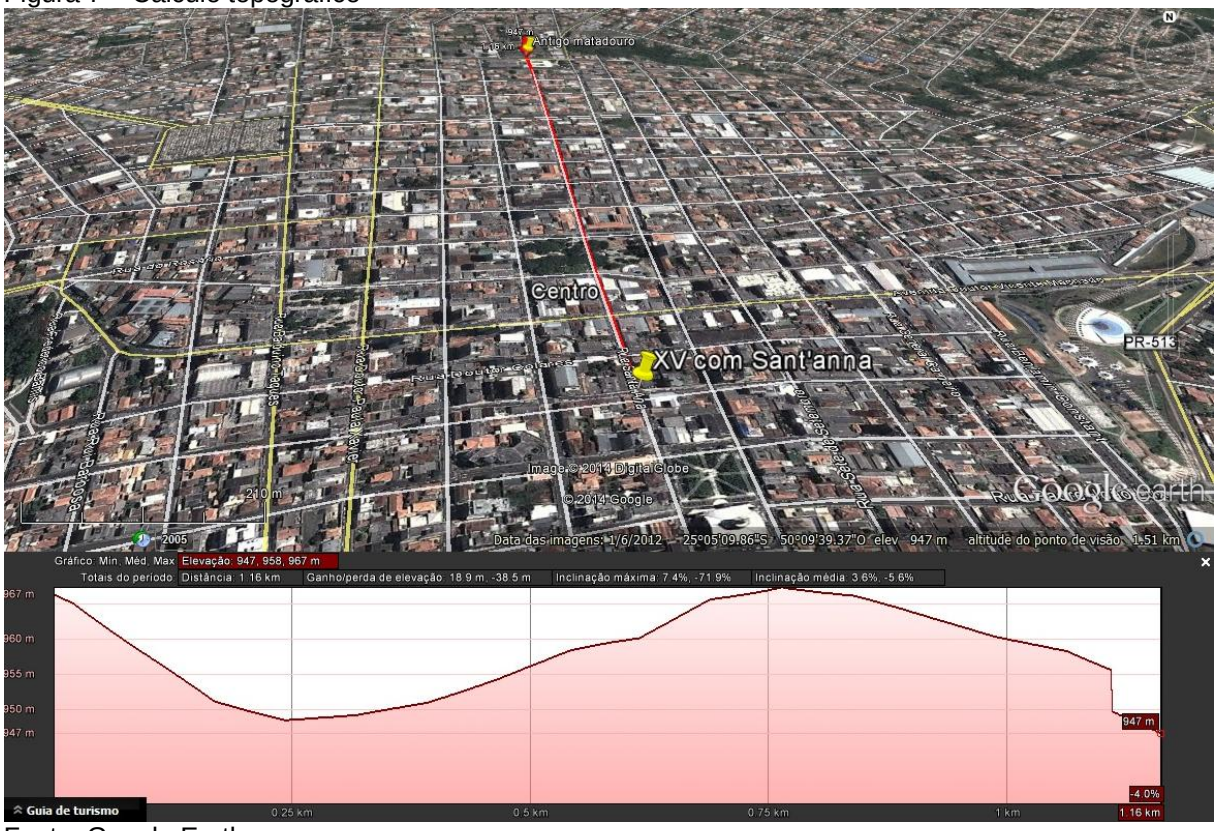
Fonte:Google Maps

Nota-se que este matadouro público, cujas características apontam na direção de uma série de processos pré-modernos, relacionava-se com ruas que se entrelaçavam em certa altura com um local que tinha como um dos seus principais aspectos carregar a égide da modernidade pontagrossense, neste caso a anteriormente referida rua XV de novembro. Essa analogia pode parecer algo realizado de forma artificial, porém chama a atenção que em um movimento de descer a rua em questão[90], um miolo de provável modernidade na cidade, e se encaminhar até uma região paralela, e com uma diferença de elevação de 20 metros, encontrava-se um matadouro em plena atividade. A imagem abaixo detalha essa questão[91]:

[90] Ponta Grossa é conhecida por suas ruas “desniveladas”, ou seja, a cidade se estabeleceu sobre uma grande quantidade de morros. Assim, a rua XV de Novembro é localizada em uma parte alta da cidade próxima da Igreja Matriz e também de algumas das primeiras ruas da cidade.

[91] Disponibilizei para download o arquivo que contém salvos os cálculos topográficos apontados na figura 7. Para executar o arquivo é necessário ter instalado o Google Earth. O link para download do arquivo em questão é: http://www.4shared.com/archive/7CvbzEIzba/Xv_ao_antigo_Matadouro.html

Figura 7 – Cálculo topográfico



Fonte: Google Earth

Pode-se argumentar que, neste caso, a distância de pouco mais de um quilômetro entre os locais seria um fator significativo e que não haveria um embaralhamento das coordenadas na condição de existência do moderno na Ponta Grossa dos primeiros anos do século XX. Um ponto que poderia ser corroborado pela reivindicação de uma tese que é pautada na hipótese de que os sujeitos do período 1890-1930 tinham diferentes noções espaciais e do tempo que havia entre percorrer do ponto A até B, por exemplo.

Entretanto, não seria o caso de fixar-se nesse argumento, sobretudo levando em conta que chama a atenção uma questão sobre as alterações das percepções de distâncias e nas representações de tempo pelas quais passaram os sujeitos históricos do início do século XX, especialmente em uma cidade que vinha sendo marcada com a constante presença de trens e até do surgimento de veículos motorizados[92]. Ainda podemos lembrar da historiografia quando aponta o crescimento e a mudança das dinâmicas nas cidades, algo que também é sublinhado pela historiografia local e seu *boom* de urbanização, por meio da

[92] Em 1907, Ponta Grossa já acenava na direção de estabelecer uma distribuição motorizada da carne do matadouro municipal. Isso será explorado posteriormente no presente texto.

dinamização dos espaços, de um borbulhante e moderno cotidiano repleto de “fetiches” capitalistas que chegavam pelas estradas de ferro, a disseminação dos postes com iluminação elétrica e do então aumento demográfico (CHAVES, 2001; CHAVES; RUMBELSPERGER, 2011; SILVA, 1993, PETUBA, 2011).

O que pode ser inferido é que a distância de cerca de mais de mil metros talvez fora significativa por algum tempo, mas poderia ser problematizada em relação aos itens anteriormente apontados e em relação aos sujeitos que viveram a virada e os princípios do século XX. Parece-nos que os habitantes da época viveram em um período intermediário em que, apesar de toda a incrementação que o espaço urbano de Ponta Grossa vinha sofrendo (e que a primeira vista poderiam indicar a modernidade do matadouro municipal), existia um local de matança que ainda carregava características de práticas *pré-modernas* coexistindo com uma vida urbana de notável movimentação. Características também evidenciadas ao perceber que, na documentação de transferência e concessão de terras, parte da população habitava ou buscava edificar residências nas proximidades do matadouro municipal.

Ainda sobre isso, é interessante também tratar de todas essas faces da cidade guardando algo que poderíamos chamar de proporções e respeito a certas individualidades histórica no que toca a modernidade e o progresso em Ponta Grossa. Entretanto, como a historiografia constantemente busca evocar tais conceitos para tecer a historicidade da cidade, evidenciar a presença do matadouro nesse espaço e notar que o mesmo vinha a constituir parte da paisagem urbana, dá corpo a novas e instigantes formas de pensar não só a cidade, mas também as próprias narrativas históricas (acadêmicas ou não) com seus discursos e representações sobre Ponta Grossa, bem como amplia o escopo teórico-metodológico. O que vamos pensar mais profundamente quando chegarmos no último capítulo.

De toda forma, continuemos com o período de virada e início do século XX por mais um momento a fim de explorar sucintamente como que as movimentações modernizadoras também alcançaram a indústria da carne. Algo que pode ser percebido na América do Norte, mais especificamente na região de Chicago.

2.2 CHICAGO E ALGUNS DOS ENCAMINHAMENTOS DA MATANÇA ANIMAL NO INÍCIO DO SÉCULO XX

A chamada Chicago Union StockYard[93] existia desde meados do século XIX (CRONON, 1991; DIAS, 2009), porém é no início do século XX que nela se configuraram as principais características da matança industrial e da produção de carne que vieram a formalizar o caráter paradigmático dessa atividade.

A Chicago Union Stockyard era uma holding de caráter privado e na década de 1900 era constituída por companhias bem estabelecidas que naquele período já eram consideradas gigantes nos processos de produção da carne, como a Swift Co[94]., Armour Co. e Morris Co.[95] Tais empresas já detinham boa parte do mercado norte-americano e internacional da carne há algumas décadas (Cronon, 1991; Dias, 2009). A Union Stockyard era a maior planta de matança animal e processamento de carne do início do século XX e manteve-se entre as maiores até seu fechamento nos anos 1970.

O caráter grandioso dos matadouros de Chicago não se dava somente no quesito econômico ou de abrangência de mercado. O projeto envolveu as maiores ferrovias de Chicago e os membros da Chicago Pork Packers' Association, criando uma união de capital privado que capitalizou cerca de um milhão de dólares. Assim, também se destacava a extensão geográfica da *Union Stockyard,* pois como destaca Willian Cronon:

> [...] a nova companhia comprou meia milha quadrada de terra no município de Lake, bem ao sul dos limites da cidade de Chicago, nas pradarias abertas a oeste da Halsted Street. A quatro milhas do centro da cidade,

[93] Para aqueles que desejarem ir além desta breve apresentação sobre os matadouros de Chicago é importante indicar a obra de Willian Cronon, *Nature's metropolis: Chicago and the Great West,* publicada em 1991, que aborda de forma mais profunda o caso da *Union Stockyard.* Ainda sobre isso, ver o capítulo 2 da dissertação de Mestrado em Antropologia intitulada *O Rigor da Morte: a Construção Simbólica do "Animal de Açougue" na Produção Industrial Brasileira*, de Juliana Vergueiro Gomes Dias, defendida na UNICAMP em 2009.

[94] Desde 2007, a então chamada Swift-Armour, passou a pertencer ao grupo brasileiro JBS, a qual também detém também marcas como Seara, Smithfield Beef e a Pilgrim's Pride. Todas as marcas ainda estão presentes no mercado criando a impressão de que não são empresas de um mesmo grupo.

[95] Como forma de alavancar as exportações para a Europa e garantir a demanda interna de carne da população dos Estados Unidos que vinha crescendo exponencialmente, tais empresas posteriormente ampliaram seus negócios para regiões da América do Sul como Uruguai e Argentina. Como aponta Dias (2009), em 1907 a Swift. Co adquiriu o matadouro de La Plata. Já o de La Blanca foi comprado por Armour, Swift e Morriss associados da francesa La Société Anonyme de Viandes Congelées. Também na Argentina, a cidade de Berisso teve espaços de matança comprados pelas empresas estadunidenses. No Uruguai, a Swift comprou, em 1911, o Frigorífico Montevideo, fundado com capital uruguaio, e a empresa Sansinena, então anglo-argentina, comprou a empresa La Frigorífica Uruguaya. (DIAS, 2009, p. 33-34) Ver também nota 120.

> parecia ser longe o bastante para evitar uma absorção pelo crescimento urbano, ao menos em um futuro imediato (CRONON, 1991, p. 210). [96]

A grandiosidade da Union obviamente repercutiu suas proporções nos processos de matança animal, que vinham tomando contornos cada vez mais surpreendentes e irremediáveis, os quais tiveram ressonância inclusive na literatura.

Bertold Brecht ambientou a sua obra *A Santa Joana dos Matadouros* na cidade de Chicago do início do século XX. A peça teatral passa pela criação de animais, encaminha-se através das linhas de desmontagem e vai até o espaço onde moravam os trabalhadores dos matadouros. Com isso, o autor veio a utilizar esses locais para construir uma narrativa que, entre humanos e não-humanos, criava uma metáfora sobre "uma espécie de decomposição moral a que pode levar a extrema miséria, como a traição e o assassinato, sob o comando invisível e imprevisível do capital especulativo" (DIAS, 2009, p. 22)[97].

Outro autor que se destaca é o escritor estadunidense Upton Sinclair que se utilizou também dos famosos matadouros da Union Stock Yard para publicar em 1906 um livro chamado *The Jungle*. A obra em questão relatava a vida de imigrantes que trabalhavam e viviam aos fundos do local de trabalho, em bairros caracterizados por "extrema pobreza, condições de superlotação, delinquência e poluição ambiental" (FITZGERALD, 2010, p. 60)[98]*.* Por meio de uma história que narra os horrores da vida de cada um dos trabalhadores, Sinclair também relata todos os passos que existiam entre a matança até a produção de carne, embutidos e afins. Assim, a visceral narrativa de *The Jungle* leva-o a construir a famosa frase "do boi só se perde o berro" (DIAS, 2009; ROBICHAUD, 2010), algo que para ser efetivado, precisava da total aniquilação tanto dos humanos que lá trabalhavam, quanto de todas as outras espécies de animais que passavam por toda a linha de desmontagem.

---

[96] "[…] the new company purchased a half square mile of land in the town of Lake, just south of the Chicago city limits in the open prairie lying west of Halsted Street. Four miles from city center, it seemed far enough away to avoid being overtaken by urban growth at least for the immediate future" (CRONON, 1991, p. 210).

[97] Um autor mais contemporâneo que fala sobre os matadouros é o sul africano John Maxwell Coetzee, cujos trabalhos são por vezes utilizados em construções teóricas dos estudos voltados a chamada zoopoética e/ou zooliteratura (MACIEL, 2006).

[98] "(...) extreme poverty, crowded conditions, delinquency, and environmental pollution" (FITZGERALD, 2010, p. 60).

A obra reverberou, tomou proporções inesperadas e inclusive levou a reações negativas sobre a indústria da carne, as quais influenciaram na alteração da legislação e de aumento na rigidez da fiscalização sanitária. Entretanto, Upton Sinclair lamentou ao dizer que, mesmo tentando mirar o coração de seus leitores, infelizmente acabou por acertar seus estômagos, uma vez que, na situação dos trabalhadores, não houve mudanças (DIAS, 2009).

As transformações no mundo do trabalho ansiadas por Sinclair seriam possivelmente semelhantes às encontradas em outros autores que não esvanecem o trato dos animais, mas incidem mais especificamente nos humanos, conforme destaca Giorgi:

> [...]: trata-se então, de textos que usam o matadouro para pensar a classe, a distinção entre classes e violência da sociedade de classes; textos que fazem do açougueiro ou do trabalhador do frigorífico o paradigma do trabalhador ou do proletário, não como algoz, e sim, ao contrário, como vítima, identificando-o com os animais que ele mesmo mata. (GIORGI, 2011, p. 215)[99].

Ainda no que diz respeito ao referido livro de Sinclair, e seguindo mais um pouco na esteira das reações provocadas pelo texto, lembremos que a linguagem escrita pode ganhar diferentes sentidos através dos próprios leitores, ou seja, é justamente assim que “se aprende uma fecundidade que quase sempre escapa a seu autor” (DOSSE, 2009, p. 376). Deste modo, os diferentes sentidos que foram produzidos acerca do livro *The Jungle* foram além de alterações sanitárias e instigaram até alguns empresários de indústrias da época a adaptarem suas fábricas de acordo com a forma racionalizada de trabalho que era desenvolvida nos matadouros de Chicago. Aqui se destaca Henry Ford, que após tomar conhecimento do texto de Upton Sinclair e conhecer o sistema de esteiras na desmontagem de carcaças da Union Stockyard, buscou desenvolver tais mecanismos de acordo com a necessidade de aumentar a produção de suas fábricas (BOSI, 2014; DIAS, 2009; FITZGERALD, 2010). Tais mecanismos adaptados se tornaram as conhecidas linhas de montagem das indústrias Ford, levando ao que conhecemos hoje por fordismo (DIAS, 2009). Ford inclusive descreve rapidamente em certo momento de seu livro

[99] Quando aponta sobre a representação dos trabalhadores de matadouros em escritos de outros autores, Gabriel Giorgi não se mantém em composições de escopo *marxista* ou então de cunho antropocêntrico. Mesmo destacando esse teores, o autor se utiliza dessa linha de pensamento para adentrar em uma esfera teórica em que os matadouros funcionariam como parte de um projeto voltado a analisar e repensar as sensibilidades em torno dos viventes.

My Life and Work como era o processo antes e depois da utilização da linha de montagem:

> A ideia em geral veio dos carrinhos aéreos que as *packers* em Chicago usam para esquartejar[100]os bois[101]. […] Com um operário fazendo o trabalho completo, ele poderia montar de trinta e cinco a quarenta peças em nove horas, ou por volta de vinte minutos por montagem. O que ele fazia sozinho foi divido em vinte e nove operações; que cortarem o tempo de montagem para treze minutos e dez segundos. Então subimos a altura da linha em vinte centímetros – isso foi em 1914 – o que diminuiu o tempo para sete minutos. Novas experiências sobre a rapidez do movimento reduziram esse tempo a cinco minutos. Em resumo, o resultado é: com o auxílio de estudos científicos, um homem agora é capaz de fazer mais do que quatro faziam alguns anos atrás. Essa linha estabeleceu a eficiência do método e agora a usamos em todo lugar. A montagem do motor, anteriormente feita por um homem, agora é dividida em 84 operações – aqueles homens fazem um trabalho três vezes a mais do que antes faziam. (FORD, 2005, s/p).[102]

Destarte, um dos principais aspectos que devemos notar aqui sobre a Union Stockyard é que, já nos primeiros anos do século XX, os processo da matança animal em Chicago se inserem no aparecimento das primeiras manifestações de mecanização de etapas, não sendo exemplar só nas indústrias de Henry Ford, mas também "fornecendo um modelo para a organização do trabalho e da produção em massa nas indústrias que surgiam" (RIFKIN, 2009, p. 24 *apud* DIAS, 1992, p. 119). Esses processos efetivamente distanciaram o trabalho individual sobre os abates e

---

[100] A expressão original *dressing* normalmente é referente ao verbo *dress* (vestir) no gerúndio. Porém, no trecho em questão está contextualizada e antecede ao referente *beef.* Nesse caso, *dressing* diz respeito as operações de esquartejamento e remoção de órgãos realizadas na carcaça animal pendurada em ganchos. A expressão *dressing* também pode significar temperar, condimentar e colocar molho. Dadas as dificuldades de tradução e para fins dissertativos utilizei esquartejar. Mais informações sobre *dressing* nos seguintes artigos: http://smallfarms.cornell.edu/2012/07/10/yields-and-dressing-percentages/ e http://www1.agric.gov.ab.ca/$department/deptdocs.nsf/all/sis12389.Ambos acessados em 01/09/2014

[101] No original *beef.* Esse termo é também utilizado para se referir à carne bovina e aos próprios bois e vacas.

[102] "The idea came in a general way from the overhead trolley that the Chicago packers use in dressing beef […]. With one workman doing a complete job he could turn out from thirty-five to forty pieces in a nine-hour day, or about twenty minutes to an assembly. What he did alone was then spread into twenty-nine operations; that cut down the assembly time to thirteen minutes, ten seconds. Then we raised the height of the line eight inches--this was in 1914--and cut the time to seven minutes. Further experimenting with the speed that the work should move at cut the time down to five minutes. In short, the result is this: by the aid of scientific study one man is now able to do somewhat more than four did only a comparatively few years ago. That line established the efficiency of the method and we now use it everywhere. The assembling of the motor, formerly done by one man, is now divided into eighty-four operations--those men do the work that three times their number formerly did" (FORD, 2005, s/p). A ausência de numeração de páginas decorre do livro em questão estar disponível na plataforma Gutenberg em um formato eBook semelhante a um arquivo de texto. Disponível em: http://www.gutenberg.org/cache/epub/7213/pg7213.html. Acessado em 01/09/2014

seus processos ao mesmo tempo em que um trabalho fragmentado e simplificado vinha tomando força e se consolidando. A não necessidade de mão de obra qualificada e, consequentemente, a possibilidade de pagar baixos salários configuraram o cenário ideal para a contração de imigrantes europeus recém-chegados[103]. É assim que foi possível a emergência dos imigrantes lituanos como personagens centrais no livro de Sinclair.

The Jungle foi publicado em um período um pouco posterior ao movimento de centralização e afastamento dos matadouros da vida social, algo que, como vimos, veio ocorrendo no fim do século XIX em alguns locais do mundo. Desse modo, a obra de Sinclair, através dos múltiplos sentidos da escrita, de alguma forma contribuiu também em contornar a invisibilidade e distanciamento que vinham sendo efetivados sobre os locais de matança. Desse modo,

> Talvez não seja coincidência que a primeira geração a crescer com carne *desmontada* e matadouros invisíveis, foi à primeira geração a ter seus estômagos virados com as descrições de Upton Sinclair sobre os matadouros de Chicago décadas depois. (ROBICHAUD, 2010, p. 6-7)[104].

De toda forma, a importância de contextualizar Chicago nas primeiras décadas de 1900 nos serve de orientação para as condições e proporções de matança animal em um uma escala maior enquanto nos mantemos em agenciamento com as condições referentes à cidade de Ponta Grossa[105] e seus matadouros nas décadas iniciais do século XX.

2.3 NA TRILHA DA CARNE: PONTA GROSSA NAS PRIMEIRAS DÉCADAS DO SÉCULO XX

Pouco menos de um ano após a publicação do livro *The Jungle* e das condições da matança em Chicago ganhar visibilidade nos contexto norte-americano, a gestão municipal de Ponta Grossa começava a acenar na direção de

[103] Poloneses e lituanos eram maioria, e o pouco ou nenhum domínio da língua inglesa os tornava presas fáceis para os matadouros. Juntos a trabalhadores alemães, irlandeses, italianos e de outras nacionalidades em menor número, eles formaram um volumoso exército industrial de reserva que fazia fila às portas dos grandes matadouros em Chicago (BOSI, 2014, p. 100).

[104] "Perhaps no coincidence, the first generation to grow up with disembodied meat and invisible slaughterhouses was the first generation to have their stomachs turned at Upton Sinclair's descriptions of slaughterhouses on Chicago's South Side decades later" (ROBICHAUD, 2010, p. 6-7).

[105] E também no que se refere a outros locais do Brasil, como veremos mais a frente.

desenvolver a racionalização na produção da carne. Algo verificado ao menos no que dizia respeito aos modos de distribuição de carne:

> Abertura de propostas para a condução da carne. Aos vinte e cinco de junho de mil novecentos e sete, nesta cidade de Ponta Grossa, na sala das sessões da Camara Municipal, as doze horas da manhã, presente o Tem. Coronel Ernesto Guimaraes Villela, Prefeito Municipal, commigo José (?) Ribas, Secretario da Camara. Em seguida o Tem. Coronel Prefeito municipal anunciou o recebimento de propostas em cartas fechadas para o serviço de condução de carne verde para o consumo público, do matadouro para os açougues da cidade de conformidade com o edital de concorrência. Publicado em virtude da lei n°162 de 1° do corrente mês.
> Apresentaram-se quatro propostas (devidamente caucionadas em deposito de 100.000 reis cada uma) dos cidadãos Francisco de Assis Ribas, Pascoal Del ?, Theodoro ? e Benedito Antunes Coelho, as quais sendo abertas e lidas em frente aos interessados, foi proferida a do cidadão Benedito Antunes Coelho, que propôs-se a fazer o serviço de condução da carne mediante os pagamentos de 1$000 reis por cabeça de gado vaccum, 400 reis por suíno e 200 reis por ???, carneiros e cabritos**: obrigando-se mais: à conservar as mangueiras do matadouro; à carimbar a carne com as iniciais da camara municipal e numeração de cada açougueiro; prestar contas ao prefeito dos animais abatidos para o consumo público todo o fim de mez, a ter mais de um carro se necessário for**; a dar 20% sobre o ? de 400.000 reis; a auxiliar na fiscalização do matadouro de acordo as ordens do prefeito, a fazer o contracto por três anos; a mandar construir-se carros de ? com a planta que o prefeito designou-se a dar ? os carros no prazo de trinta dias. O Tem. Col. Prefeito Municipal, mandando archivar as propostas apresentadas, determinou que lavrasse o competente contracto com o mesmo proponente cidadão Benedito Antunes Coelho no prazo de 3 dias e aos demais proponentes fossem devolvidas os cauções que acompanham as suas propostas. [Ênfase minha]
> (Ata de proposta para a condução da carne. Em 25 de junho de 1907).

E, na sequência, mais uma ata, só que agora contendo um decreto confirmando a regulamentação do sistema de condução de carne verde:

> Ata de 26 de junho de 1907
> Ordem do dia
> Projeções e Pareceres
> A comissão de legislação, posturas municipais e higiene publica, apresentou os seguintes: - Parecer.
> A comissão de legislação tendo em vista a representação os leu: Coronel Prefeito Municipal contida em sua mensagem relativamente ao transporte da carne verde do matadouro publico para os açougues, apresenta o seguinte:
>
> Projeto n° 54
> A camara municipal de Ponta Grossa, Estado do Paraná Decreta
> Art. 1° Para execução do art 162 das posturas municipaes, fica o prefeito autorizado a chamar concorrentes para o serviço de transporte ou conducção da carne verde para o consumo publico do matadouro para os açougues da cidade mediante uma tabela de preços approvada pelo prefeito, cujo contrato vigorara por um ou mais anos. Sendo empregados tantos carros quanto forem necessários a juízo do prefeito.

> **- 1° Os carros serão cobertos e fechados com venezianas para todos os lados e com ganchos apropriados para pendurar a carne, sendo a construcção dos mesmos feita de modo a impedir no trajeto a introducção de lama, água e terra**. [Ênfase minha]
> - 2° Depois da inauguração dos serviços decretados por esta lei a conducção da carne de gado bovino, suíno, ? e lanígero só será feita pelo respectivo contractante sob pena de 50$000 de multa e o dobro na reincidência.
> Art 2°
> Revogam-se as disposições em contrário.
> Sala de sessões em 26 de junho de 1907

Não entraremos no mérito de uma das propostas ter sido aceita tão imediatamente, ou a questão de que o decreto de 25 de junho não informa uma data limite ao contrato, enquanto só visa indicar uma prazo de vigência mínima[106]. Dada esta observação, a necessidade de um serviço para distribuir carne verde (que principiou no fim de 1900 e se estendeu até as décadas seguintes) denota alguns aspectos como o caso da cidade estar se tornando cada vez mais movimentada, em como isso alterava nos habitantes a percepção das distâncias e em como a existência de um matadouro municipal ia se fazendo cada vez mais presente na vida da população pontagrossense.

População essa, que por conta de seu crescimento e possível aumento no consumo de carne, tornava necessário um sistema de distribuição mais eficaz. Essa pretensa agilidade não deve ser pensada somente em termos de uma municipalidade atenta com aquilo que a população precisava, mas também nos termos financeiros. Para os açougues era importante a carne fresca que, o quanto antes chegasse mais rápido poderia ser vendida. Para os cofres municipais era mais uma forma de angariar. Além do que já acontecia na arrecadação sobre a matança, a presença vigilante e fiscalizadora do município também visava garantir o recebimento de certos valores sobre o transporte das carnes como demonstram as atas. Pois somente quem era contratado pelo prefeito poderia encabeçar a condução de carne verde, sob pena de multa para quem realizasse tal empenho sem o aval da municipalidade ou distribuísse carne sem o carimbo da câmara.

A indicação de que o transporte deveria ser realizado em carros que deveriam seguir certos preceitos ressaltam uma crescente preocupação higiênica[107]

---

[106] Ressalto que tais observações derivariam a outro trabalho, inclusive buscando salientar quem seriam os sujeitos e quais as relações que poderiam existir entre eles.

[107] Percebe-se que a ata contendo o decreto tem seu parecer apresentando por uma comissão que é também denominada de higiene pública e não mais só relacionada exclusivamente ao conceito de salubridade. Deste modo, poderíamos dizer que é correlato a este conceito que surge em nosso

e da ausência de formas de refrigeração da carne. Nesse caso, não se verificavam nem semelhanças ou a possibilidade de estabelecer paralelos com a utilização de gelo na distribuição da carne de Chicago para outros locais da América do Norte (CRONON, 1991).

Obviamente que a rede de distribuição em Ponta Grossa era de escala muito menor do que a existente em Chicago e não contava com os mesmos meios, além de que o tempo para conduzir e entregar a carne seria também bem menor, isso se não contarmos com as complicações que poderiam ocorrer no cotidiano dos condutores. Entretanto, a exclusividade do gelo pertencer à indústria cervejeira pontagrossense e um provável alto custo de produção do mesmo são elementos que levam a configurar as condições requeridas para os veículos, nos quais as venezianas eram a única garantia de que a carne teria o frescor necessário para no mínimo, não acelerar sua deterioração. A isso, somam-se as indicações de um panorama das condições urbanas, o que é revelado pela necessidade de se evitar a entrada de lama, terra e água nos veículos. Algo que seria prevenido pelas exigências do decreto e por veículos com altura maior do que o normal.

O caráter de amalgama do modernizar em Ponta Grossa é assim evidenciado novamente visto que motores, uniformes, lama, pedras, urbanidade, ruralidade, bela época e matança se entreolhavam na urbe local. Na imagem abaixo são visíveis as características que os carros transportadores de carne deveriam ter, bem como a confirmação das condições das ruas:

---

caso, o de higiene pública, uma “técnica de controle e de modificação dos elementos materiais do meio que são suscetíveis de favorecer ou, ao contrário, prejudicar a saúde. Salubridade e insalubridade são o estado das coisas e do meio enquanto afetam a saúde; a higiene pública – no séc. XIX, a noção essencial da medicina social francesa − é o controle político−científico deste meio*”* (FOUCAULT, 2009, p.55).

Figura 9 – Caminhão para condução de carne verde.

Fonte: Museu Campos Gerais.

Deste modo, ao continuarmos a seguir as trilhas da carne em Ponta Grossa, somos direcionados aos açougues e notamos um considerável aumento da quantidade deles na cidade – um tópico que também fortalece o argumento de que era cada vez mais indispensável uma ágil cadeia de distribuição da carne verde. É possível afirmar o crescimento desses estabelecimentos por uma consulta ao livro de impostos sobre negócios[108], o qual cobre dos anos de 1905 até 1908. É nesse intervalo de três anos em que houve a emergência do sistema de distribuição. Assim, o aumento do numero de açougues pode ser notado ao observar os pagamentos do início de 1905, quando se constatam no livro cerca de quinze açougues, enquanto que no ano de 1908 o livro já contabiliza vinte e quatro estabelecimentos [109].

[108] Disponível na casa da Memória Paraná. No que pode dizer respeito a aspectos aproximados a questão da carne, o livro possui referencias a salsicharias, curtumes e multas sobre *gado vacum.*

[109] Dados esses pontos, devemos fazer um pequeno parênteses. Podemos dizer que esses caminhos da carne era pautados por relações de poder entre proprietários e representantes municipais. Esse detalhe deve ser ressaltado visto que, ao mesmo tempo em que a municipalidade taxava matanças, transportes e açougues encorpando o papel disciplinador do Estado, abriam-se espaços para que um empresariado fosse sendo estabelecido na cidade. Assim, não é intuito argumentar sobre a ideia de haveria uma "mão invisível" equilibrando um suposto livre mercado pontagrossense ou algo semelhante. O que deve ser notado é que, como acontece na documentação sobre concessão de terras, alguns dos sobrenomes citados no livro de imposto também ainda tem presença e influência na atual Ponta Grossa. Mais uma vez destaco um item que, mesmo não sendo um enfoque do

Argumentar se o aumento do número de locais vendendo carne na cidade foi o que levou a instauração de um sistema de condução ou se foi este que levou ao acréscimo de açougues em Ponta Grossa não é nosso intuito. Porém, o conhecimento das formas que a distribuição da carne adquiria na cidade evidencia que no interior desses processos emergem outros elementos de nosso interesse, os quais dizem respeito ao tratamento em relação às outras espécies fora do matadouro, bem como sobre as condições sanitárias de matança e venda da carne. Assim, é nesse contexto de finais dos 1900 que encontramos detalhes de uma instigante lei.

De nível estadual e sancionada no início de 1909, a lei N° 859[110] possuía um teor que visava, pela primeira vez, questões referentes um papel tutelar do Estado para com outras espécies. A lei versava sobre a proibição da caça de aves, especialmente as cantoras e de pequeno porte, quadrúpedes em épocas de procriação (exceto os carnívoros) e de pescas que utilizassem redes de *malha miúda e dynamite,* principalmente nos períodos de desova[111]. Assim, após estabelecer as devidas proibições, o texto afirma:

> Lei N 859 de 27 de Março de 1909.[112]
> [...]
> Art. 3 O infractor desta lei, será punido com a multa de cem mil reis à um conto de reis, e o dobro nas reincidências alem de outras penas.
> Art. 4 Fica estabelecida nas escolas do Estado entre outros preceitos ou lições de moral. – a protecção de vida aos animaes. Nesses conselhos moraes, os professores farão sentir aos alumnos o quanto rebaixa a humanidade, não só os mãos tratos aos animaes, como a matança de pássaros.
> [...]
> Palácio da Presidência do Estado do Paraná em 27 de março de 1909, 21 da República.

---

presente trabalho, merece ser observado. Nesse caso, um trabalho específico no mapeamento dos nomes seria interessante para conhecer as relações de poder que haviam nessa rede da carne pontagrossense e como esse jogo de forças funcionava para que nenhuma das partes, município e comerciantes, perturbasse a outra.

[110] Texto disponível no livro de posturas de 1915. O mesmo livro também dava providências sobre animais que não tivessem relação direta com o matadouro.

[111] Hoje respectivamente conhecidas como caça e pesca predatórias.

[112] No momento vale um adendo que seria passível de uma investigação mais apurada, no caso, a ligação possível de que esta lei seja um desenvolvimento de certos trechos presentes no código florestal paranaense de 1907 e ao levar em conta que o artigo 37 e 38 do referido código mencionam a questão da caça e suas condições de proibição. Algo que por sua vez tem estrita relação com a abordagem utilizada para com a então mata paranaense, pois se os pássaros seriam protegidos, provavelmente seria pela relação mais evidente que eles possuem em um seu habitat, aquela entre eles e as árvores que supostamente seriam conservadas.

Mesmo sendo novidade no que diz respeito ao Paraná e suas localidades, esse tópico já se desenvolvia ou tinha visibilidade em outros países desde o século XIX[113]. Assim, somos apresentados a algumas das primeiras características de um papel de tutela do Estado em itens que – como veremos posteriormente – ganharão mais corpo na década de 1930 por meio do governo federal e terão influência no estabelecimento do segundo matadouro municipal de Ponta Grossa.

A emergência dessas primeiras preocupações pareciam buscar um reordenar do ser civilizado no contexto paranaense do novo século. Ao que parece, se orbitava em torno do reordenamento das coordenadas de um projeto que agora deveria acoplar noções de moralidade e humanidade em relação às condições de existência de algumas espécies. Algo que podemos afirmar em paralelo com um argumento de Brantz sobre os protecionistas na Alemanha de fins do XIX e início do XX, os quais:

> [...] acreditavam que o tratamento de uma sociedade para com animais indefesos refletia seu nível de civilidade, e reivindicando um tratamento mais humano aos seres vivos próximos, o progresso nacional e o bem estar social seriam favorecidos e a moral melhorada (BRANTZ, 2002, p. 171) [114].

As políticas acerca do matadouro e seus processos também iam recebendo um detalhamento cada vez maior. Temos no primeiro mês de 1910, o decreto e a sanção da lei n° 257 e que aparece intitulada como Regulamento Sanitário. Publicado posteriormente também no livro de posturas de 1915, o regulamento apresenta artigos visando uma série de questões, como as condições de comercialização do leite[115], a existência de uma Polícia Sanitária e quais precauções deveriam ser tomadas contra “moléstias transmissíveis”.

Composta por inspetores municipais e um médico, a Polícia Sanitária era um grupo não só de cunho fiscalizador, mas como o próprio nome indica, também de punição. Assim, ao mesmo tempo em que o regulamento decreta que a Polícia

---

[113] Ver também as páginas 28, 48 e 49.

[114] “[…] believe that a society’ s treatment of defenseless animals reflected its level of civilization, and by advocating a more humane treatment of one’ s fellow creatures, national progress and social welfare would be furthered and general morality improved” (BRANTZ, 2002, p. 171).

[115] Chris Otter (2006) trabalha com a questão do princípio da industrialização do leite, adulterações, práticas de prevenção a contaminação bacteriana, de como eram as condições em que as vacas viviam e como isso afetava a elas e ao leite consumido pela população. Mais detalhes *em The vital city: public analysis, dairies and slaughterhouses in nineteenth-century Britain.* Disponível em: http://ganymedes.lib.unideb.hu:8080/udpeer/bitstream/2437.2/12030/1/PEER_stage2_10.1191%252F1474474006cgj373oa.pdf.

Sanitária tinha por fim “prevenir, corrigir e reprimir os abusos que compromettam a salubridade publica e velar pela fiel observância das disposições sobre hygiene”, a mesma poderia realizar visitas domiciliares. O regulamento não aponta em quais situações ou condições deveriam ser relevadas para tais visitas, ou seja, além de se perceber mais uma face das novas fronteiras do público e privado, havia uma brecha com possibilidade de articulações higienistas para com a própria população[116].

No Artigo 3, do título específico sobre as práticas desse grupo de inspetores e médicos é apontado:

> Art. 3. **Em tudo quanto respeitar a salubridade pública, será sempre ouvido o medico municipal** e especialmente tratando-se da hygiene das ruas, praças e logradouros: das habitações particulares e colectivas, da alimentação, incluídos os armazéns de viveres, padarias, botequins, restaurantes, açougues, quitandas, mercados, **matadouros públicos**; [...].[Ênfase minha]

Por se tratar de um texto redigido pelo governo estadual e apropriado pelo município[117], as referências aos estabelecimentos parecem ser de caráter funcional. Assim, além do aspecto vigilante e fiscal, no trecho acima percebemos que a punição era apurada e fortalecida com a presença do discurso médico corroborado pelo saber técnico. Fatores que, de acordo com a historiografia brasileira sobre o início do século XX no Brasil, caminhavam juntos aos ímpetos higienistas, progressistas e de ordenação. Ou seja, o matadouro municipal de Ponta Grossa era alocado entre as astúcias da ordem e das ilusões do progresso (SEVCENKO, 2006). Elemento que torna necessária mais uma análise contextualizante antes de voltarmos especificamente para a questão pontagrossense.

2.4 AO EXTREMO SUL DE CHICAGO: UM RÁPIDO OLHAR SOBRE OS PRINCÍPIOS DE UMA INDUSTRIALIZAÇÃO NOS MATADOUROS DO BRASIL NA SEGUNDA DÉCADA DO SÉCULO XX

[116] Na década de 1930 esses elementos surgem mais acentuados e fortalecidos, principalmente no que dizia respeito à mendicância, “vadiagem” e prostituição. (CHAVES, 2001; CAVALCANTI, 2012).

[117] O regulamento referencia em alguns momentos sua relação com o código estadual. Ainda sobre isso, parecia ser comum a apropriação de trechos redigidos a nível estadual e de outros municípios. Esse tópico é avultado após consultar livros de posturas de 1891 e 1914 em conjunto com a análise dos códigos contidos no livro Posturas municipais Paraná, 1829 a 1895 – contido nas referências bibliográficas.

Distanciando um pouco o olhar de Ponta Grossa, e assim passando a visualizar uma dimensão um pouco maior, podemos nos debruçar sobre uma inserção dos matadouros no projeto de encaminhamento republicano e positivista. Fator reforçado e evidenciado já em nível federal quando, também no ano de 1910, é sancionado o Decreto 7.945, o qual denotava pela primeira vez um desejo comercial expansionista e de industrialização nos processos de matança:

> Decreto Federal 7.945, de 1910:
>
> **"A conquista imprescindivel de novos mercados fóra do paiz só será possivel se remodelarmos o commercio dos generos alimenticios pela adopção immediata dos modernos processos de conservação, pelo frio secco, dos generos facilmente alteraveis, pela installação de matadouros modelos nas zonas pastoris e pela regulamentação do serviço de inspecção e policia sanitaria** dos animaes de talho e das substancias destinadas ao consumo interno do paiz e á exportação. (...)
>
> O desenvolvimento prodigioso dessa industria está exigindo a substituição do actual processo de matança do gado pelo dos packing-houses, sem o que não lograremos obter mercados de consumo no estrangeiro, nem tão pouco conseguiremos melhorar a qualidade da carne que se consome no paiz.
>
> As vantagens desses matadouros modelos são hoje universalmente reconhecidas e proclamadas, e a conservação das carnes pelo ar frio constitue actualmente a base do seu commercio na maior parte dos paizes civilizados.
>
> Mas, **á questão economica, ponderosa, sem duvida, sobreleva a questão hygienica**, **porquanto é de estricto dever dos poderes publicos vigiar de perto a qualidade dos alimentos**, afim de premunir a população contra os accidentes que lhe possa causar a ingestão de substancias alimenticias deterioradas ou de má qualidade.
>
> Qualquer, portanto, que seja o lado pelo qual se encare o problema da conservação dos generos de producção nacional, economico, commercial ou hygienico, vê-se quanto elle avulta de importancia, exigindo do Governo solução immediata e efficaz. [Ênfase minha].

Logo no seu início, o decreto já mostra a sua intenção principal. Alcançar novos mercados no exterior era sintomático de uma queda na exportação de carne dos Estados Unidos para a Inglaterra durante o período, visto que:

> Durante a primeira década do século XX, o aumento da população norte-americana, graças a um fluxo imigratório ininterrupto e à consequente expansão da área explorada e habitada, fez com que as pastagens norte-americanas praticamente desaparecessem, causando uma demanda por terra barata e, ao mesmo tempo, fazendo elevar o consumo interno de carne para números jamais antes atingidos (DIAS, 2009, p. 33).

Assim, em 1910 as exportações norte-americanas quase desapareceram (PERREN, 2006, p. 65 *apud* DIAS, 2009, p. 33). Para sanar esse impasse, as companhias da Chicago Union Stockyard voltaram-se para a América do Sul em países como Uruguai e Argentina[118]. O Brasil queria fazer parte do jogo e, para ter as cartas necessárias e exigidas, o decreto, além de se referir sobre a Polícia Sanitária, incide explicitamente sobre a necessidade de instalar processos mais condizentes com a então ensejada internacionalidade, como a conservação de frio seco e os matadouros modelo, aspectos já presentes em outros países, ou como diz o próprio decreto, nos então chamados “paizes civilizados”.

A preocupação com a instalação de *packing-houses* também evidencia uma vontade de industrialização, entretanto, tudo isso haveria de ter um alto custo. Deste modo, o mesmo decreto já anuncia que a questão higiênica levava vantagem sobre a *ponderosa* questão econômica, algo que nas entrelinhas pode ser compreendido como entendimento da situação do comércio alimentício e das prováveis condições financeira das cidades[119].

Com o capital necessário, domínio de mercado e técnicas de matança, as empresas estadunidenses de fato aumentaram a capacidade dos matadouros adquiridos na Argentina e no Uruguai[120] e investiram em uma estratégia que foi:

> [...] uma agressiva guerra de preços realizada em 1911 e em 1913. Sendo as empresas norte-americanas as maiores produtoras de carne, provocaram uma superlotação do mercado inglês com seus produtos, fazendo baixar o preço da arroba; [...] (DIAS, 2009, p. 34).

Igualmente, é em 1914 que temos a ocorrência da primeira guerra mundial e a emergência da necessidade de abastecer os soldados que participavam do conflito. Assim, a carne que antes era exportada, teve sua produção diminuída em substituição por outros tipos mais coerentes ao consumo dos militares na frente de batalha.

---

[118] Ver também a nota 95.

[119] Assim, não surpreende a afirmação de que a vigilância contra o consumo de substâncias alimentícias deterioradas ou de má qualidade deveria ser de responsabilidade do poder público, algo que era levado a cabo pelas municipalidades.

[120] Os matadouros voltados para exportação eram disseminados na Argentina e inclusive no ano de 1882 era inaugurada em Londres a River Plate Fresh Meat Company, cujo primeiro carregamento de carne data de 1883 (JONES, 1929). Em 1884 inaugura a La Compania Sansinena de Carnes Congeladas. Outra companhia inglesa de carnes, sob o empenho da James Nelson Co. abre sob o nome de Las Palmas Produce Company (Ibid.). Ver também notas 37, 39 e 95.

Ao se pensar a historicidade dos matadouros, é nesse ínterim que podemos falar, pela primeira vez, em matadouros frigoríficos brasileiros[121]. Como já foram expostos alguns dos elementos industrializantes ao analisar o caso de Chicago, agora podemos ampliar nosso enfoque e citar que o caráter de frigorífico principiava a composição de locais que, além de cuidarem da matança, também dispunham de condições de processarem derivados (ou seja, sub-produtos resultados de resíduos como banha, e sebo, por exemplo) e condições de conservar a carne para além do dia da morte do boi. Entretanto, devemos notar que não é possível afirmar que toda a matança passou a ser industrializada e a se utilizar de tecnologias de refrigeração, como veremos posteriormente. De toda forma, nesse breve recorte é que surgem as primeiras plantas de matança com trejeitos industriais no Brasil, sendo que a primeira delas foi instalada na cidade de Barretos, em São Paulo, com a Companhia Frigorífica e Pastoril (ARAÚJO, 2003; BRANDÃO, 2000; DIAS, 2009; FELÍCIO, 2013). Uma planta de matança que mesmo "em proporções menores, já apresentava uma divisão em seu espaço produtivo que buscava acompanhar as novas tendências modernas e principalmente os frigoríficos estrangeiros" (BRANDÃO, 2003, p. 48).

Inaugurado em 1913, principiando as exportações em 1914 e exportando um montante de 200 toneladas de carne nesse ano inicial (FELICIO, 2013), o matadouro frigorífico de Barretos inseria-se prontamente no mercado externo e garantia retorno financeiro para sua responsável, a Companhia Mecânica e Importadora de São Paulo (ARAÚJO, 2003[122]). Esta que por sua vez também instalou entre 1917 e 1918 a Companhia Frigorífica de Santos, o que nos indica uma estratégia de facilitar o transporte para a saída de carne do país[123].

---

[121] Visto a importância da questão do desenvolvimento de sistemas de conservação refrigerada e como ela não se desenvolve de forma uniforme no Brasil, retomaremos esse elemento em vários outros momentos no decorrer do texto ao mesmo tempo em que entrelaçaremos com o caso do matadouro de Ponta Grossa e também ao explorarmos brevemente casos mais específicos dos chamados matadouros frigoríficos.

[122] Para um estudo mais detalhado e voltado especificamente para a Companhia Frigorífica e Pastoril de Barretos, seus trabalhadores e o histórico de combatividade dos mesmos, ver a dissertação de mestrado de Célia Regina Aielo Araújo: *Perfil dos operários do Frigorifico Anglo de Barretos 1927-1935.* Dissertação (Mestrado em História), UNICAMP, 2003.

[123] Um dos idealizadores e que esteve à frente da construção da Companhia Frigorífica e Pastoril de Barretos foi Antonio Prado, político, cafeicultor, presidente e acionista da Cia. Paulista de Estradas de Ferro (ARAÚJO, 2003; FELICIO, 2013). Assim é evidenciado o fator de já ter sido utilizado o transporte ferroviário nas plantas de matança de Barretos e Santos e quais seriam os benefícios financeiramente mútuos a todos os acionistas das companhias.

Mais especificamente no caso de Barretos, a mão de obra era composta não só por homens e mulheres vindos de vários locais do Brasil, mas também de imigrantes, todos com idades variando entre oito e quarenta e cinco anos (ARAÚJO, 2003). A isso notamos um caráter análogo ao caso de Chicago, e denunciado por Sinclair, tornando evidente algumas características (como a presença de imigrantes lituanos[124]) desses primeiros matadouros com contornos industriais nos primeiros anos do século XX. Em todo caso, vale destacar que o princípio do que pode ser compreendido como a industrialização brasileira, estava exatamente nas plantas de produtos alimentícios onde se encontravam as piores condições de trabalho (BRANDÃO, 2000).

Entretanto, ao contrário de Barretos, as outras novas plantas de matança que se instalavam no país eram resultado principalmente de capital estrangeiro. Em 1915 foi inaugurada em Osasco a "Continental do Brasil" pela empresa Land Cattle, que foi comprada pela Companhia Wilson em 1918; no ano de 1917 a Anglo iniciou suas atividades em Mendes, no Rio de Janeiro, utilizando instalações de uma antiga cervejaria; no mesmo ano de 1917 integrantes da Union Stockyard de Chicago instalaram-se no Rio Grande do Sul devido à presença da Swift, em Rosário do Sul, e da Armour, em Santana do Livramento, a qual por sua vez também iniciou atividades em São Paulo (DIAS, 2009; FARIA, 1974 *apud* FELÍCIO, 2013; PARDI, 1996, p. 24; PERINELLI NETO, 2007, p. 39).

Entretanto, se por um lado eram erigidos matadouros frigoríficos em outros locais da região Sul e Sudeste, em Ponta Grossa outras faces eram avistadas na história dos matadouros.

2.5 MATADOURO MODELO

Ao que consta na documentação encontrada, ainda durante toda a década de 1910 e posteriormente, a cidade de Ponta Grossa não contava com um sistema de refrigeração para carne. Esse elemento tão importante para a história dos matadouros poderia até ser vislumbrado para o caso do matadouro municipal, pois

[124] No caso de Barretos, Araújo (2003) destaca a presença de lituanos, portugueses, alemães, sírios e de outras etnias européias que se não eram recrutadas em fazendas de café, o eram diretamente nos portos em que desembarcavam. A quantidade de imigrantes se intensifica durante a década de 1920.

existia naquele mesmo período uma cervejaria[125] muito bem equipada[126]. Tal fator poderia indicar a possibilidade da existência e disseminação de sistemas de refrigeração na cidade também relação à carne, não evidenciando tanto um descolamento de Ponta Grossa em relação à modernização das matanças em curso em outros lugares.

Em todo caso, algumas outras faces de uma atualização dos processos de matança e do próprio matadouro vinham à tona. Sabe-se que toda municipalidade é subordinada a sanções federais e no final 1913 a câmara de Ponta Grossa chegou a tocar na questão da instalação de um matadouro modelo (Ata de 11 de Dezembro de 1913). A proposta de construção barganhava que, enquanto seu proponente arcaria com os custos do edifício, incluindo itens até então inéditos ao menos para os matadouros na região dos Campos Gerais e, caso a câmara de vereadores concordasse em dar uma isenção de impostos por 10 anos ao matadouro e seu responsável, este deveria construir dois açougues modelo com preços estipulados pela própria vereança. A apresentação da proposta demonstra uma clara tentativa de se enquadrar nas novas diretrizes na produção de carne no Brasil.

Talvez a existência de uma cervejaria de renome nacional agitasse os ânimos de uma pequena parte da população e a fazia se imaginar parte do mercado nacional e internacional em relação ao comércio e consumo de carne. Entretanto, os matadouros modelos precisavam no mínimo de sistemas de refrigeração para a conservação da carne, como aponta o Decreto federal 7945, e os altos custos desses maquinários, que ainda eram novos no cenário brasileiro, limitavam significativamente sua utilização.

Destarte, poucos dias depois da apresentação da proposta de construção do matadouro modelo, seu proponente a retira de pauta (Ata de 17 de dezembro de 1913). Além de uma referência sobre arrematação de rendas do matadouro municipal, não existem detalhes mais específicos sobre esse caso, porém o documento em questão nos permite inferir que eventualmente o próprio proponente da obra verificou que precisaria arcar com custos altos demais. Isso não seria motivo

[125] A cervejaria em questão era a Adriática. Suas edificações ficavam localizadas bem ao centro da cidade. É um referencial na história da cidade e faz parte da memória de muitos de seus habitantes. O prédio foi demolido na década de 1990 e no seu lugar hoje existe um Shopping levando o nome da principal cerveja produzida pela então cervejaria Adriática.

[126] Ao tratar de meados da década de 1910, Chaves e Rumbelsperger (2011) destacam que além do funcionamento de novos equipamentos que aumentaram a capacidade da cervejaria na produção de bebidas, a produção de gelo aumentou de 1.000 para 6.000 quilos.

para surpresas, visto que em outra ata, dessa vez datada de um ano antes, somos apresentados a aspectos de uma cidade ainda bastante aquém do que era idealizado e sem condições financeiras suficientes para qualquer obra mais exigente ou de isentar de impostos empreendimentos de qualquer teor:

> Não há mais com negar o grande desenvolvimento de nossa cidade principalmente nos últimos tempos.
> [...].
> A verba 'Obras Públicas' por maior que seja nunca é suficiente para fazer face aos respectivos serviços. Ponta Grossa é uma cidade vasta, com grande perímetro urbano e só o movimento de terra das suas ruas e praças, a construção de cordões, bacias e valletas fazem esgotar os recursos disponíveis no orçamento. Decorre dahi a necessidade urgente de calçamento, pelo menos da parte central da cidade. Feito isso a cidade não terá o feio aspecto e a viação perturbada pela lama quando chove e pelo pó quando não chove. Outro serviço publico de maior importância é o saneamento definitivo da cidade pela construção de obras relativas a água e esgoto.
> Com relação a hygiene e limpeza pública deve ponderar que não temos organização de hygiene nem mesmo rudimentar, o que é inconcebível n'uma cidade de importância como a nossa que recebe diariamente visitantes de toda espécie, sendo o ponto donde partem e chegam contínuas levas de imigrantes, estando com esta em contato com grandes centros dos Estados vizinhos.
> A limpeza pública é também incompleta. É embaraçosa a situação creada com o desaparecimento do mercado. Foi demolido o existente com o fim de construir outro que se adaptasse ao desenvolvimento, mas como a construção do outro não logrou realizar-se estamos há tempo sem mercado, pois não podemos dar esse nome ao rancho onde atualmente funciona.
> (Ata de 10 de dezembro de 1912).

Dificilmente a situação da cidade teria mudado em pouco menos de um ano, principalmente por conta de que além da aparente gravidade, os fatores citados levariam um tempo considerável para serem levados a conclusão. Podemos deduzir então que a criação de um matadouro modelo ou aprimoramentos no que dizia respeito à questão da carne, matança de animais e condições correlatas não eram as maiores das preocupações da municipalidade. Não é descabido dizer que a idealização para construir um matadouro modelo fosse produto principalmente de um ímpeto empreendedor mirando um comércio fora do município de interesse exclusivo de um sujeito específico. Até poderíamos argumentar que, em função do Decreto 7945, se estaria levando em conta as considerações do documento quando este aponta que as questões higiênicas eram sobrelevadas às questões econômicas.

Entretanto, nota-se pelo teor da ata que os motivos principais não seriam uma total ojeriza ou preocupação com as condições higiênicas, mas teriam como

item norteador uma preocupação em relação somente com as aparências, uma vez que a cidade recebia constantes levas de sujeitos que já haviam visitado grandes centros de estados vizinhos. Para além do âmbito discursivo oficial e da impressa pontagrossense, a modernidade – reforçada por ambos – parecia existir somente ao nível discursivo ou em espaços bem delimitados, pois como a ata deixa bem explícito, a cidade não possuía “organização higiênica nem mesmo rudimentar”. Porém, isso não anularia a probabilidade da cidade vender algum tipo de carne fora dos seus arredores, como veremos daqui a pouco.

2.6 O ASSEIO COMO INTERMÉDIO. ENTRE MATADOUROS MODELO E MODELOS DE MATANÇA

Entre os anos de 1910 e 1915 foram instauradas em Ponta Grossa novas posturas municipais, as quais recaíram diretamente no que dizia respeito ao matadouro municipal e os açougues que venderiam a carne de lá proveniente. Além de possuir um trecho específico, o livro de posturas retoma em vários outros momentos a questão do matadouro, e pela primeira vez os artigos referentes à matança e condições de venda da carne se tornam mais detalhados ao abrangerem outros pormenores. É o caso do item apontado como “Rendas do Matadouro”:

> Rendas do matadouro
>
> 1 Por cabeça de gado vaccum abatido para consumo publico. (*) 4:000
> (A importância de 1:000 reis deste imposto de cada cabeça,
>
> tem applicação em beneficio do Hospital de Caridade desta cidade).
>
> 2 Por cabeça de gado lanígero, caprum ou suíno, abatido para o consumo publico . 1:500
>
> 3 **Por cabeça de gado vaccum abatido exclusivamente para xarque destinado a exportação**. 1:000
>
> 4 Ossos e miudezas de cada rez, vendidos no quadro urbano 500
>
> 5 Por carroça de ossada e miudesas de gado Abatido nas xarquedas do município, vendendo nas ruas da cidade. 10:000

> * Nota n. 5 A lei 371 de 4 de Outubro de 1913 proibe a matança de vaccas, para o consumo publico, durante os meses de Abril a Outubro, com excepção das vitelas até 2 annos as vaccas macchoras e as que tenhao soffrido algum accidente, estejam em boas condições para o consumo publico; assim como, no mês de Novembro à Março o imposto será de 6:000 reis por cabeça, sob pena de multa de 10$000 reis ao fiscal do Matadouro e ao infractor 20$000; porem estas disposições entrarão em execução, só depois de regulamentadas devidamente. [Ênfase minha]

Como apontado anteriormente, esboçamos a probabilidade de Ponta Grossa vender algum tipo de carne para outras cidades, o que é corroborado no item três. Aliado a esse item, podemos entrever mais uma vez a ausência de refrigeração nos caminhos da carne, pois se considerarmos que a presença de carne refrigerada para venda externa também estaria assinalada como um recurso para arrecadação de rendas e não existe ao menos menção a tal característica.

No que diz respeito ao primeiro item, comecemos pelo adendo referenciado por um asterisco que nesse caso indica sanções acerca das proibições na matança de vacas saudáveis em certo período. O trecho não é muito específico, mas permite inferir que a proibição se dava para com vacas que poderiam estar prenhas, ou que fossem férteis e saudáveis, exatamente o oposto daquelas que não se encaixavam no ideal e que não seriam poupadas. Dificilmente seriam preocupações de ordem de empatia, sendo mais presumível que a proibição resguardava as vacas que garantiam rendas futuras. Ponto a ser considerado ao levar em conta as altas cifras cobradas por rês morta nos meses permitidos e das multas.

Ainda dentro dos valores destacados, no item um é perceptível que o gado morto para consumo da população tinha a maior taxa enquanto o gado que era exclusivamente usado para o charque e fadado à venda externa tinha um encargo visivelmente inferior. No que diz respeito ao primeiro, a destinação de parte do valor para o hospital justificaria o encarecimento, em um movimento que poderia incrementar a matança por um lado e arrefecer a mortandade de outro[127]. No que concerne ao segundo, a menor taxação pode ser deduzida como uma regalia dos gestores da municipalidade para esses comerciantes exportadores buscarem um preço competitivo para o charque pontagrossense ao mesmo tempo em que, para

[127] Não é objetivo da nossa arguição, mas vale o adendo de lembrar que estamos tratando de um documento oficial. Assim, uma pesquisa que tivesse como ponto central o hospital ou repasses da municipalidade poderia revelar a possível existência de problemas no repasse de parte das rendas das matanças.

equilibrar a balança, se fazia necessário manter o preço em alta daquela carne para consumo dentro de Ponta Grossa[128]. Por fim, além de ser vendido externamente o charque e não carcaças ou cortes de carne, dentro da cidade vendiam-se resíduos como ossos e miúdos alicerçando mais uma vez nosso argumento em torno de como a matança era ainda feita de modo não industrial e de que não havia indícios de refrigeração nos caminhos da carne em seus trechos pós matança. A quantidade de resíduos do charque poderia ser bem considerável, pois uma única carroça destinada à venda desses itens possuía muitas vezes um imposto maior que o de todos os tópicos anteriores somados.

Assim, passando ao trecho exclusivo sobre as matanças e seus pormenores temos o seguinte[129]:

Titulo XI

Matadouro Publico seu aceio e economia.

Açougues e condição da carne

Capitulo Único

> Art. 196. – Não será admitido ao corte, senão gado sadio, descançado ou com descanço nunca menos de três dias. O infractor será punido com multa de 20$000 reis. (*)[130]
> Art. 197. – O arrematante das rendas do matadouro ou empregado que for designado pelo Prefeito, quando por qualquer circunstancia tenhão de ser arrecadadas pela administração, tomara nota diariamente do gado destinado ao corte, bem como cor, marca, nome do cortador e de quem a rez foi comprada ou do criador.
> Art. 198. Ninguem poderá retirar do matadouro o gado que tiver abatido sem que antes tenha pago o imposto respectivo.
> Art. 199. A matança de gado será feita no inverno das 10 horas da manha as 16 da tarde, e no verão das 11 da manhã as 17 da tarde; incorrendo os arrematantes das rendas do matadouro na multa de 10$000 reis, quando forem alteradas as horas.

[128] Jones (1929) destaca que entre os anos de 1890 e 1900, a carne Argentina de boa qualidade era exportada para a Grã-Bretanha enquanto a de pior qualidade era vendida para o Chile, Paraguai e Brasil. Assim, mesmo o charque pontagrossense sendo vendido presumidamente nas fronteiras dos países mais próximos do Paraná, o paralelo que podemos estabelecer se dá nas semelhanças das formas em que eram tratados os sujeitos consumidores próximos em relação a aqueles visados pelos exportadores.

[129] Mesmo que se trate de um trecho extenso onde todos os itens não versam exclusivamente sobre o matadouro, eles possuem íntima relação ao compor e fazer parte das redes da carne. Assim decidi transcrevê-lo na íntegra, uma decisão tomada visando auxiliar na fluidez do texto,para evitar retomadas constantes e esparsas de uma fonte que ao ser fragmentada, poderia perder sua riqueza. Ora, optar primeiro pela transcrição completa e depois passar ao trabalho de análise do documento evita que, por vezes, a fonte acabe implícita em uma narrativa constantemente entrecortada por citações de um mesmo e extenso documento, ou que este seja passado para notas de rodapé ou fim. Ou seja, o leitor fica familiarizado com a fonte e conhece a ordenação dos artigos de acordo como é encontrada no próprio documento.

[130] No rodapé da página no documento o * (asterisco) é referido por “Observada a lei n. 371 de Outubro de 1913.” Sobre essa lei ver também a página 85.

Art. 200. Aquelle que talhar para consumo gado doente, cançado ou morto por accidente, incorrerá na multa de 30$000 reis.
Art.201. O arrematante ou empregado para isso designado é obrigado a conserva-lo com todo o aceio, lavando diariamente o logar e bem assim a ter seguro os curraes e portões:sob pena de 10$000 reis de multa.
Art. 202. A carne verde será transportada do matadouro para os açougues em carros cobertos e fechados com venezianas por todos os lados,afim de se tornarem bem arejados: sendo a construção dos mesmos feita de modo a impedir no trajecto a introducção de lama, água &. & ***[sic]*.**O infractor soffrera multa de 40$000 reis.
Art. 203. Os carros serão lavados diariamente e os conductores se conservarão no maior aceio possível. Na infracção será imposta a multa de 10$000 reis.
Art. 204. As rezes não serão conservadas amontoadas de um dia para outro nos logares que forem mortas, devendo ser os seus despojos transportados no mesmo dia pelos interessados.
Art. 205. A carne será conduzida para os açougues das 14 horas em diante no inverno e das 15 horas no verão, porem sempre antes da noite.
Art. 206. Os açougues serão situados em logar patente, onde possa ser fiscalizado o aceio, salubridade do talho da carne, assim como fidelidade nos pesos. A infracção será punida com 20$000 reis de multa.
Único. – Os açougues terão pelo menos, 2 portas com grades de ferro para a rua, balcão de ferro com coberta de mármore, ganchos e apparelhos de ferro nikelado e galvanisado, para suspensão da carne. A canalização da água permitira a lavagem diária do estabelecimento a jorro largo, logo que terminar a distribuição da carne.
Art. 207. O corte da carne será feito somente com serrote, serra e a faca e nunca a machado. A infracção será punida a multa de 20$000 reis.
Art. 208. Só no matadouro publico ou particulares, com licença da municipalidade se poderá abater rezes, porcos & para o consumo publico; os contraventores soffrerao a multa de 10$000 a 20$000 reis.
Único – Quando a matança seja feita em matadouros particulares, será o proprietário obrigado ao pagamento do imposto respectivo, o qual será feito no acto da expedição da licença, com a declaração do local onde tiver de ser feito o corte. O infractor incorrera na multa de 20$000 reis por cabeça de animal que abater.
Art. 209. Os talhos onde for vendida a carne terão os balcões com tampo de mármore, ganchos de ferro para serem pendurados os quartos de carne e toalhas brancas e aceiadas para livrar a carne do contacto imediato com a parede que poderá ser revestida de azulejo ate 1,50 centimetros de altura. Essas toalhas serão mudadas diariamente e bem assim o avental de que se serve o vendedor. Pela infracção de qualquer destas disposições será o dono do talho multado em 10$000 reis.
Art. 210. Os talhos serão lavados diariamente conservando-se fechadas as portas que deverão ser de grades de modo que o ar seja renovado facilmente. A infracção será punida com 20$000 reis de multa.
Art. 211. O interior dos talhos se conservarão sempre no maior aceio possível afim de não exalar mau cheiro e os vendedores deverão andar aceiados sob pena de 30$000 reis de multa em qualquer dos casos.
Art. 212. A carne que por seu aspecto ou mau cheiro indicar principio de decomposição, ordenará o Fiscal que seja enterrada, depois de examinada pela autoridade competente, ou na falta desta, por dois peritos idôneos: e o dono do talho será multado em 50$000.
Art. 213. Os cortadores e vendedores de carne, no trabalho, uzarão sempre de um avental branco que cubra a parte anterior do corpo desde o pescoço até os joelhos. Uzarao também de serrotes apropriados para a carne com ossos e servir-se hão de balanças cujo metal não seja nocivo a saúde. Tanto as balanças como o balcão e logar onde cortarem a carne, deverão conservar-se bem aceiados. A infracção de qualquer destas disposições será púnica com 30$000 de multa.

> Art. 214. Os porcos destinados para o consumo publico, serão conservados e sustentados pelos seus donos, em chiqueiros feitos no matadouro ou em logar para esse fim destinado pela municipalidade. O infractor incorrera em mulla *(sic)* de 10$000 reis.
> Art. 215. E expressamente prohibido vagarem soltos pelas ruas e praças animaes – cavallar, muar e bovino.
> 1° O animal que for encontrado, vagando pelas ruas e praças será aprehendido pelos Fiscaes da Camara e recolhidos na mangueira do matadouro ou Municipal e multado o respectivo dono em 5$000 reis. 2° Caso não seja reconhecido o dono do animal ou que embora seja, não tenha elle pago a multa dentro do praso de 5 dias, para resgatar o animal, será este vendido em hasta publica, de cujo produto, deduzida a importância da multa e das despezas feitos o tratamento do animal, será o restante recolhido aos cofres da camara que será entregue a quem de direito pertencer. Art. 216. Os açougueiros que consentirem a venda de carne em seus açougues por pessoas estranhas, serão punidos com a multa de 20$000 reis.
> Art. 217. O prefeito mandará fazer os melhoramentos necessários no matadouro afim de facilitar a matança do gado e cooperar para que sejão escrupulosamente conservados os preceitos de hygiene, bem como fará consevar uma caldeira com os accessórios a matança de porcos. Único. O processo para a matança do gado vaccum, e adoptado por meio da applicação de um estylete, sendo em seguida sangrado de modo a esgotar completamente o sangue. A infracção será punida com a multa de 10$000 reis. [Ênfase minha]

O extenso trecho mostra uma maior mediação técnica que vislumbrava cada vez mais a racionalidade da produção da carne, quer seja o despontar (dentro da historicidade das matanças em Ponta Grossa) dos primeiros elementos normatizadores, bem como os disciplinatórios e de regulamentação dos espaços de venda da carne. Ao centro desses temas, e por muitas vezes parecendo eixo central, temos uma palavra específica: asseio[131].

Sempre vigilante e com o suporte da Polícia Sanitária, é que a municipalidade e seu código exigem, no artigo 201, o comprometimento do responsável pelo matadouro de manter o local sempre limpo, assim como garantir a segurança de portões e currais. Não só, no artigo 208 vemos que eram mantidas as já conhecidas proibições de abater fora do matadouro, e caso alguém desejasse privatizar a matança a taxação seria alta, bem como a multa por desobedecer às regras estipuladas.

[131] Lembrando que estamos lidando com um documento oficial do município e não o tratando como uma imagem que seria espelho de uma realidade idealizada em Ponta Grossa. Assim, possíveis buscas aos jornais da cidade poderiam revelar as tensões que haviam entre a população e os dispositivos de controle, vigilância e punição que são os artigos do código. Ou seja, como estes funcionavam para além da esfera discursiva oficial, para quem e por quem e se de fato os artigos achatavam os embates do cotidiano pontagrossense.

Ao fim das disposições percebemos que o *caput* do artigo 217 delineia a autoridade que o prefeito dispunha para a manutenção e verificação sobre o matadouro e as matanças, bem como seria papel do mesmo garantir as condições e mecanismos na morte de porcos. Esse cabeçalho do artigo entrevê que, enquanto o arrematante das rendas deveria zelar pelo matadouro cotidianamente dentro das exigências contratuais, o município proveria os meios necessários ao funcionamento do local. Assim, era composta uma divisão de responsabilidades que não deveria minar nenhuma das partes, em que a municipalidade garantiria a estrutura para o funcionamento do matadouro, tais como caldeiras, acessórios, ferramentas, de forma que ali fosse o principal lugar de matança de bois, porcos etc, enquanto o administrador do matadouro encarregava-se dos elementos mais imediatos, práticos e de duração mais curta.

Uma verificação mais detalhada do *caput* do artigo 217 permite verificar indiretamente a maneira pela qual acontecia a matança de porcos, considerando que são explicitadas as responsabilidades do prefeito sobre a conservação de uma caldeira com os acessórios necessários. Por conseguinte, no parágrafo único do mesmo artigo entra em cena a primeira menção direta não só de como deveria ser executada a morte de cada bovino, mas o que deveria acontecer com os mesmos durante os atos de matança.

No que diz respeito à presença de caldeiras, estas eram muito comuns e necessárias nos matadouros frigoríficos de dimensões industriais (ARAÚJO, 2002; BRANDÃO, 2000; CRONON, 1991; DIAS, 2009), cuja função era para a retirada da pelagem dos animais já sangrados e acelerar os processos posteriores de abertura e corte. Entretanto, dadas às circunstâncias que já atentamos no matadouro de Ponta Grossa e à ausência de mais pormenores sobre a morte de porcos no código, é necessário entrecruzar nossas referências e fontes na tentativa de depreender mais detalhes e, por conseguinte, apresentar elementos que permitam pressupostos não somente mais acurados sobre a historicidade das práticas de matança que até aqui foram analisadas, como também serão coordenadas para desenvolvimento posterior do texto.

Deste modo, antes que voltemos especificamente a Ponta Grossa (e por estarmos tratando deste método enquanto inserido no período da crescente racionalização e aceleração das etapas de matança), devemos notar que no cenário ideal nos matadouros frigoríficos ou dos matadouros modelo dos anos iniciais do

século XX, o esvaziamento do sangue dos corpos animais em maiores escalas, tornava mais ágil os estágios consecutivos em que as carcaças seriam cortadas e encaminhadas para câmaras de resfriamento (BRANDÃO, 2000). Assim, no caso da matança de porcos, matavam-se mais animais em menos tempo, alienava-se ainda mais o trabalhador dos estágios da matança, disciplinava-se os abatedores e potencializavam-se os lucros.

Entretanto, para que esse estágio fosse bem sucedido era imprescindível que o porco estivesse vivo no momento do atordoamento, já que existência de bombeamento sanguíneo e a posterior punção direta no coração (DIAS, 2009) permitiam o jorro de sangue que, além de esvair o animal, interrompia o fluxo sanguíneo para o cérebro e oxigenação do mesmo, garantindo também a morte por algo conhecido hoje como anoxia cerebral[132] (CHEVILLON, 2000; PELOSO, 2000; SILVA , 2012). Dessa forma, levando em consideração todos esses elementos, podemos aqui retomar o caso pontagrossense e observar como eles se dispunham e produziam as problemáticas de nosso interesse.

Ao evidenciar as especificidades do matadouro municipal de Ponta Grossa, é presumível que a caldeira claramente não seria de alçada industrial, muito embora a quantidade de porcos abatidos pudesse ser alta. Esse último dado se configura quando observamos que consta no livro de impostos sobre negócios dos anos de

[132] Pode-se arguir que aqui ocorre uma conceitualização anacrônica por conta do uso do termo "anoxia cerebral" se levarmos em conta unicamente o espectro de sua utilização (talvez) mais contemporânea. Entretanto a morte levada a cabo pela falta de oxigênio no cérebro invariavelmente já ocorria em qualquer período em que se realizasse uma sangria. Ora, embora ao nível discursivo exista um refinamento conceitual dos processos pós punção e que hoje existam os chamados "abates humanitários", o sangrar e a ausência de oxigenação efetivam-se da mesma forma em qualquer que seja a temporalidade analisada, ou para o nosso caso, levando em conta os períodos aqui analisados. Isso é corroborado quando consideramos que os processos que transformam as características biológicas dos seres vivos acontecem em uma escala temporal completamente diferente as que podemos ter por hábito e em uma velocidade de tempo mais lenta em comparação a uma temporalidade que podemos chamar de *tempo social humano*. Em outras palavras, as evoluções – ou, se preferirmos, co-evoluções – culturais são mais rápidas do que as evoluções darwinianas (GOULD, 2003). Assim sendo, não se pretende elucidar tudo em nota de rodapé, mas para desenvolver ainda essa questão seria necessário não só manter uma contabilidade lógica (MATURANA; VARELA, 2010) que ao analisar uma unidade, no caso um porco, levaria em conta processos e funcionamentos internos daquele com a perspectiva de um observador, o qual poderia estabelecer relações entre o meio e a unidade (Ibid). Ou seja, enquanto investigamos um tipo específico de abate – embora esse desenvolvimento teórico possa ser aplicado aos outros modos e etapas de matanças – é necessário trabalhar "sempre tendo em mente, ao menos como pano de fundo, a presença de grandes escalas na constituição dos fenômenos que estão sendo analisados" (PÁDUA, 2010, p. 89). Conjuntamente, tais apontamentos ampliam o escopo das temporalidades possíveis de serem trazidas para a historiografia e, a maneira de Veyne, enriquecem a narrativa por utilizar conceitos que revelariam e potencializariam ações. Sobre a questão conceitual ver também a nota 46.

1905 e 1908 um aumento na quantidade de porcos e de criadores, tal como o número de salsicharias.

O crescimento na quantidade dessas atividades na cidade conecta-se ao conteúdo do artigo 214 que diz respeito aos locais de criação dos porcos e nos possibilitam contemplar itens que nos remetem a outra possibilidade, a do aumento no fluxo de porcos no matadouro e na quantidade de animais abatidos. Ainda levando em conta o artigo 217, podemos agregar como fatores o ritmo acelerado e as condições de matança impróprias para o padrão que havia se desenvolvido no então matadouro municipal pontagrossense. Tópicos que presumivelmente resultaram em acidentes de trabalho se levarmos em consideração o caráter braçal das matanças, como também casos em que os porcos fossem para a escalda sem que as etapas anteriores já tivessem sido levadas a efeito, algo paralelo ao que já se denunciava nos finais do XIX e início do XX na Alemanha por alguns cidadãos:

> Os peticionários lamentavam que ao contrário do gado grande que, em sua maioria, eram derrubados com um golpe na cabeça antes da matança, animais pequenos eram mortos sem qualquer atordoamento. Geralmente eles eram jogados na mesa de matança e amarrados antes de que suas gargantas fossem cortadas. Alguns bezerros e ovelhas eram até mesmo içados em ganchos por suas patas traseiras antes mesmo de serem mortos. Porcos eram geralmente sujeitados a dores adicionais por conta da supersticiosa crença de que somente um porco que berrando sangraria satisfatoriamente. A *Verband* também acusava os *butchers* de frequentemente não esperar os animais morrerem antes de passar a remoção da pele ou, no caso dos porcos, antes de que fossem jogados na caldeira para remoção dos pelos. (BRANTZ, 2006, p. 175)[133]

Da mesma forma, a ausência de regulamentação específica em nível federal ou nas próprias posturas municipais permite verificar que, quando se tratam dos métodos de atordoamento, nas duas primeiras décadas do século XX, não existiam os procedimentos hoje verificados[134] ou até mesmo daqueles que podemos

[133] "The petitioners lamented that unlike large cattle, which, for the most part, were struck down by a blow to the head prior to slaughtering, small animals were killed without any prior stunning. Usually they were thrown onto a slaughter bench and tied up before their throats were slit. Some calves and sheep even were hung up on hooks by their hind legs before being killed. Pigs often were subjected to additional pain because of the superstitious belief that only a squealing pig would bleed well. The Verband also charged that butchers frequently did not wait until the animals had completely expired before they proceeded to tear of their hides or, in the case of pigs, before they threw them into a boiler to remove their bristles" (BRANTZ, 2006, p. 175).

[134] Só em 1934 passam a existir sanções acerca dos métodos de atordoamento. Atualmente, referidos, por vezes, como atordoamento ou insensibilização, destacam-se alguns métodos como insensibilização por corrente elétrica, insensibilização por dióxido de carbono (Co2) e atordoamento com pistola especial de ar comprimido. No caso de bois é inviável a utilização de Co2 e utilizam-se assim os métodos com pistolas de dardos penetrantes ou não. (CHEVILLON, 2000 ; SILVA. E, 2012).

considerar até mais antigos e que seriam só encontrados em meados década de 1930[135]. Sem regulamentação específica no período que estamos tratando, é factível deduzir que no caso do matadouro municipal de Ponta Grossa o atordoamento era invariavelmente realizado de forma manual através de golpes na cabeça dos animais por meio de ferramentas não destinadas a isso, processos de matança que remetiam a aspectos do que havia sido verificado ainda em finais do século XIX no Rio de Janeiro (DIAS, 2009).

Aqui temos mais uma ligação com a capital fluminense e enfatizada pela questão de que no ano de 1915 os abates de bois realizados em Ponta Grossa deveriam ser por meio de *estylete* com posterior sangramento completo de cada animal. As ferramentas e os procedimentos assinalados pelo código de posturas pontagrossense guardam muitas semelhanças com o que é descrito em trechos de jornais do final do século XIX no Rio de Janeiro, onde leitores relatavam em tom de denúncia as dificuldades que existiam nas tentativas de desferir o golpe certeiro para iniciar o sangramento dos animais, levando os mesmos a tomarem seguidos golpes até morrerem (Ibid.). Nesse caso, é também plausível confluir na assertiva de que a insensibilização dos bois era realizada da forma mais barata e amplamente exercida na ausência de matadouros modelo e que, por sua vez, mantinham elementos de proto matadouros, isto é, sólidas marteladas (às vezes passando de quinze golpes) na testa dos animais visando que eles finalmente caíssem inconscientes no chão (BRANTZ, 2006, DIAS, 2009).

Tais circunstâncias talvez não fossem incomuns no matadouro pontagrossense e quando nos remetemos de novo à ausência de referências às práticas de atordoamento, constatamos outra vez a distância que havia entre a modernidade de Ponta Grossa em relação ao seu ideal europeu e no que dizia respeito à morte de animais para consumo humano. Portanto, se o novo código de posturas municipais de 1915 tratava do estado da arte pontagrossense nas práticas de matança, ainda havia muito a ser feito para alcançar métodos como a “masque Bruneau”.

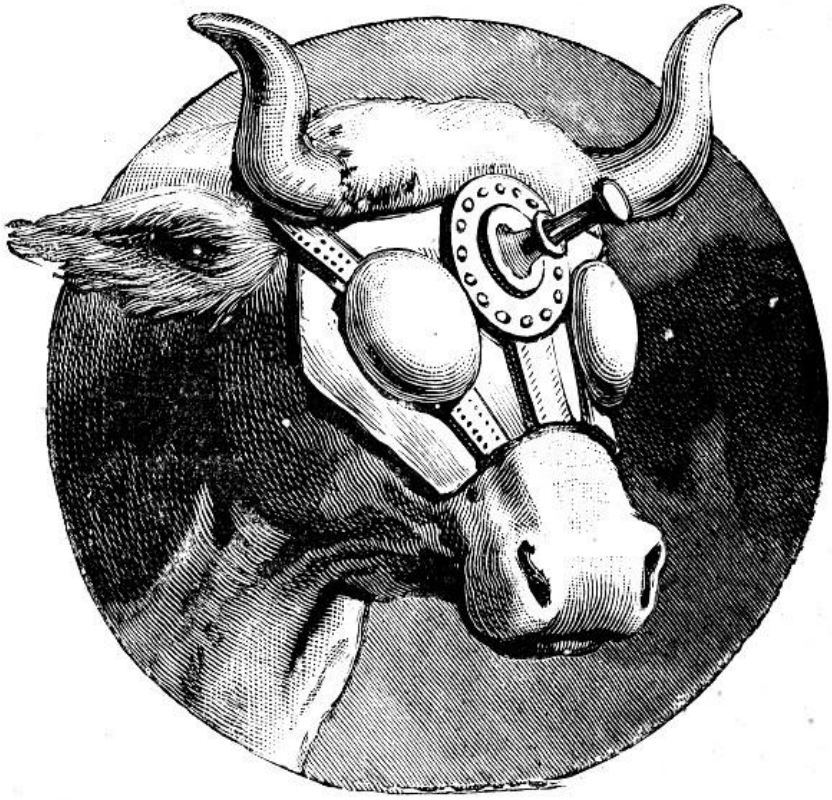
Essa ferramenta era usada como item de atordoamento e tinha por característica possuir um cano de metal na região da testa. Tal método já era utilizado desde 1880 em partes da Europa, entretanto, requeria cuidados, pois caso

[135] Aprofundaremos mais essas questões de regulamentação em momento oportuno.

não fosse empregado corretamente “o bastão de metal, ao invés de acertar o centro do cérebro, poderia penetrar no olho do animal ou em partes erradas do cérebro, casos em que o bastão precisaria ser removido e inserido novamente causando dores excruciantes ao animal” (BRANTZ, 2006, p. 181-182)[136]. Não era preciso somente força bruta, mas também era necessário se portar de meticulosidade.

Abaixo, uma ilustração representando a máscara em alguns de seus detalhes:

Figura 10 – Máscara de matança



Fonte: http://lesbeauxdimanches.hautetfort.com/media/01/02/506929644.2.jpg

Na análise do caso de Viena, Nieradzik destaca, por intermédio de uma documentação pública – que também apontava sobre como deveriam ser os abates –, o funcionamento dessa ferramenta também chamada por alguns de “máscara de matança”[137]:

[136] [...] the metal bolt, rather than aflicting the center of the brain, might penetrate the animal’s eye or the wrong parts of the brain, in which case the bolt would have to be removed and inserted again causing the animal excruciating pain (BRANTZ, 2006, p. 181-182).
[137] “Slaughtering mask”

> No meio da máscara na região da testa há um cano tubular de metal. A máscara toda era colocada sobre a cabeça do gado. Com um golpe no cano de ferro abria-se o crânio, enquanto o animal estava atordoado. Então "uma vara de metal é introduzida no crânio aberto e assim o cérebro é destruído nas suas conexões, procedimento seguido apenas por algumas convulsões do animal" (City Archive Vienna, 1890, p. 4) (NIERADZIK, 2012, p. 13-14)[138].

Como se percebe na imagem anterior, ao vestir a máscara, os olhos do boi eram cobertos, atributo adequado para que não houvesse distrações que entravassem os momentos do abate. Normalmente os animais se assustavam ao perceber o brandir de machados ou martelos (LE ROUX, 1890)[139], de forma que inibir a visão era também uma forma de evitar que ele tivesse o ímpeto de fugir. Ou seja, as ocorrências de bois que escapavam aos momentos prévios do abate não deveriam ser raras.

Como não existiam saberes desenvolvidos acerca do comportamento de um boi na hora de sua morte, é possível depreender que em um cotidiano de práticas contínuas de matança ao longo dos anos e de convívio com as reações das rezes na hora do abate teriam levado ao desenvolvimento dessas técnicas[140].

A utilização dessa máscara de matança geralmente descrita como uma "morte humanizada" (MASCHER, 1888, p. 34 *apud* NIERADZIK, 2012, p.14) tinha como seu grande trunfo uma suposta idealização do ato de matar, onde o boi e quem o abatia, seriam furtados do momento da morte (NIERADZIK, 2012).

Em contrapartida, o artigo 196 das Posturas de Ponta Grossa parece indicar aspectos de cuidados em relação ao gado quando exige que ele estivesse saudável e bem descansado. Questões que poderiam demonstrar inquietações semelhantes àquelas notadas em outros países desde o século XIX, em que se viam sujeitos enunciando preocupações referentes aos abates ditos mais humanizados ou em

---

[138] "In the middle of this mask in region of the forehead there was a tubular iron stick. This whole mask was put over the head of the cattle. With a blow on the iron stick this opened the skullcap, whereby the animal was first dazed. Then "an iron rod is introduced in the open skullcap and thus the brain is destroyed in its connection, which procedure the animal accompanies *(sic)* only with some convulsions" (City Archive Vienna, 1890, p. 4)" (NIERADZIK, 2012, p. 13-14)

[139] O texto é uma transcrição de uma publicação francesa de fins do século XIX e está disponível em http://www.kacher.fr/mdill1890-b.htm Acesso em 27/08/2014

[140] Um enfoque mais contemporâneo e técnico nos permite elucidar melhor a questão: "[...], deve-se evitar e eliminar pontos de distração, pois sombras, reflexos brilhantes, drenos, mudanças súbitas de cores são vistas como ameaças para os animais, podendo gerar assim dificuldades e atraso no deslocamento deles. Outra particularidade dos bovinos é que eles não gostam de mudanças bruscas de luminosidade, como sair de um local claro para um escuro, ou qualquer outra situação que os deixem temporariamente sem visão. Isso também inclui caminhar em direção à fonte de luz forte, que impeça os animais enxergarem para onde estão indo." (SILVA , 2012, p. 16).

relação à população que presenciava as matanças (BRANTZ, 2006; NIERADZIK, 2012). No caso de Ponta Grossa, é factível deduzir que essas precauções diziam mais respeito a questões sanitárias e de qualidade da carne para ser consumida do que a qualquer outro fator. Além do mais, um boi cansado da viagem até o matadouro é normalmente um boi bravo e a ponto de revidar qualquer movimento mais abrupto dificultando muito seu abate, dado que a força de um único boi é maior que a de um único homem. Sobre isso, o Arquivo Rural de Portugal destaca algo de nosso interesse:

> É sabido que o gado manso de modo nenhum vem tão commodamente ao matadouro, como pelo seu próprio pé, quando as distancias não são grandes. Mas também é certo que não acontece assim ao gado bravo. Conduzido por seu pé chega sempre ao matadouro cansado e pisado, e é abatido em um estado de ferocidade febril, que produz uma alteração dos humores e das carnes, inconveniente para a alimentação publica. (Archivo Rural, 1870, p. 288).

Mesmo se tratando de um trecho de 1870, não é errôneo afirmar os fatos ali elencados não só estavam ainda presentes como tiveram influência na confecção das posturas municipais pontagrossenses, bem como davam alguma forma de sustentação aos conhecimentos médicos e sanitários que vinham se desenvolvendo até então. Fundamentam esses aspectos os itens elencados no artigo 200 quando é anunciada uma farta multa para quem realizasse o talho de um boi cansado, doente ou que tenha sofrido acidente. Ao nível discursivo e de regulamentação pública, a carne era representada sempre com grande idealização.

Deste modo, os rigores da vigilância se destacavam também nos artigos anteriores. No caso do artigo 197, além dos mecanismos de controle, há um destaque dado à municipalidade, no sentido de que esta poderia a qualquer momento requisitar confirmações do ideal funcionamento do matadouro. Nota-se que essas garantias deveriam existir sob uma espécie de apuração diária de algumas etapas da matança que incluíam não só características da raça abatida, como de quem efetiva o abate e quem tutelava o animal. Ao mesmo tempo em que só após pagamento de taxa específica poderia ser retirada a carcaça do gado abatido. Catalogavam-se mais dispositivos para o controle de corpos humanos e de não humanos.

As prioridades enumeradas no código continuam sempre resvalando indiretamente sobre características dos caminhos da carne. Assim, o artigo 199

especifica em quais períodos do dia poderia haver matança. A não existência de métodos de refrigeração poderia ser um fator para a delimitação de horários exclusivos em diferentes estações. Essa necessidade pode ser depreendida por conta de que a carne recém cortada ainda está quente, pois mesmo após a sangria completa de um animal, a temperatura corporal não abaixa de imediato, sendo assim seu consumo impróprio[141].

Os horários para fim de matança – 16:00 no verão e 17:00 no inverno – podem indicar: primeiro, a garantia de que o matadouro estaria em completo asseio antes do fim da noite e pronto para voltar às atividades no dia seguinte; em segundo, que nas respectivas horas de encerramento das atividades as condições do clima já seriam necessariamente amenas para o suficiente esfriamento da carne, imediato encaminhamento para venda antes do aprofundar da noite e garantia de carne até ao inicio da tarde do outro dia, visto que as atividades de matança começavam ao fim da manhã. Aspectos que dão os encaminhamentos necessários para fomentar a analise de outros pontos do regulamento.

O artigo 204, que torna explicita a proibição sobre deixar no matadouro de um dia para o outro os animais mortos indica que, pela ausência de métodos efetivos de refrigeração da carne, deixar as carnes amontoados pelo longo período de 24 horas seria a garantia de carne deteriorada. Da mesma forma, a necessidade de manter condições ideais do local para que não houvesse contaminação da carne é igualmente enfatizada com a menção de que os despojos – peles, patas e afins – deveriam ser retirados no mesmo dia em que era feita a matança.

Eleva-se o ponto de um imediatismo necessário para a distribuição da carne quando passamos ao artigo 205. Nesse item se verifica que somente após um descanso de cerca de quatro horas é que a carne verde poderia ir para os açougues. Se o abate tivesse sido realizado às 10 da manhã de um dia de inverno principiava-se a condução as 14:00, enquanto que um abate feito no verão, às 11:00, era distribuído somente às 15:00. A necessidade de a distribuição ser feita em poucas horas após a sangria e antes da noite evidencia a necessidade do consumo imediato de uma carne que – com exceção do charque – não poderia ser

[141] Daí também a agilidade proporcionada pela refrigeração dos frigoríficos nos processos da matança como sangria, desossa, corte, picação etc. Isso ocorre, pois os pedaços de carne quando ainda quentes não precisam ficar demasiado tempo esfriando para só depois sejam destinados à maturação, seu posterior congelamento e até serem enviadas para a venda. Trabalharemos melhor esses itens em outro momento.

conservada a frio ou reaproveitada até o dia seguinte. Porém, mesmo que os horários de venda estivessem em relação com a rotina alimentar de consumo imediato da carne, também não devem ser descartadas as chances de se achar carne deteriorada nos talhos de venda. Este último detalhe, correlato a carência de métodos de refrigeração, já era motivo de preocupação em cidades com um histórico mais longo em relação à condução, distribuição e venda de carne verde, como Salvador, onde desde 1838 as comissões de higiene pública "alertavam quase sempre para a deterioração da carne desde o abate até o horário de venda nos talhos" (LOPES, R. 2009, p. 67).

Ainda no que dizia respeito à condução da carne e todos os procedimentos relacionados à higiene, o artigo 202 trata dos elementos que já observamos anteriormente sobre os veículos, enquanto que o de número 203 destaca sobre a necessidade de lavar diariamente os carros e na ênfase do asseio que deveria existir com os próprios condutores. Todos os elementos que constituíam os caminhos da carne idealizam e tentavam transparecer não só limpeza e higiene, mas também buscavam reforçar a já referida vitalidade, mesmo que isso nem sempre fosse verificado.

Ainda que os açougues não façam parte de nosso enfoque principal, é, contudo por intermédio deles que encontramos os rudimentos de elementos que estavam virtualmente contidos na historicidade dos matadouros pontagrossenses e que só terão mais visibilidade no novo matadouro municipal inaugurado em meados de 1930. Nesse caso, o elemento que fazemos referência é o da disciplina.

Porém, ao contrário de um caráter disciplinar individual, o viés disciplinatório empregado no contexto da produção de carne era potencializado ao mirar um grupo de indivíduos. No caso de Ponta Grossa, os alvos seriam os que trabalhavam nos açougues com o direcionamento de seus comportamentos e os sujeitos em que lá compravam carne verde sob práticas regulamentadas, afinal, eram nos açougues que ficavam mais evidentes as formas de praticar e demonstrar a higiene pretendida. Assim, teríamos uma municipalidade cujo objetivo final supostamente seria o controle da população através da emergência de preocupações políticas sobre aspectos como saúde, alimentação e higiene, ao mesmo tempo em que eram instaurados dispositivos normatizadores e de diferenciação entre que o até então era da normalidade em contraste daquilo que passava a ser da ordem do doentio.

Assim, enquanto o artigo 207 especifica sobre a utilização de instrumentos de corte, o *caput* do artigo 206 evidencia de modo mais geral sobre como deveriam ser os açougues. Mas a indicação de que os estabelecimentos de venda de carne deveriam ser em locais patentes[142] para facilitar a fiscalização, nos dá a ligação necessária para notar o que deveria ser fiscalizado. Desta forma, quando passamos ao parágrafo do artigo em questão constatamos expressivas transformações nos açougues.

As mudanças davam providências de como as portas deveriam ser constituídas e o exato direcionamento das mesmas, características que também visavam a circulação de ar e cuidados para com a limpeza dos talhos, conforme observado no artigo 210. Devemos atentar também sobre a estrutura exigida para vender carne, que no caso eram balcões de ferro com tampo em cobertura de mármore e cujos instrumentos para manutenção e suspensão da carne deveriam ser, respectivamente, aparelhos e ganchos compostos de ferro galvanizado e niquelado.

Essas normatizações também indicavam que a suspensão das carnes era necessária por conta de seu arejamento, entretanto, os ganchos de ferro onde ficavam expostas sofreriam com intempéries, passando ao enferrujamento, má aparência e contaminações. Para evitar tais contratempos, a obrigatoriedade de galvanizar ou niquelar garantiam além de proteção contra corrosão, uma melhor aparência em decorrência da claridade, brilho e do reflexo e, principalmente, um efeito de limpeza.

Da mesma forma, os instrumentos que recebiam o banho de galvanização quando relacionados à carne, formalizavam uma sugestão de que existiam garantias de higiene e de visibilidade mais fácil em relação à sujeira ou elementos desagradáveis. Já sob uma ótica financeira e pragmática, era mais fácil trocar o material que revestia do que o instrumento revestido, barateando custos em longo prazo. O cuidado com os minérios empregados nos estabelecimentos é enfatizado também no artigo 213 quando são feitas as exigências sobre o material das balanças.

Por sua vez, a escolha do mármore pode ser levada em consideração por sua impermeabilidade, que evitaria a impregnação do sangue, bem como por conta

[142] Visível; claro; evidente.

da disseminação que vinha ocorrendo nos usos da rocha e no mercado nacional desde 1908 (MOTOKI; NEVES; VARGAS, 2001). A isso se aplica que o mármore também é mais resiste ao clima, impactos e quando polido é escorregadio (Ibid.), o que poderia facilitar o talhar da carne e posterior limpeza da superfície.

A noção de imaculabilidade transmitida pelo branco se manifestava na prescrição de cobrir os quartos[143] de carne com toalhas brancas para evitar contato direto com as paredes (estas de azulejo para facilitar a limpeza) e na obrigatoriedade de cortadores e vendedores precisarem vestir aventais alvos segundo os artigos 209 e 213. O caráter asséptico aparece na condição de que toalhas e vestimentas deveriam ser trocadas diariamente, no asseio de funcionários, talhos de carne e na lavagem diária dos mesmos como decretavam os artigos 210 e 211. Era preciso assegurar que os açougues exercessem um papel além de breves intermediários entre matadouro e população consumidora, mas que também fossem pontos de condensação das primeiras formalizações de disciplina e normatização na historicidade da matança animal em Ponta Grossa.

Porém, por mais que tivessem ocorrido transformações, o matadouro ainda estava distante de ser um matadouro modelo. Ao que consta, os processos de matança animal para consumo humano se mantiveram os mesmos até a inauguração do segundo matadouro municipal de Ponta Grossa e a publicação de novas posturas em meados dos anos 1930.

[143] Maneira de se referir aos pedaços de carne conforme aparece no documento.

3 POTENCIALIZANDO OS ABATES: DISCIPLINARIZAÇÃO, DESANIMA(LIZA)ÇÃO, RECONFIGURAÇÕES ESPACIAIS, DISCURSIVAS E PROPOSIÇÕES A UMA HISTÓRIA DOS MATADOUROS

O período entre o princípio dos anos 1920 até metade da década de 1930 é marcado pelo aparecimento de outros elementos na historicidade das matanças em Ponta Grossa, levando a uma potencialização no abate de espécies animais para consumo. Além disso, é durante esses anos que se observam o fortalecimento dos matadouros na figura de indústrias frigoríficas com eficazes métodos de racionalização e disciplinarização. Em princípio, a questão do matadouro pontagrossense parece ter se alinhado a de outros locais por nós já observados, porém, como elencamos desde as primeiras páginas do texto, o caso de Ponta Grossa carrega algumas especificidades que o fazem emergir em características de diferença. Isso fica mais evidente ao analisarmos um breve panorama da indústria da carne no Brasil.

Como já foi citado, os métodos de conservação a frio da carne tardaram a chegar ao Brasil quando pensamos, por exemplo, em relação a países como Estados Unidos, Inglaterra, Argentina e Uruguai. Deste modo, a salga e o charque se mantiveram até a metade da década de 1910 como as principais formas de conservação da carne, algo que aumentou em proporções por conta da produção frigorificada que já era verificada desde o século XIX nos países vizinhos ao Brasil e que levou a um deslocamento dessas práticas para estados como o Rio Grande do Sul (PERREN, 2006: 39; S. PESAVENTO, 1980:43 *apud* DIAS, 2009, p. 37).

Anteriormente, realizamos rápidas referências ao conceito de matadouro frigorífico, agora é o caso de aprofundarmos um pouco mais essa análise tendo em vista que, além da importância que a refrigeração possui na história dos matadouros, o estabelecimento das grandes plantas de matança animal ao longo do século XX consolidaram ainda mais as condições em que as etapas seriam submetidas durante a produção da carne, suas correlações e todos os viventes que nelas tinham parte.

Não somente, é preciso atentar que no decorrer do século tais estágios receberam os devidos refinamentos a níveis práticos e discursivos como iremos perceber ao longo das próximas páginas. Estes aspectos, por sua vez, com a presença cada vez mais comum dos matadouros frigoríficos na cadeia produtiva da carne, são referidos como integrantes e constitutivos de um tipo de sociedade chamada por alguns autores de pós-doméstica (BULLIET, 2005 *apud* FITZGERALD,

p. 59, 2010)[144]. Estas seriam caracterizadas pela decorrência do desenvolvimento das práticas de matança e que culminariam, como principal característica, na emergente tensão entre as relações desenvolvidas – explicitamente ou não – pelos humanos em relação às espécies ditas próprias para o consumo e aquelas que seriam impróprias. Algo que transportado para o caso de Ponta Grossa nos faz lembrar da Lei n. 859 de 27 de março de 1909[145] e seu caráter paradoxal, bem como outros elementos que teremos contato no decorrer do texto.

Além da análise da historicidade, as faces do cenário mais contemporâneo demonstram que a configuração dos primeiros matadouros frigoríficos brasileiros já carregava o germe da escala atual dessa indústria. Vamos destacar apenas dois dos principais modelos em voga: (1) matadouros frigoríficos que controlam todas as etapas da cadeia da carne, desde a fazenda – ou granja – até a distribuição da carne e (2) matadouros frigoríficos que trabalham somente com as etapas de abate e terceirizam outras etapas, como, por exemplo, a compra dos animais de criadores e/ou os métodos de distribuição (NEVES, 2014). A essas referências, podemos somar algumas das características contemporâneas dos matadouros de escala industrial e notar como elas são desenvolvimentos diretos dos processos iniciados nas décadas iniciais do século XX, tais como a disciplinarização dos indivíduos, a especialização trabalho, a maximização do lucro e a fragmentação das etapas. É o que percebemos conforme o trecho destacado de um texto disponível em uma página de produtores pecuaristas:

> Existem diversas definições [*para terceirização]*, mas, na essência, trata-se de uma prática empresarial que visa competitividade (ganhos de eficiência pela redução de custos ou melhorias de qualidade) substituindo uma atividade antes feita internamente pela empresa por uma nova configuração, via contratação de força externa de trabalho, de agentes especializados, externos à empresa, em contratos que podem ser de curto, médio e longo prazos.
> Parte-se do princípio, correto, de que agentes especializados conseguem reduzir capacidades ociosas, ter escala, foco, capacidade de inovação e principalmente, ter os benefícios da especialização, transferindo parte destes benefícios às empresas contratantes, gerando eficiência no sistema.

[144] Veremos novamente esse termo. Até o momento, deve-se indicar que o conceito foi desenvolvido e utilizado por Richard Bulliet em seu livro *Hunters, Herders and Hamburgers: The Past and Future of Human-Animal Relationships*. De acordo com Bulliet (*apud* FITZGERAL, 2010), seriam caracterizadas como sociedades de forte mentalidade pós-domésticas países como Estados Unidos, Austrália, Canadá e Nova Zelândia, que são alguns dos maiores produtores de carne e "onde haveriam também indicativos de que escala massiva da morte animal nesses países seria algo particularmente perturbador" (FITZGERALD, 2010, p. 59).
[145] Ver página 75.

> Ou seja, a terceirização é uma atividade que cria, captura e compartilha valor quando bem executada. (NEVES, 2014, s/p).[146]

Deste modo, o papel desempenhando pelos matadouros frigoríficos, além de uma potencialização do esmaecimento da morte animal, como apontado anteriormente, passa a dar vigor a outros processos como estabelecimento de nomenclaturas, racionalização de espaço, disciplinarização dos trabalhadores, quantificação de animais mortos, aproveitamento racionalizado da carcaça destes e dos resíduos das matança. Ou seja, quando a palavra *frigorífico* é incorporada junto ao termo matadouro durante o século XX, somos levados a conceitualizar um local de novos contornos e o fortalecimento dos métodos inaugurados em Chicago. O principiar do delineamento dessas características será sucintamente analisado no caso dos matadouros de Ponta Grossa.

3.1 CORPOS EXPLORADOS: DOMESTICAÇÃO E DOCILIDADE

No início do século XX, as técnicas da nascente indústria de matança ainda estavam distantes ao caso pontagrossense, embora elas existissem em relativa proximidade geográfica. Isso se dava por conta da existência de um matadouro frigorífico na cidade de Jaguariaíva[147] que entrou em plena atividade no ano de 1920.

Podemos dizer que o matadouro frigorífico das indústrias Matarazzo era tratado como um monólito da modernidade industrial para Jaguariaíva assim como a cervejaria Adriática era considerada para Ponta Grossa. Conforme destaca Brandão (2000), esse ar moderno era atribuído pela existência de vários maquinários, tais como usina de energia, compressores frigoríficos para fabricação de gelo, mais de cinco caldeiras, câmaras frias e carretilhas, enquanto que o combustível era assegurado pela utilização de lenha. A mão-de-obra precisava ser garantida com a presença de estrangeiros, em vista deles supostamente serem mais habituados ao trabalho realizado sob baixas temperaturas. No que dizia respeito aos animais para o abate, os porcos eram comprados de criadores e, tal como os bois e outras

---

146 Uma grave ameaça às cadeias produtivas integradas do agronegócio. Disponível em: http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/espaco-aberto/uma-grave-ameaca-as-cadeias-produtivas-integradas-do-agronegocio/?utm_content=buffer510bb&utm_medium=social&utm_source=facebook.com&utm_campaign=buffer Acesso em 02/08/2014

147 Cidade localizada a cerca de 118km de Ponta Grossa.

espécies, se não eram tocados pelas estradas, chegavam em trens nos chamados vagões-gaiola.

Em termos de análise, vale destacar a presença de estrangeiros no matadouro de Jaguariaíva, algo que parece ser um ponto comum também nas ocorrências de industrialização de outros matadouros, tal como vimos no caso de Barretos e Chicago (ARAÚJO, 2003; BOSI, 2014; CRONON, 1991; DIAS, 2009; SINCLAIR, 2008). A isso acrescentamos a primeira referência a máquinas movidas a lenha, o que indicia o surgimento das indústrias de extração de madeira na história dos matadouros, algo que nos permite inferir que os espaços de matança concentrada ampliavam seu leque de impactos ecossistêmicos, como, por exemplo, no caso da transformação da paisagem. Não só, percebe-se como havia agora o envolvimento com outros setores e o alargamento das linhas de lucro do capital financeiro ao passo que a referência a trens indica que as trilhas da carne se tornavam literalmente redes compostas por malhas ferroviárias contendo vagões especializados no transporte massivo de porcos e bois, sejam esses ainda vivos ou na venda da carne e subprodutos.

No que diz respeito ao transporte de porcos e bois, poderíamos projetar a chegada de um vagão cheio de porcos ao matadouro e as etapas subsequentes[148]. Assim sendo, estamos a seguir os porcos que logo após o desembarque iam diretamente para as mangueiras descansar até que fosse chegada a hora de serem mortos. Essa etapa é necessária em qualquer tipo de matança, pois, além dos elementos aos quais já nos referimos anteriormente, é nesse intervalo que os porcos realizam as suas mais variadas necessidades, facilitando a higienização de todo o processo. Na mangueira haviam gigantescos porcos, às vezes quase maiores que bois, com mais de 400 quilos e que compunham os mais de 600 animais que chegavam diariamente. Do lado interno do matadouro frigorífico mais de oito salas organizavam a linha de desmontagem cujos trabalhadores faziam parte dos cerca de 700 funcionários da indústria.

A ausência de referências aos métodos de atordoamento também é notada no caso da produção industrial, sempre levando em consideração o quão tardiamente esses métodos foram desenvolvidos. Quando passamos aos detalhes

[148] Para a descrição, tomamos por base o livro de Ângela Brandão (2000), onde as etapas de matança são apresentadas por intermédio da transcrição de entrevistas. Para intuito de nosso trabalho, tentaremos conduzir um fio narrativo que torne a descrição das etapas de matança adaptadas ao presente texto.

do abate industrial de suínos, temos breves temporalidades que abarcavam um intervalo de quatro horas para a realização de toda a matança, quando os porcos saíam da mangueira, chegavam à primeira sala do abate e eram engatados vivos em ganchos, sendo assim sangrados ao mesmo tempo que banhavam os abatedores da cabeça aos pés com sangue. Em seguida, suas agora carcaças iam para uma carretilha que um funcionário conduzia até jogá-las em peladeiras tão grandes que cabiam cerca de oitos porcos por vez, um estágio indispensável, pois após isso os porcos eram retirados sem pelos e completamente limpos para as outras etapas[149].

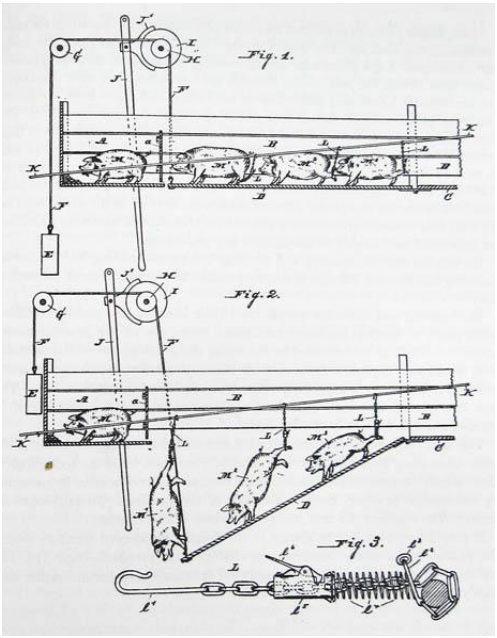
Içadas novamente, agora as carcaças seguiam dependuradas nas chamadas nórias[150] enquanto eram abertas, aos poucos, em rápidas etapas por vários trabalhadores ao longo de todo o trajeto que efetuavam. Carcaças abertas o suficiente, um veterinário inspecionava as vísceras, marcava aquelas que seriam impróprias para consumo e as deslocava para um setor específico onde seriam transformadas em graxa e banha (as tripas de porcos saudáveis também tinha o mesmo destino). Os porcos que não eram condenados pela inspeção continuavam na linha de desmontagem e eram devidamente cortados em etapas onde havia um funcionário responsável por cada parte da carcaça. Assim, um trabalhador cortava a cabeça, outro rachava o peito, alguém removia as entranhas, mais a frente tirava-se a língua, depois a região das pernas e assim até que a carcaça dos porcos finalmente se tornasse um quebra cabeças orgânico endereçado para as câmaras frias. Não somente, alguns dias depois era realizada a picação, momento em que as partes cortadas se tornavam finalmente os produtos para consumo, sendo assim encaminhados para o congelamento e posterior venda.

Antes de prosseguir, temos abaixo duas imagens ilustrando dois modelos de suspensão de porcos, métodos desenvolvidos ao longo dos anos para as etapas iniciais de matança anteriormente apontadas e que nos apresentam indícios de como se desenvolviam os primórdios dos métodos industrializantes de morte animal:

[149] Existiram também outras máquinas para remoção dos pelos como era o caso da *Pig-Scraping Machine* (máquina de raspagem de porcos), cujo funcionamento era o de uma correia que arrastava as carcaças através de um mecanismo circular repleto de pequenas facas que se ajustavam a forma do porco. Porém, mesmo sendo capaz de raspar oito porcos por minuto, jamais se apresentou muito satisfatória. Mais informações em: http://www.ediblegeography.com/in-the-time-of-full-mechanisation/

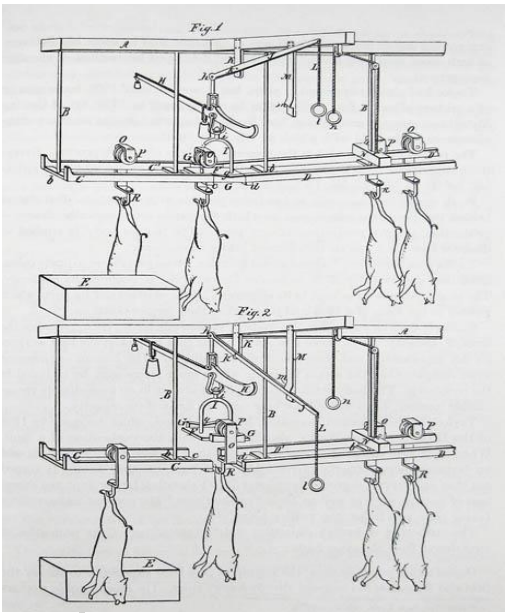
[150] Equipamento de transporte aéreo no qual as carcaças ficam dependuradas.

Figura 11 - Apparatus for Catching and Suspending Hogs. 1882



Fonte: http://www.ediblegeography.com/in-the-time-of-full-mechanisation/[151]

Figura 12 - Automatic Hog-Weighing Apparatus for Use in Packing Houses. Cincinnati, 1869



Fonte: http://www.ediblegeography.com/in-the-time-of-full-mechanisation/[152]

As imagens acima e o trecho anterior são descrições das chamadas linhas de desmontagem. Já apontadas brevemente em momentos anteriores do texto, poderíamos dizer que os matadouros frigoríficos se desenvolviam ao redor dessas linhas, um método cujos estágios de matança se tornavam devidamente

[151] "Apparatus for Catching and Suspending Hogs. 1882. 'The hog M acts as a decoy for the others, and much time and labor are thus saved.' (U.S. Patent 252,112, 10 January, 1882)."
[152] "Automatic Hog-Weighing Apparatus for Use in Packing Houses, Cincinnati, 1869. (U.S. Patent 92,083)".

potencializados ao mesmo tempo em que constituíam arredores nos quais relações de forças ganhavam corpo. Uma das formas tomadas por essas relações acontecia de maneira correlata com o que Giorgi (2011) desenvolve ao analisar um texto sobre um personagem chamado Heredia, um homem que está transportando um caminhão cheio de animais para um matadouro. Nesse caso, o lugar comum entre transporte e linhas de desmontagem não existiria somente por seu caráter sequencial, mas também por se dar sobre uma:

> [...] captura generalizada do viventes sob o capital: o que Heredia "vê" é que não há distinção entre espécies do ponto de vista da mercadoria; melhor dito: a lógica da mercadoria só reconhece duas "espécies", proprietários e não proprietários ou proprietários e propriedade: qualquer corpo, humano ou não, pode ser apropriável (GIORGI, 2011, p. 211).

Deste modo, a trajetória que se delineia ao seguirmos um porco desde a sua chegada ao matadouro, o descanso na mangueira e seu posterior deslocamento para a linha de desmontagem nos dá indícios de peças essenciais na obliteração de corpos não-humanos que, após serem domesticados, são explorados. Essa linha, em abrupto resumo, poderia ser especificada da seguinte forma: de um lado entra um animal vivo e do outro lado saí carne embalada pronta para ser vendida. Mas entre esses dois extremos há o que?

Neste *intermezzo* aliado à desmontagem e domesticidade, temos agora que articular o conceito desanima(liza)ção. Este, por sua vez, corresponde a uma articulação de duas etapas especificadas por Noelie Vialles (*apud* OTTER, 2006) como *desanimação* e *desanimalização*[153]*.* Mesmo caracterizando etapas distintas, a necessidade de associá-las sob um único termo é uma forma de enriquecer teórica e narrativamente nosso trabalho. Desse modo, evocamos então o caráter integrado do funcionamento de dois estágios desintegradores, visto que eles ocorrem em uma mesma linha de desmontagem, no mesmo local de matança e são efetivados, obviamente, sobre um mesmo animal.

Assim sendo, o *desanimar* consistiria nos estágios de imobilização, atordoamento, suspensão, sangria e morte, estágios em que são efetivadas as etapas que removeriam todas as características de vitalidade. Assim, atordoar e

[153] No original em inglês, os termos são respectivamente deanimation e deanimalization. Embora esses termos possam ser traduzidos literalmente como *deanimação e deanimalização* respectivamente, é preciso notar que, ao traduzi-los para o português brasileiro, alguns prefixos de negação existente são: i, im, des, dis e na. Deste modo, d*es* parece ser o mais apropriado.

suspender retiram aspectos de comportamento e autonomia do porco que estamos a seguir na linha de desmonte, elementos de um corpo domesticado desde a fazenda, e que agora não possui mais potencial força de resistência. Suspenso, mas ainda vivo, é preciso exaurir o sangue, a substância que mantém vivo um organismo por conta de transportar oxigênio, anticorpos, nutrientes e demais elementos indispensáveis. A sangria poderia até ser considera como uma espécie de "ponto alto" de todo o processo:

> (...) Com efeito, extrair o sangue é extrair a vida mesma, o princípio vital; desanimação [que a autora remete ao latim anima, sopro vital] portanto, necessariamente radical, incapaz de gradação; ela é que tornará possíveis as transformações ulteriores [concernentes à forma corporal do animal, transformada de corpo animal em substância comestível].
> (...) É preciso separar o sangue da carne, o quente e úmido do (relativamente) seco e fresco; a carne não sangrada 'apodrece'; o princípio de vida inverte seus efeitos se ele permanece em um corpo morto; é preciso separá-lo do corpo para que pare de agir nele. A sangria faz do animal algo diverso de um cadáver (...). [Ênfase já na citação original] (VIALLE, 1987, p. 79-80 *apud* DIAS, 2009, p. 84)

Deste modo, é nesse rápido ínterim[154], numa *desanimação,* que o porco deixa de ser um animal vivo e passa a ser chamado de carcaça. A articulação utilizada nos manuais de abate e nos textos técnicos permite ler nas entrelinhas que não existe cadáver, pois é nesse distanciamento discursivo, ao se referir aos corpos mortos de humanos e não humanos, que também é garantida a elipse *materialmente* necessária para que seja realizada a segunda etapa, a *desanimalização*.

Desanimalizar é o estágio que corresponde a extinguir os sinais de animalidade assim que se realizam as atividades de corte das carcaças como vimos anteriormente, tais como remoção da cabeça, língua, entranhas, pele etc. É nesse momento que passa a existir um elemento que possui "algo orgânico, mas não biológico" (OTTER, 2006, p. 529). [155]A consequentemente picação – também apontada anteriormente – eleva o potencial desanimalizado da carne, visto que as peças que compõem esse quebra-cabeças orgânico são resultados de uma técnica desenvolvida por Gustav Swift[156]. Impossível de serem reconstruídos, existiriam

[154] Entre atordoar e sangrar não devem passar mais do que um minuto. No método de pistola (embolo ou bala) e na inalação de Co2 a sangria deve ser feita em no máximo 60 segundos, no caso de ser utilizada eletricidade ou percussão o máximo é de 20 segundos.
[155] "Something organic, but no biológical" (OTTER, 2006, p. 529).
[156] Talvez o principal empresário da *Chicago Union Stockyard.* Swift começou o seu negócio comprando novilhos diretamente do mercado Brighton em Boston e tomando conta de todas as

agora somente objetos e artefatos que não se parecem em mais nada com aquele porco que havia chegado no vagão transporte. Por sua vez, era uma técnica que além de encobrir:

> [...] a forma real do corpo do animal, ela permitia também que se desenvolvesse um mercado de pedaços, isto é, que se vendessem mais pedaços iguais de animais diferentes num mesmo local, suprimindo, completamente, a relação entre a parte do animal e a totalidade de seu corpo. (DIAS, 2009, p. 28)

Deste modo, ao longo do século XX essa técnica foi se tornado cada vez mais aprimorada por conta de que o total aproveitando dos corpos animais para o consumo tornava possível realizar uma variação de preços. Por um lado, aumentava-se o valor de certas peças de carne sob os auspícios de que estas seriam mais nobres para o consumo, enquanto que, por outro, os miúdos e resíduos eram aproveitados desde a produção de banha e graxa até na alimentação daqueles que não poderiam arcar com a nobreza da carne. Não somente, ainda se era capaz de fortalecer diferenciações sociais através da carne, seu consumo e condições de compra. São nessas mesmas linhas de desmontagem que:

> [...] a divisão de trabalho proporcionada pela produção animal em escala industrial é responsável por escamotear a morte. Nesse sistema, de tal modo repartida as responsabilidades, ninguém 'realmente' mata: pode-se matar sem que tal configure uma cisão (DIAS, 2009, p. 64)

Mais uma especificidade das linhas de desmontagem é a presença de mecanismos industriais nos estágios da matança e que faziam com que os animais e suas posteriores carcaças fossem movidas por energia mecanizada. Assim, a força de trabalho humano necessária era consideravelmente reduzida e se antes um ou dois indivíduos participavam de todas as fases da morte de um porco, agora todo o processo se tornava fragmentado dentro de um único matadouro. Essa miríade de sub-tarefas no interior do matadouro era sempre supervisionada por algum outro funcionário que conhecia as etapas e era encarregado de fiscalizá-las, porém, não se envolvia diretamente nas mesmas.

Da mesma forma, é também possível alargar esse fracionamento de todas as etapas se levamos em consideração todos os sujeitos participantes desde o

---

etapas até a venda que era feita de porta em porta. Já ao fim da década de 1870, Swift já estabelecia uma série de *butcher shops* com transporte direto até os clientes, conforme indica Cronon (1991).

curral até a chegada da carne em um posto de venda. Ora, saber de quem se comprava um animal e onde seriam vendidas as partes do mesmo promovia um processo de controle verticalizado de cima para baixo e que, tal como o processo de desanimalização, também foi inicialmente desenvolvido por Gustav Swift. Uma espécie de cartilha industrial que Francisco Matarazzo, proprietário do matadouro frigorífico das indústrias Matarazzo, parece tê-lo incorporado com sucesso e de certo modo até ampliado. Isso se levarmos em consideração que a verticalidade do matadouro frigorífico de Jaguariaíva também cuidava de todas as etapas da cascata produtiva, como no caso da fabricação de caixas, embalagens, rótulos e local final de venda com o armazém das indústrias. Mas, para que tudo funcionasse adequadamente, era necessário sobretudo a questão de controle dos trabalhadores, ou seja, a disciplinarização do trabalhador, sua docilização e a também exploração de seus corpos.

Os olhos vigilantes fazem parte do sistema verticalizado presente na indústria. É possível depreender que a existência de um sistema de escalões de hierarquia buscava garantir a supervisão permanente de todos os indivíduos em todas as etapas até o topo da coluna cuja figura seria a do proprietário da empresa (Swift ou Matarazzo). Assim sendo, nada devia escapar aos olhos disciplinares, fossem pequenos acontecimentos ou insignificantes ocorrências, de forma que o erro ou a ociosidade não seriam tolerados.

Embora a primeira impressão seja a de uma compressão que ocorre de cima para baixo, a disciplina é um constante jogo de forças constituído por relações de poder que adquirem formas na mitigação e no aproveitamento máximo do potencial físico de cada trabalhador. Isto é, um corpo dócil é resultado dessas relações e seus dispositivos, os quais visam incutir obediência e subordinação ao mesmo tempo em que tornam um corpo cada vez mais útil e otimizado para alguma tarefa. A isso estão conectados mecanismos de dominação (o caráter disciplinar é dominador e vela o exercício do poder), pois a necessidade de fazer dos trabalhadores na matança industrial corpos dóceis é sinal de que ali – como em outros espaços disciplinares – existiam indivíduos com força potencial para algum tipo de resistência e, mais, portando objetos que fortaleceriam a resistência[157]. Em outras palavras, só se tenta docilizar aquele que demonstra ser potencial fonte de resistência.

[157] Vale lembrar que outros dispositivos disciplinadores entram aqui em jogo também, como o poder do direito através das leis, normas e punições, por exemplo, o título 13 contido no código de posturas

No que diz respeito aos objetos anteriormente apontados, devemos atentar para o porte de instrumentos de matança animal como facas, machados e outros instrumentos que seriam armas em potencial. A disciplina funciona nesse ponto na medida em que enfatiza por quem e em quais corpos os instrumentos podem e devem ser utilizados, da mesma forma que salienta a relação que cada corpo deve ter com o instrumento de trabalho. A integração entre os abatedores e as suas ferramentas assimilava os indivíduos na máquina produtiva e aprimorava a mão de obra para extrair o máximo possível de cada funcionário. Em paralelo à delimitação de atividades, ocorria um aperfeiçoamento da utilização do espaço, técnica que além de garantir altos níveis de produção buscava desagregar os trabalhadores, inibindo possíveis transgressões.

Essas atividades na linha de desmontagem e em outros setores dos matadouros frigoríficos eram igualmente pensadas no âmbito disciplinar sob os efeitos de controle nas relações que eram desenvolvidas com o tempo. Representado na formulação de horários rígidos, constantes, de um tempo que sempre fosse bem utilizado, buscava o máximo aproveitamento dos corpos.

Segundo Brandão (2000), os funcionários do matadouro frigorífico das indústrias Matarazzo eram acordados por um apito às seis e meia da manhã e tinham até às seis e cinquenta e cinco para estarem devidamente uniformizados em suas seções com o característico traje branco, que começava no gorro, passava pelo macacão e chegava por fim aos pés com as botas brancas[158]. As mudanças foram tão profundas que, caso algum funcionário não estivesse vestido corretamente, sua entrada não era permitida na seção e cada instante não trabalhado era penalizado com um desconto no salário. Paralelamente a isso, notamos no texto da autora que o controle do horário era realizado manualmente, de forma a remunerar os funcionários por hora trabalhada e com um adicional de 0,15% de acordo com o período excedido, enquanto que ao fim de cada expediente todo funcionário era revistado.

---

de final do século XIX. Um estudo específico poderia demonstrar os desenvolvimentos desse aparato desarmador. Ver também a página 39 e 40.

[158] Essa disciplina com a uniformização já era recorrente em outros matadouros frigoríficos e evidencia as drásticas transformações ocorridas nesse sentido em pouco menos de quarenta anos, principalmente em comparação com o que vimos sobre Ponta Grossa ou com as indumentárias dos trabalhadores do matadouro municipal de Campinas no fim do século XIX (Figura 2).

Todos esses aparatos disciplinatórios eram coroados com um aspecto que diríamos ser “paternalista” já que dava aos funcionários, além do armazém onde eles podiam fazer suas compras, moradias operárias geminadas, assistência médica, escola e práticas de lazer e esporte como um campo de futebol, tudo isso no chamado Bairro Matarazzo (BRANDÃO, 2000). Entretanto, esses elementos disciplinadores sob a aparência de um patrão cuidadoso parecem estar mais alinhados a uma prática usual em matadouros frigoríficos – e na ascensão industrial nas primeiras décadas do século XX – de absoluto controle sobre os trabalhadores do que qualquer outra coisa.

Tais métodos notados na cidade de Jaguariaíva guarda os devidos paralelos se levarmos em conta a situação do matadouro frigorífico de Barretos, também na década de 1920. Assim, Araújo (2003) destaca que é durante esse período em que a inglesa Brazilian Meat Company, posteriormente chamada de Sociedade Anônima Frigorífico Anglo, compra a Companhia Frigorífica de Barretos. Como já vimos, desde meados dos anos 1910 o matadouro frigorífico paulista já alçava mercados internacionais, algo que provavelmente chamou a atenção dos ingleses e fez com que eles incorporassem a concorrente sul-americana.

No caso de Barretos, a autora destaca que, além da divisão e especialização do trabalho, existia por vezes uma diferença salarial entre funcionários de uma mesma seção do matadouro. Uma característica que era reverberação da escala hierárquica e repercutia inclusive no tipo de casas que os trabalhadores possuíam (ARAÚJO, 2003).

Deste modo, havia componentes disciplinatórios que funcionavam ao assegurar a diferenciação para além das seções de matança e na consequente existência de uma vila operária nos moldes do caso de Jaguariaíva. Mais uma vez a vila onde os trabalhadores habitavam era um simulacro habitacional que, ao buscar sanar necessidades que entendemos como básicas (assistência médica, farmácia, água, esgoto) e aquelas mais específicas ao “cidadão urbanizado” (cinema, campo de futebol, tênis), sempre emergia como potencialização do caráter disciplinar e dos sutis dispositivos de poder.

> A permanência e ampliação da vila operária, o oferecimento de serviços básicos aos trabalhadores próximo ao ambiente de trabalho e sob a responsabilidade da fábrica, é forma de um grande controle social e ao mesmo tempo vista como uma certa comodidade pelos operários que

> certamente os atraia e os mantinham em contato com a fábrica (ARAÚJO, 2003, p. 62).

Todas essas técnicas possibilitavam controlar o tempo além do trabalho, mantém-se disciplinado um funcionário quando também se estipula o período de folga e o tempo máximo que ele terá para usufruir de cada estabelecimento disponibilizado pela própria empresa, como no caso das chamadas vilas frigoríficas[159].

Um estudo mais específico do caráter disciplinatório dos espaços habitacionais dos trabalhadores de matadouros poderia até encontrar similaridades em relação aos matadouros municipais em Ponta Grossa, principalmente no que diz respeito ao segundo edifício público de matança inaugurado na década de 1930 na região do bairro de Uvaranas[160]. Em todo caso, é neste novo local de matança animal centralizada que encontramos algumas das características disciplinatórias até agora apontadas sobre as práticas de matança, bem como a singularidade das mesmas e outras especificidades referentes ao caso pontagrossense.

3.2 A DÉCADA DE 1930

Em meados da década de 1930, Ponta Grossa já passava a contar com mais de um espaço de matança concentrada e, embora continuasse a existir só um matadouro municipal na cidade, aquele que visitamos desde 1888 estava agora desativado. Desta forma, um novo matadouro havia sido erguido em um local que naquele momento poderia ser considerado de fato distante da região urbanizada, mas não longe da urbanidade.

---

[159] De maneira similar à nota 166 e em relação às percepções da historicidade de certos tópicos do trabalho, poderíamos indicar que um trabalho mais específico das atuais constituições disciplinares encontraria novas coordenadas. Por exemplo, empresas como a Valve Software permitem que os funcionários escolham em quais projetos de software participar, quanto tempo querem para as férias, a organização do espaço é mais maleável visto que as mesas são móveis para que o espaço de trabalho sempre esteja modificado e por fim, existe o conceito de *Flatland,* onde a empresa se refere a ser um local não verticalizado e sem hierarquias. Detalhes dessas e outras informações estão no livro para novos funcionários e está disponível em:
http://assets.sbnation.com/assets/1074301/Valve_Handbook_LowRes.pdf

[160] Ainda sobre a possibilidade de pesquisa apontada, não seria surpresa encontrar famílias de ex-funcionários morando na região, levando em consideração que atualmente o edifício deste matadouro encontra-se novamente no interior do espaço urbano e tem em seus arredores dezenas de residências.

Antes de qualquer coisa, devemos de forma breve destacar alguns pontos no que diz respeito ao maior espectro citadino[161]. Nos anos de 1930, Ponta Grossa já vinha modificando a sua paisagem urbana em decorrência de significativas transformações pelas quais passava, tal como o número de habitantes que aumentava (boa parte resultado das imigrações), assim a cidade vinha crescendo ao passo que se projetava um imaginário que buscava fortalecer cada vez mais as já conhecidas características acerca do urbano e civilizado:

> O modelo urbanístico encontrado em Ponta Grossa nesse período caracterizava-se pela existência de ruas calçadas, passeios decorados por ladrilhos, prédios suntuosos, praças ornamentadas e iluminadas. Este era o cenário do centro da cidade. (CHAVES, 2001, p. 150).

É nessa década também que a geografia urbana passa a ter maiores proporções com o desenvolvimento das regiões de alguns bairros da cidade, como o de Uvaranas e da Nova Rússia. O primeiro foi o local escolhido para a construção do novo matadouro municipal, o segundo foi ocupado primeiramente por imigrantes sobretudo poloneses, ucranianos e russo-alemães.

Levando em conta a periodização que estamos tratando agora, dois de alguns dos documentos que discursam de forma mais evidente sobre as representações das mudanças ocorridas na cidade são o “Album de Ponta Grossa”, publicado em 1936, e o livreto “10 Anos de Governo - à guisa de prestação de contas ao contribuinte e à população em geral”, publicado em 1944[162]. Dentre tudo que é apontado nas publicações, além do idealismo com que são representados alguns tópicos sobre a cidade e como são também elencados os montantes em dinheiro utilizados em algumas das obras realizadas, chama a atenção que no

[161] Não é intuito desse trabalho escrever em detalhes os pormenores dos vários contextos (sejam os de sociabilidade, econômicos, jurídicos, de lazer etc) da cidade naquele momento. Entretanto, sendo o nosso principal enfoque o matadouro, conforme sejam pertinentes alguns aspectos desses chamados *contextos* serão trazidos a tona. Estudos mais detalhados sobre a cidade no período podem ser encontrados nas obras indicadas nas referências bibliográficas.

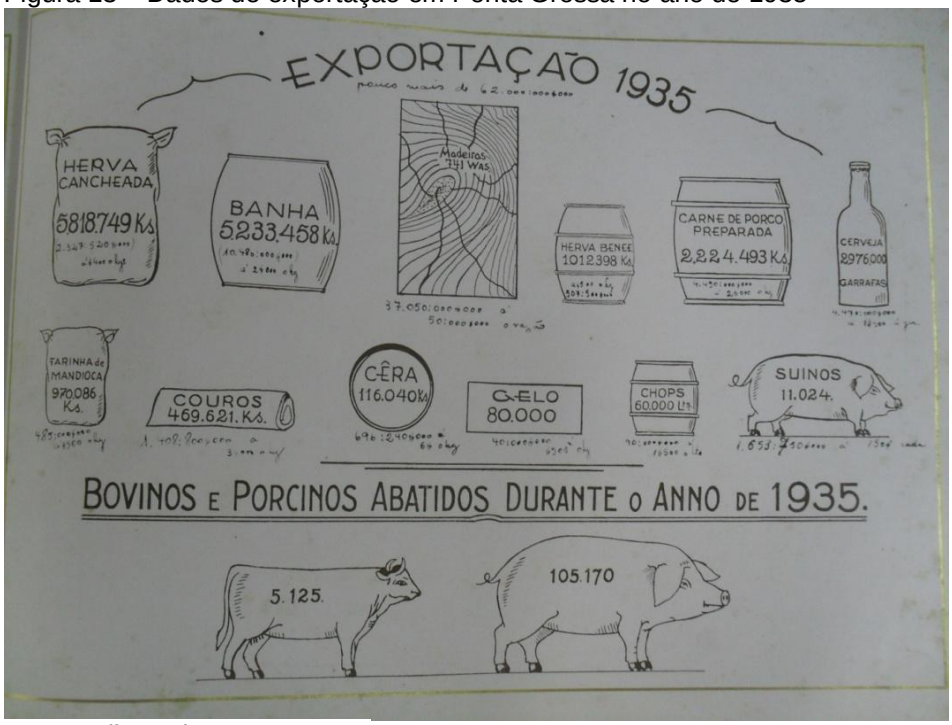
[162] Vale ressaltar mais uma vez que ambos se tratam de documentos oficiais e se referem à gestão de Albary Guimarães que teve duração de 1934 a 1944. Enquanto o livreto é uma publicação de prestação de contas acerca dos 10 anos do governo Guimarães, o álbum, por sua vez, cobre os 2 primeiros anos do governo de Albary – que já possuia teores de divulgação governista como a exaltação da indústria, comércio, fazendas locais, obras realizadas na cidade, setores econômicos primários, calçamento, limpeza publica, embelezamento da cidade, belezas da região etc. Um álbum normalmente tem boas recordações, e nesse caso, é a propaganda de uma boa Ponta Grossa que seria também uma espécie de cidade ideal.

Album transparece mais o sentido de opulência ao revelar os gastos e de exaltação das realizações da gestão municipal. De toda forma, além de todos os itens elencados nos documentos, temos uma tentativa de representar a cidade sempre como bem desenvolvida econômica e industrialmente, portadora das faces de civilidade e modernidade enquanto desfrutava igualmente de um caráter de interligação com o mundo. É no meio desses itens que percebemos elementos que são de nosso interesse, no caso a questão dos matadouros e a historicidade das práticas de matança.

Antes de incidir diretamente ao então novo matadouro municipal, devemos notar que é entre meados e fim da década de 1930 que verificam-se mais transformações nas trilhas da carne pontagrossense. Como vimos, os matadouros frigoríficos detinham muitas vezes o controle sobre praticamente todos os estágios da matança animal e uma das etapas que marcou o processo de industrializaçao de produção da carne foi o aproveitamente de subprodutos que antes eram descartados e também na produção de banha. Porém, no que diz repeito ao nosso caso, somos apresentados a uma das possíveis singularidades da historicidade da matança animal em Ponta Grossa e que dizia respeito mais especificamente às casas de banha e carne, bem como de seus métodos de produção.

Ao que consta, a produção de banha era um dos principais alicerces da economia pontagrossense na década de 1930, principalmente quando dizia respeito a venda para além do município. Assim na última página do *Album de Ponta Grossa* encontra-se:

Figura 13 – Dados de exportação em Ponta Grossa no ano de 1935



Fonte: *Album de Ponta Grossa*

Evidentes são as citações das conhecidas atividades comerciais paranaenses do período como a erva-mate e a extração de madeira. A presença da cervejaria Adriática também é notada com a menção das vendas de cerveja, gelo e *chops*. Nesse sentido, e mais especificamente aos produtos derivados da matança animal, emergiam no âmbito econômico, além da banha, produtos tais como o couro – possível desenvolvimento dos curtumes que vinham surgindo como vimos anteriormente[163] –, a carne de porco preparada e até a venda dos próprios porcos, todos com anotações alusivas à relação preço e quantidade. Aliado ao tópico dos produtos da morte animal, algo que se apresentava de forma significativa é a quantidade de bois e porcos mortos no ano de 1935 na cidade.

Se levarmos em conta o aumento do número de porcos que vinha ocorrendo desde a metade da década de 1900[164], e que mesmo crescente não ultrapassava naquele momento a soma de duas centenas, agora eram abatidos em um ano a considerável quantia de 105.170 porcos. Com essa informação, podemos inferir que o número de criadores locais vinha crescendo e o número de animais criados também. E não só isso, é possível que muitos criadores de regiões próximas

[163] Ver também página 55 e nota 108.
[164] Ver também as páginas 91.

trouxessem até Ponta Grossa os porcos para serem abatidos, daí um número tão significativo de abates.

Entretanto, esse incremento na matança se devia à presença de indústrias voltadas para a produção de carne e banha e não, como poderíamos imaginar, da efetivação de um ou mais matadouros frigoríficos na cidade. Sobre isso é notável que o mesmo documento que aponta a vultosa quantidade de mais de 105.000 porcos abatidos em 1935 nos indique a presença de nove empresas voltadas ao mercado da banha – embora só cite o nome de oito[165] – e também destaque os números das matanças e da quantidade de banha produzida naquele mesmo ano:

> Producção de banha, suínos abatidos; - A que se segue é uma demonstração quanto á quantidade de suínos abatidas nas fabricas de banha, com especificação da banha produzida, para que se tenha ideia mais segura a respeito do movimento dessa industria, no Municipio de Ponta Grossa:
>
> Suinos abatidos, em 1935
>
> | Esperança | Odile | Nadyr | Justus | Emy | Sublime |
> |---|---|---|---|---|---|
> | 27.791 | 31.178 | 22.486 | 16.421 | 2.483 | 1.895 |
>
> Banha produzida, em 1935
>
> | Esperança | Odile | Nadyr | Justus | Emy | Sublime |
> |---|---|---|---|---|---|
> | 1.250.585 | 1.448.010 | 1.011.870 | 738.945 | 111.735 | 85.275 |
>
> Num total de 4.646.420 kilos de banha produzida em 1935
>
> Estatistica Pecuaria do Municipio
>
> | | |
> |---|---|
> | Bovinos.. .. .. | 11.000 cabeças |
> | Equinos.. .. .. | 3.000 ‘’ |
> | Suinos.. .. .. | 6.000 ‘’ |
> | Muares.. .. .. | 2.000 ‘’ |
> | Lanigeros.. .. .. | 2.000 ‘’ |
> | Caprinos.. .. .. | 1.000 ‘’ |
> | Gallinaceos.. .. .. | 360.000 ‘’ |
> | Coelhos.. .. .. | 1.250 ‘’ |

É impreterível apontar que os números apresentados nesse momento pelo *Album* não parecem coincidir com aqueles destacados na última página do documento como já vimos anteriormente[166]. Porém, talvez seja possível depreender duas possibilidades para essas diferenças, que seriam: (1) a de que o maior número de banha vendida em relação ao montante produzido exclusivamente em 1935 se

[165] As fábricas são: Odile, de Cristiano Justus Junior; Esperança, de J, David Hilgemberg & Cia; Laura, de João G. Justus; Nadyr, de Justus & Cia; Emy, de Ribas, Teixeira & Cia; Sublime, de Arthur Nadal & Cia; Schneckenberg, da Viuva Joana Schneckenberg; Annita, de Bruno Tamenhain.
[166] Página 115.

deva em questão de serem produtos que estavam até então estocados ou (2) de que a diferença na quantidade de banha vendida fosse resultante da matança realizada especificamente no matadouro municipal.

Essa segunda possibilidade poderia ser correlata à questão de que a quantidade total de porcos levados para a matança na produção de banha das fábricas particulares é de 102.254 animais, sobrando assim um montante de 2.966 porcos em relação ao total apontado na última página do *Album de Ponta Grossa*. Ou seja, é possível que quase três mil suínos tivessem sido levados a cabo somente no matadouro da municipalidade.

Porém, se calcularmos uma média de acordo com os dados teríamos cerca de 45,23kg de banha para cada animal morto nas fábricas particulares enquanto que os porcos abatidos no matadouro municipal teriam resultado em uma média de 192,22kg de banha cada um! Podemos considerar que os valores em torno de 45 kg até fariam sentido, se os dados não resultassem de forma muito semelhante – e no mínimo curiosa – em todas as fábricas[167]. No que diz respeito aos números superiores a 190 kg devemos atentar que não seria impossível, mas sim, algo muito improvável em uma cidade que não tinha grandes matadouros frigoríficos como o de Jaguariaíva[168], sem mangueiras em condições de manter porcos desse porte e, por fim, de processar todos os produtos e subprodutos oriundos da matança. Ainda nesse sentido, é igualmente relevante explorar ainda mais um pouco o tópico da produção de banha em Ponta Grossa em vista da particularidade que essa prática tinha na cidade e para os desenvolvimentos das matanças.

O *Album de Ponta Grossa* não indica dados referentes à venda de banha para o consumo da população da cidade, embora seja possível deduzir que existia o uso local do produto. Em todo caso, podemos depreender que era muito provável que a matança de porcos nas fábricas particulares fosse voltada majoritariamente para a fabricação e venda de banha e com pouca produção de carne destinada para

[167] Obviamente que todos os porcos não resultaram na mesma quantidade de banha ou que esses valores fossem impossíveis de serem alcançados, o que chama a atenção é que as médias resultem em valores praticamente idênticos em qualquer uma das fábricas destacas. No quadro geral, somando todas as médias e dividindo pelo número de fabricas teríamos o resultado indicado no texto de 45,23kg. Encontram-se na respectiva ordem (Quilogramas/Número de porcos abatidos/Média de banha por cada animal): Esperança (27.791/1.25.585/44,99); Odile (31.178/ 1.448.010/ 46,44); Nadyr (22.486/1.011.870/45); Justus (16.421/738.945/45); Emy (2.483/111.735/45); Sublime (1.895/85.275/45).

[168] Vale lembrar que Brandão (2000), transcreve relatos onde aparecem referências a porcos com cerca de 400kg. Nesse caso uma quantidade superior a 190kg de banha teria ao menos uma mínima possibilidade. Ver também página 103.

o comércio, ao contrário das grandes indústrias de matança que utilizavam resíduos e *porcos condenados* para assim fabricar graxa, banha e derivados desses itens[169].

A singularidade pontagrossense parece ser evidenciada também na referência à exportação de cera[170] e no quesito de que (levando em consideração os dados encontrados no *Album* sob critério de valores brutos) ali são apontados que dos 105.170 porcos mortos teriam resultado 2.224.493 kg de carne preparada para comércio externo. Ou seja, uma média de 21,15 kg de carne por cada porco abatido que, somados a média de banha produzida, resultariam no peso médio de 66 kg de cada animal (sem considerar ossos e pele)

Nesse caso, tais inferências podem ser corroboradas por mais alguns elementos, como a questão de que durante o século XX matavam-se muitos porcos com 70kg e 180 dias de vida (GUIMARÃES, 2007), bem como até o início da década de 1990 ainda se abatiam porcos com até 80 kg no estado de São Paulo (CAPANEMA; MORAES, 2012). Ao mesmo tempo, devemos atentar que até a década de 1930 não existiam as atuais técnicas de criação suína que abrangem desde o controle alimentar (que resultam em maior teor de gordura corporal ou carne)[171], a mobilidade dos porcos e o chamado *melhoramento genético,* que hoje resulta em animais também conhecidos por terem um baixo teor de gordura no corpo[172].

---

[169] Ver também a página 104.

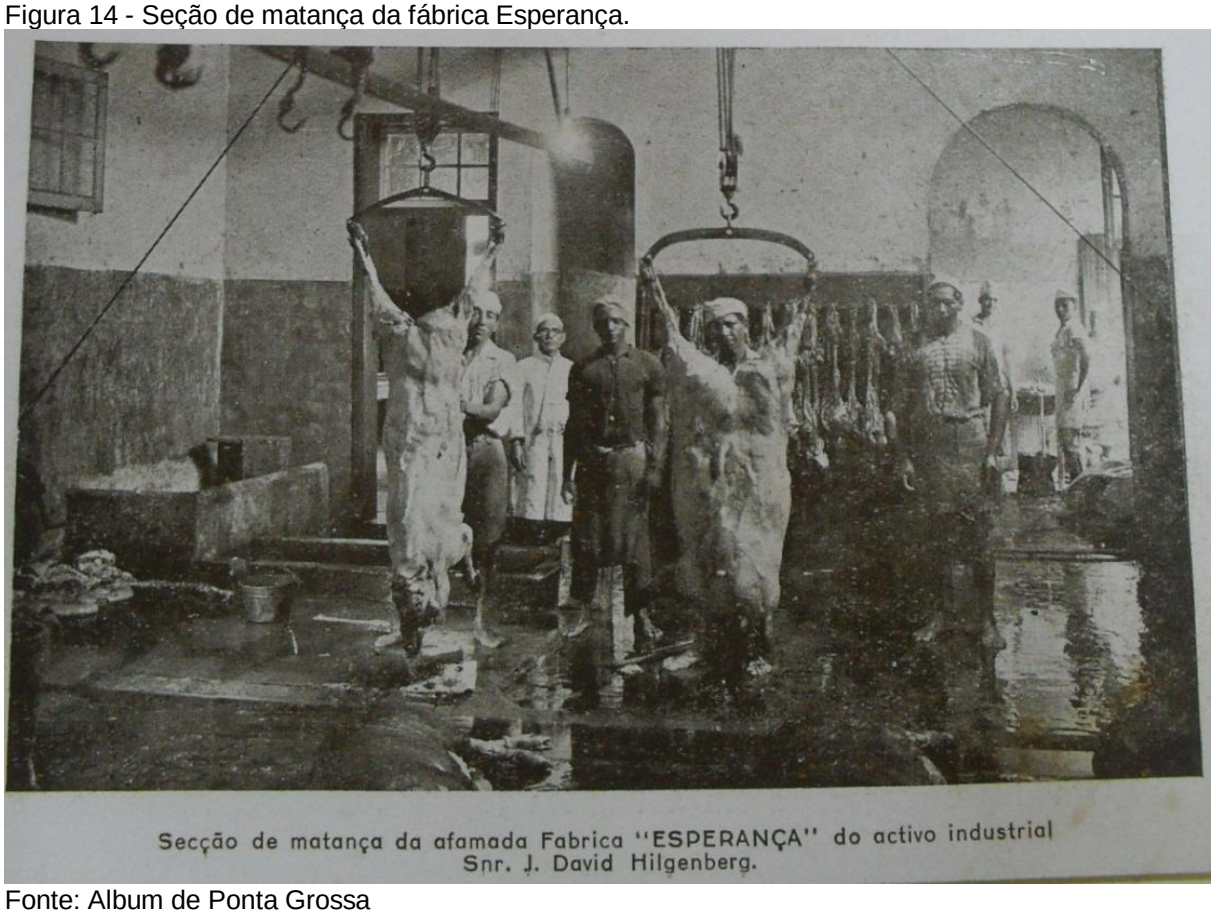
[170] Também pode ser resultante de gordura animal.

[171] "Na alimentação restrita, as correlações genéticas entre ganho de peso diário, conversão alimentar e conteúdo de carne na carcaça são favoráveis, ou seja, animais com maior eficiência alimentar têm maior taxa de crescimento e mais alto conteúdo de carne na carcaça. Em contrapartida, com alimentação à vontade, as correlações genéticas entre taxa de crescimento e eficiência alimentar são mais fracas, e as entre ganho de peso diário e espessura de toucinho tornam-se positivas, ou seja, animais com maior taxa de crescimento apresentam maior conteúdo de gordura na carcaça" (LOPES, L., 2010, p. 4). A produção industrial de porcos fez com que entre os anos 2002 e 2003 os porcos atingissem 70kg com 100 dias de vida (GUIMARÃES, 2007). Logo, ao trabalhar a historicidade desses elementos sob a lente de dados mais recentes poderiam os encontrar números ainda mais espantosos, evidenciando o caráter maquínico empregado em suínos, tornando-os verdadeiras máquinas de produção de carne, reduzindo os animais a meros instrumentos de produção. Sordi trata de um elemento semelhante quando indica que a indústria da carne se referem aos bois como máquinas de quatro estômagos transformadoras de pasto em proteína, "um tropo bastante comum no meio agropecuário" (SORDI, 2012. p. 103).

[172] Embora a cidade de Ponta Grossa contasse com um estabelecimento federal chamado de *Fazenda Modelo de Creação* – posteriormente conhecia como *Estação Experimental de Producção Animal* – e no Estado de São Paulo também existisse desde 1916 uma fazenda de criação em Barueri, SP, para o *melhoramento* de porcos (CAPANEMA; MORAES, 2012), não podemos dizer que isso tenha isso repercutido com os criadores locais voltados em especial para a fabricação de banha, seus derivados e para o comércio local da carne. Devemos atentar para a questão de que animais geneticamente melhorados normalmente são vendidos para criadores que visam o mercado da carne. Poderíamos deduzir que os 11.024 porcos exportados que a figura 13 faz alusão seriam resultantes da fazenda modelo de Ponta Grossa, evidenciando o caráter dessa fazenda na cidade. Do mesmo

Para que essas operações fossem levadas a efeito, as fábricas contavam com matadouros próprios, os quais já estavam incluídos nas posturas desde 1915 e, ao que nos parece, não haviam sofrido alterações ao longo daqueles mais de quinze anos. Esses locais carregavam uma particularidade evidenciada pelo entrecruzamento entre algumas características da matança industrial com os matadouros que ainda não eram de tal porte. As imagens a seguir nos mostram alguns aspectos de como os processos de matança animal para consumo humano se desenvolviam na cidade para além do matadouro público:

Figura 14 - Seção de matança da fábrica Esperança.



Fonte: Album de Ponta Grossa

modo, os trabalhos genéticos acerca de porcos com maior proporção de carne e com cada vez menores teores de gordura corporal não eram disseminadas no Brasil até a década de 1970 (GUIMARÃES, 2007).

Figura 15 – Seção de Matança da fábrica Nadyr

Fonte: Album de Ponta Grossa

Figura 16 – Seção de preparo da carne da fabrica Odile

Fonte: Album de Ponta Grossa

Figura 17 – Seção de trinchagem da fábrica Emy

Fonte: Album de Ponta Grossa

Figura 18 – Seção de trinchagem da fábrica Justus

Fonte: Album de Ponta Grossa

Figura 19 – Seção de derretimento da fábrica Odile

Fonte: Album de Ponta Grossa. Acervo do Museu Campos Gerais.

Dentre tantos detalhes que as imagens apontam e que podem ser trabalhados, como as constantes adjetivações que as legendas possuem, alguns itens chamam especialmente nossa atenção no que diz respeito ao tema do presente texto. Na imagem 19 temos um aspecto mais próximo de como seriam os setores de derretimento para a fabricação de banha, além de uma possível presença de miscelânea racial, percebe-se também uma possível mistura no que dizia respeito às vestimentas (uma falta de uniformização). Enquanto alguns estavam de chapéu, um trabalhador portava uma espécie de casaco branco, outro estava de avental e calças manchados com sangue. Ao seu lado, um sujeito veste calça escura e camiseta clara contrariando a alvura almejada nas posturas e nos modernos processos de matanças e suas correlações. É o que se vê principalmente nas figuras 14 e 16, enquanto que as imagens 17 e 18 parecem já dar sinais de alguma padronização.

Assim, na figura 16 chama de imediato nossa atenção a quantidade de carcaças abertas e retalhadas e a utilização de mesas de madeira para destrinchar a carne. Este último detalhe é ainda mais curioso quando lembramos que era algo completamente oposto daquela idealização proposta pelo mesmo município quando

dizia respeito ao comércio de carne nos talhos e nas relações com o consumo de carne. Da mesma forma que a superfície, percebe-se também uma grande quantidade de restos acumulados no chão, os quais, em um contexto ideal das matanças, não seriam aproveitados em resultado da contaminação ocorrida no contato com o solo. Isso poderia indicar que no caso das matanças de alçada particular ainda eram ausentes técnicas de total utilização de subprodutos de porcos desanima(liza)dos.

Quando passamos para a imagem 18, muitos dos itens apontados podem ser evidenciados - com exceção dos acúmulos de subprodutos no chão -, como a presença de uma funcional uniformização e a existência de uma maior quantidade de carcaças trinchadas, literalmente cercando os funcionários[173]. Por sua vez, a imagem 17 não permite uma visualização completa do espaço, porém além da notória uniformização temos outros componentes interessantes como a de um funcionário que possivelmente não seria um adulto[174] e a presença de dois sujeitos engravatados, que além do visível contraste indumentário, denotam a marcante presença da vigilância por parte daqueles que seriam provavelmente os proprietários da fábrica.

Olhando mais especificamente aos matadouros dessas fábricas, o entrecruzamento antes referido pode ser observado nas imagens 14 e 15. Assim, temos por um lado matanças que estavam sendo aparentemente feitas com alguns elementos de cunho industrial, tais como ganchos e nórias – bem como as estruturas onde tais peças transitavam –, o ambiente racionalizado, a fina e longa lâmina na mão de um dos homens (figura 15) e a uniformização da maioria dos trabalhadores com o característico branco. Enquanto que, por outro lado, e ao tomar por continuidade a questão da maioria uniformizada, torna-se assim latente o contraste de vestimentas então completamente opostas às idealizadas para esses procedimentos, visto a decorrência de sujeitos vestindo camisetas de botão ou listradas (figura 14), de trabalhadores trajando bermudas ou as calças dobradas

[173] Devemos levar em conta que nem todas as fotos podem ter sido tiradas de maneira espontânea e sem uma preparação prévia.
[174] Salvo o caso de ser alguém de baixa estatura, este seria mais um item de uma produtiva pesquisa em que poderiam ser analisadas as circunstancias dos trabalhadores desses locais.

(figura 15 e 14) e a ausência de calçados, elementos todos que contrastam com o que percebemos ser presente no caso do matadouro frigorífico Matarazzo[175].

Da mesma forma, é nesse chão pisado em descalço e em paralelo as carcaças içadas que temos outros indicativos. Ao centro da figura 15 constata-se uma grande quantidade de resíduos sob a carcaça aberta de um dos porcos, ao mesmo tempo em que o constante e decrescente esvair do sangue manchava onde seria antes a cabeça do porco e um dos pés do homem que o cortava. Do mesmo modo, mais abaixo dessa foto, outro porco já se encontrava morto e ainda não aberto, provavelmente o próximo a ser encaixado em uma das nórias e assim ser desanimalizado.

Já no caso da figura 14 verifica-se que a estrutura para o deslize dos ganchos vem de outro ambiente cuja passagem é de dimensão o mais próxima possível para transitar somente carcaças. Mais à direita, outro arco com as dimensões necessárias ao trânsito de pelo menos dois homens e com a presença de mais abundante iluminação natural, provável oposto à luminosidade gerada por aquela lâmpada localizada ao centro da *secção de matança*. Um pouco mais ao fundo e à esquerda, junto à parede, há uma espécie de "tanque", a este é conjugado uma estrutura que se desloca um pouco mais ao centro da sala e é um pouco elevada em relação ao piso e cujo uso possível estivesse relacionado à sangria ou então no corte e descarte de algumas partes dos animais, visto que os corpos pendurados parecem já estar sem as cabeças e que essa segunda estrutura está localizada em certo momento bem embaixo da linha de deslize das nórias. Mais abaixo da imagem, é possível notar mais uma vez corpos animais caídos (ao menos dois) e um chão onde os distorcidos reflexos poderiam ser resultantes quer seja de um acúmulo de sangue, de porções de sangue já diluídas na água ou talvez somente a concentração da água utilizada em constantes limpezas das seções de matança:

> "Capaz de diluir ou carregar para longe, a água é, portanto o líquido antitético do sangue. Incolor e límpida, ela sozinha pode dar cabo do fluido vermelho e viscoso, bem como de todos os humores e secreções corporais: como o corpo, é preciso lavar o sangue, eliminar o sangue: tornar exangue" (VIALLE, 1987, p. 87 *apud* DIAS, 2009, p. 53).

[175] Embora precise de uma pesquisa mais específica, essas características poderiam ser resultado de uma não adequação a condições minimamente seguras de trabalho e – ou ao mesmo tempo – a diferentes condições do local de trabalho, por exemplo, a temperatura ambiente.

Por ora, verificamos elementos sobre a historicidade das práticas de matança para consumo humano para além do matadouro municipal. Porém, é interessante também ressaltar que algumas dessas fábricas estavam instaladas no referido bairro de Nova Rússia e cuja existência se dava em paralelo com as maiores concentrações de porcos criados na região, elemento que voltaremos a ver brevemente nas próximas páginas, e que tinham alguma relação com o novo matadouro municipal.

3.3 A CARNE IMACULADA

Logo na introdução do presente trabalho temos a transcrição de um trecho do livreto *10 anos de governo – À guisa de prestação de contas ao contribuinte e à população em geral* [176]:

> Matadouro Municipal - Com o objetivo de sanear a cidade do grande inconveniente, que se verificava até 1934, de existir o mesmo dentro da zona urbana, fizemos um prédio para nele instalar o matadouro, havendo a respectiva construção sido levada a efeito nas margens do rio Verde, longe do centro citadino, a-fim-de, aproveitando a água ali existente, poder a Prefeitura contar com um matadouro que abrangesse outros edifícios correlatos, terrenos próprios, desvio ferroviário, caixa d'água, maquinimos modernos, mangueiras, etc. Essa construção custou aos cofres municipais a quantia de Cr$ 111.896,40.
> (10 anos de governo – À guisa de prestação de contas ao contribuinte e à população em geral. 18 de agosto de 1934 a 18 de agosto de 1944).

Igualmente, o *Album de Ponta Grossa* também faz referência a inauguração do novo matadouro municipal:

> Matadouro Municipal: O Matadouro Municipal, que já está em pleno funccionamento, nas margens do rio Verde, foi uma das providencias que mais se recommendava as administrações esforçadas, objectivando o interesse publico.
> De facto, com a construcção e mudança para outro local, desse próprio, a população está livre de qualquer surto epidêmico que era facilitado anteriormente graças ás estagnações e exhalações do Lageadinho que servia de escoadouro aos detrictos do Antigo Matadouro.
> O Matadouro óra funccionando nas margens do Rio Verde foi orçado em 120:000$000, completo, excepção feita a mangueira e a canalização de água necessária. Graças, porém, ao valioso auxilio prestado pela digna Superintendencia da São Paulo-Rio Grande, que concedeu transporte gratuito do material indispensável, a construcção ficou por 92:160$476, assim descriminada:

[176] Transcrevemos novamente o trecho em vista de dois aspectos principais, o primeiro é o de não entravar a leitura do texto ao fazer o leitor retornar até o principio do mesmo. Da mesma forma, essa necessidade surge igualmente em decorrência da imprescindível pertinência da fonte para o atual momento do texto.

> Material – 48,173$920, Mão de obra – 16:687$556; Total . . 64:861$476. Balança *filizola*, de 500 kilos – 2:300$000.
> Installação especial, feita nas fundições de Muller & Cia., de Curityba, com mais de oito toneladas de ferro preparado - . . . 24:999$000.
> Além da importância acima, de 92:160$476, foi gasta mais a de 4:074$700, com a construcção das mangueiras de palanques de madeiras de lei; 4:702$000 com o muro de arrimo do riacho fronteiro ao prédio do matadouro e mais 4:800$000 com os vencimentos do Engenheiro Fiscal das obras, Dr. Benjamim Mourão, nomeado pela Portaria 450, de 6 de julho de 1935 e que exerceu essas funções de julho de 1935 a julho de 1936.
> Cumpre assignalar, finalmente, que as despezas realizadas com esse util emprehendimento acham-se completamente pagas.
> (Album de Ponta Grossa).

Muitas são as informações que podem ser depreendidas com esses dois trechos e que nos direcionariam a outros aspectos dignos de desenvolvimento, como os vencimentos do engenheiro serem equivalente a quase 30% do valor total utilizado em relação à mão de obra, o transporte gratuito de materiais que podem indicar efeitos contratuais ou de acordos ou, ainda, a diferença do orçamento final da obra se colocamos ambos os documentos lado a lado[177].

No que diz respeito à inauguração desse novo matadouro, a informação do período trabalhado pelo Engenheiro Fiscal é mais um ponto de convergência com toda a documentação angariada. Se levarmos em conta que no final de 1935 uma ata da câmara de vereadores registrava a necessidade da construção do novo matadouro público (Ata de 12 de Dezembro de 1935), podemos considerar que a efetivação do novo edifício de matança se deu em 1936. É importante discorrer sobre isso, pois o trecho do livro de prestação de contas deixa entrever que já no ano de 1934 o antigo matadouro havia encerrado suas atividades, parando temporariamente com o fornecimento de carne. Porém, é mais do que certo deduzir que o antigo prédio manteve-se em funcionamento até a derradeira inauguração do novo edifício de matança, ao contrário do que parece proclamar o documento oficial da municipalidade[178].

[177] Ou seja, pesquisas que com os devidos aprofundamentos desnudariam em detalhes os itens elencados.

[178] Essa nebulosidade em relação à exata data da inauguração do então novo matadouro municipal em primeiro momento é reforçada pelas descrições de muitas fontes encontradas. No caso de algumas imagens, a data indicada para o prédio do matadouro é de 1935, enquanto que em outras aparece o ano de 1936. Assim, se levarmos em consideração o que foi exposto acima e a placa de bronze encontrada no interior do prédio do matadouro, temos o ano de 1936 como a data de inauguração.

Se antes, por vezes, o matadouro se configurava como um referencial a população local[179] e de elementar importância na fluidez da cadeia da carne em Ponta Grossa, é interessante perceber o livreto *À guisa* se referir, já na metade da década de 1930, a esse mesmo local como “grande inconveniente” destacando que o seu deslocamento viria a *sanear a cidade.* Ou seja, nota-se o desenrolar do século XX reverberando na Ponta Grossa de meados dos anos 1930 com um aprofundar das preocupações de higiene e saúde pública. Do mesmo modo, é evidenciado no *Album* que a mudança de local do matadouro visava encerrar também com possibilidade de surtos epidêmicos em decorrência do despejo dos resíduos de matança que eram então jogados em um pequeno lajeado localizado próximo ao antigo matadouro.

Ora, os efeitos ambientais eram notados em resultados de alterações como as do estado das águas do lajeadinho, do solo e do ar, alterando simultaneamente a vida de humanos e de outras espécies naquele período e espaço. A ação humana que praticava a matança diária de animais para consumo, levou a impossibilidade de coexistência da prática com a civilidade urbana e ao esvaziamento de sentido na relação de um local que antes fazia parte da paisagem mental e geográfica – quem sabe até sonora – dos cidadãos.

Do mesmo modo, o olhar de quem está situado no presente pode vir a identificar a atenção diante das condições em que se encontrava o lajeado na direção de uma possível preocupação ambiental, o que não parecia ser o caso. Esse fator pode ser depreendido visto que um dos tópicos mais alardeados na instauração do novo matadouro era o edifício ficar localizado as margens do Rio Verde e como as águas ali seriam aproveitadas. Ou seja, os rios só emergiam sob o recorrente caráter utilitário, tal como aquele visualizado no código florestal de 1907 em relação as florestas, e não seria incoerente deduzir que as novas águas acabaram também contaminadas no decorrer dos anos. A resolução clara era a de esmaecer a presença do incômodo dos dejetos levando o despejo para outro rio longe da população.

[179] Ver também o item 2.1

Esse deslocamento de *estagnações e exhalações*[180] apontado em Ponta Grossa também fora observado no caso de Chicago. No caso da cidade estadunidense, dejetos orgânicos como esterco, restos de matanças e até o esgoto da cidade eram despejados nas águas do Rio Chicago, cuja correnteza ia em direção até o Lago Michigan, contaminando igualmente a este e poluindo até o gelo que dele era retirado quando necessário, assim:

> Uma solução foi tentar mandar as águas sujas para outro lugar, longe da visão, longe do olfato, longe da mente. Em 1871, os engenheiros da cidade realizaram a façanha de reverter o Rio Chicago, enviando seu curso normal através dos canais Illinois e Michigan em direção sudoeste até o Rio Illinois, ao invés do leste até o Lago Michigan. A cidade poderia, assim, contar com água fresca e potável proveniente do túnel de duas milhas[181] construído sob o fundo do lago logo após a Guerra Civil. Somente durante tempestades, *spring runoffs* [182] e outros períodos de forte correnteza faziam com que os resíduos de matanças de South Branch[183] continuassem a ameaçar o suprimento urbano de água. Reverter o rio não queria dizer que a poluição havia desaparecido. Poderia até aparecer com menor frequência nas torneiras de Chicago, mas moradores de outras regiões sabiam muito bem para onde tinha ido. “Desde que a água do Rio Chicago foi despejada no Rio Illinois,” escreveu um furioso morador de Morris, Illinois, “o fedor tem sido insuportável. Que direito tem Chicago em despejar sua imundice naquele que antes era um amável e limpo rio, poluindo suas águas e reduzindo o valor de propriedades nos dois lados do rio e do canal, e trazendo doença e morte para os cidadãos?” (CRONON, 1991, p. 249-250) [184].

[180] “As águas residuárias contêm sangue, gordura, excrementos, substâncias contidas no trato digestivo dos animais, entre outros, caracterizando um efluente com elevada concentração de matéria orgânica. Esses resíduos, quando não tratados, representam focos de proliferação de insetos e de agentes infecciosos, produzem odores desagradáveis e,quando lançados em rios e lagos, devido ao alto conteúdo de resíduos orgânicos, caracterizam uma poluição hídrica intensa. O oxigênio livre da água acaba sendo utilizado na degradação da matéria orgânica matando peixes e outros organismos aquáticos por asfixia.” (BEUX, 2005 , p. 16)

[181] Pouco mais de três quilômetros.

[182] Excesso de água no solo durante as chuvas da primavera e que escorrem até o rio. Na impossibilidade de encontrar um termo análogo em língua portuguesa mantive o original.

[183] Em questão de ser a denominação de uma região da cidade de Chicago, mantive o termo inalterado.

[184] “One solution was to try to send the filthy water elsewhere, out of sight, out of smell, out of mind. By 1871, city engineers had accomplished the extraordinary feat of reversing the Chicago River, sending its ordinary flow via the Illinois and Michigan Canal southwest into the Illinois River rather than east into Lake Michigan. The city could thereby count on fresher drinking water from the two-mile tunnel it had built under the lake bottom just after the Civil War. Only during storms, spring runoffs, and other periods of heavy flow did meat-packing debris from the South Branch continue to threaten the urban water supply. Reversing the river did not, of course, mean that its pollution had vanished. It may have appeared less frequently in Chicago's tap water, but downstate residents had a clear idea of where it had gone. "Ever since the water from the Chicago River was let down into the Illinois River," wrote one furious resident of Morris, Illinois, "the stench has been almost unendurable. What right has Chicago to pour its filth down into what was before a sweet and clean river, pollute its waters, and materially reduce the value of property on both sides of the river and canal, and bring sickness and death to the citizens?"” (CRONON, 1991, p. 249-250)

Assim, do mesmo modo que não seria de muita surpresa se análises das águas do Rio Verde – e outros afluentes – indicassem níveis de contaminação que incluíssem resíduos de abates, seria ainda menos surpreendente encontrar semelhanças de relatos ao apontado por Willian Cronon por aqueles que tiveram contato com o trajeto do rio pontagrossense durante o período de atividade do matadouro[185].

Por outro lado, as preocupações de saúde e higiene já incidiam há algum tempo sobre micro-organismos tal como pode ser depreendido no que analisamos a respeito da pintura caiada designada em certo momento para o antigo matadouro, nos tipos de utensílios e requisitos para venda da carne na cidade e no que dizia respeito sobre o espaço das matanças e nos métodos utilizados nos grandes matadouros frigoríficos.

Se nas fábricas de banha da cidade alguns desses requisitos eram parcialmente preenchidos e dificilmente apareciam no antigo matadouro municipal, agora tais elementos finalmente pareciam convergir nas preocupações acerca do novo matadouro pontagrossense em meados de 1930. Ou seja, além dos elementos industriais, percebiam-se ressonâncias da disseminação do saber médico e das reorganizações discursivas sobre as doenças que já se verificavam desde a década de 1910 – analisadas anteriormente –, da mesma maneira que esses itens eram fortalecidos com a instalação de um Instituto Pasteur na cidade em 1936. Não seria assim impróprio depreender que os conhecimentos nele utilizados e desenvolvidos influenciaram no direcionamento que as reconfigurações dos ambientes das matanças vinham tomando.

[185] O despejo de resíduos pós-matanças nas águas foi – e ainda é – um elemento recorrente em relação aos matadouros. Beux (*apud* POHLMANN, 2004) indica que o abate de 500 bois gera um efluente cujo volume corresponde ao de uma população de 5 mil pessoas e a carga orgânica correspondente à de uma população de 50 mil habitantes. Ver também as notas 27 e 51.

Figura 20 – Visão interna de uma das salas do, então, novo Matadouro Municipal.

Fonte: Album de Ponta Grossa. Acervo do Museu Campos Gerais.

Aqui é possível conhecer o espaço interno de um matadouro municipal de Ponta Grossa. Encontrada no *Album de Ponta Grossa* o cunho de sua divulgação é, sem dúvidas, o de evidenciar e propagandear o quanto a cidade e sua administração estavam alinhadas com as faces modernas da matança para consumo humano.

Nórias, trilhos, ganchos, amplo espaço interno, janelas grandes para melhor iluminação, piso em alvenaria contendo uma grelha de escoamento e funcionários uniformizados com o característico branco. Não por acaso, elementos da matança industrial, disciplinada e racionalizada já recorrente ao redor do globo. A cidade finalmente parecia ter encontrado o caminho para a produção da carne imaculada.

Além dos *maquinismos modernos,* é acentuado que o novo matadouro seria beneficiado por edifícios correlatos, terrenos e mangueiras próprias, a presença de um desvio ferroviário e caixa d'água. Na descrição das novas instalações, percebemos mais uma vez a proximidade que era buscada em relação aos matadouros mais eficientes.

Nesse sentido, possuir caixa d'água própria era a certeza de fornecimento seguro e contínuo de água, tanto para uso rotineiro dos trabalhadores quanto para as constantes lavagens do local e afins, dessa forma incorporando a garantia da higiene. Um desvio ferroviário é caracterizado por ser um trecho de trilhos que se desloca da linha principal, e se no caso dos grandes matadouros frigoríficos as

ferrovias e seus trens desempenhavam um papel muitas vezes crucial, como já observamos, para o caso do novo matadouro municipal de Ponta Grossa, esse era mais um dos estágios que aproximaria o estado das matanças de um modelo ideal.

Nesse caso, porcos e bois não chegariam mais estafados por conta da longa caminhada que era necessária para se chegar a um edifício que ficava agora a pouco mais de seis quilômetros de onde estava o antigo matadouro. Dessa forma, a quantidade de reses levadas para o abate provavelmente se tornou maior, mais rápida – talvez até mais constante –, porcos e bois possivelmente chegavam de localidades um pouco mais afastadas de Ponta Grossa, a carne poderia ser despachada para outros municípios com mais rapidez. Certamente, um importante passo sob a perspectiva racionalizante das matanças e para com o incremento dos lucros.

Ocorre que a instauração de uma nova logística no recebimento de porcos no matadouro e de novas utilizações para os vagões dos trens se desdobraram para o centro da cidade. Se por um lado porcos e bois chegavam de outras localidades em vagões de trem, os criadores da própria cidade de Ponta Grossa também utilizavam esse serviço para atividades semelhantes. Nesse caso, o embarque de porcos realizado especificamente na cidade tinha por destino a provável venda dos mesmos em cidades de dentro ou fora do Paraná, bem como era possível que muitos criadores locais também embarcassem porcos com destino ao matadouro municipal. Em todo caso, essa modernização das atividades do matadouro acaba constituindo uma singularidade do caso pontagrossense, questão evidenciada como um incômodo a uma parcela da população, conforme é descrito em uma coluna do jornal Diário dos Campos em Dezembro de 1937:

> Problemas citadinos
> XVIII
> Dentre os vários já ventilados e por ventilar, convem por em destaque o seguinte problema, que está exigindo, de modo imperioso, providencias da municipalidade e da Estrada de Ferro:
> Referimo-nos ao embarque de suínos, na estação local, em vagões da grande ferrovia.
> Geralmente, como se sabe, os porcos para embarque vem do florescente bairro da Nova Russia, entrando pela avenida Dr. Francisco Burzio, dalli sobrem a rua General Carneiro, dobram a do Rosario e entram pela Benjamin Constant, na qual está o portão que dá acesso ao embarcadouro da Estrada de Ferro.
> Os suínos percorrem pequena parte de rua pavimentada, devido a medidas tomadas pelos poderes públicos, mas, segundo nos parece, não bastam. Explicaremos as razões desse nosso ponto de vista: os moradores das ruas

> pavimentadas, por estarem sujeitos a maiores taxas, gozam de commodidas que não tem os de ruas não calçadas, isto é, pagam mais para não terem o incomodo do pó e sujeiras em suas casas e viverem, em summa, em local mais asseia e hygiênico. Ora, com a passagem dos suínos essas vantagens desapparecem completamente, com o aggravante dos porcos deixarem a rua toda "semeada" de pulgas e "bichos-de-pé".
> Não seria mais acertado mudar-se a seringa de embarque para local cujo acesso não se de pelas ruas pavimentadas?
> Além da serraria "Cruzeiro", por exemplo?
> Ahi fica a suggestão, articulada com o propósito de sanarmos uma falta que depõe contra a cidade.
> (Diários dos Campos, 13 de novembro de 1937)

Não por acaso que os porcos eram provenientes do bairro da Nova Rússia, visto que lá se concentravam as maiores criações e algumas das fábricas de banha conforme apontado anteriormente. O teor destacado é o de uma preocupação referente a uma parcela específica da população que tinha determinados privilégios em decorrência de seu poder econômico e também a um viver a Ponta Grossa dos discursos de modernidade e civilidade que tanto povoavam o imaginário dessa parcela dos pontagrossenses. A outra cidade, sem pavimentação, com ruas *semeadas* de pulgas e bichos de pé até poderia existir, desde que não estivesse aos olhos de todos.

A reorganização geográfica da morte animal para consumo humano deslocou as matanças para longe do centro. Porém, manteve em cena o trânsito de porcos que eram destinados aos matadouros em vivências semelhantes às experimentadas por cidades sem matadouros distanciados ou de locais com práticas de matanças referentes aos proto matadouros. Assim, o caso pontagrossense se aproxima daquele de Londres de finais do século XIX que tinha um constante fluxo de reses em suas ruas (MACLACHLAN, 2007).

Essa mesma malha ferroviária ampliava as trilhas da carne e do percurso das reses. Bois eram levados das regiões pastoris do interior para serem abatidas em Curitiba, tendo Ponta Grossa como um possível ponto de passagem. Essa probabilidade é comprovada em matérias do Diário dos Campos onde se afirmava que a carne vendida em Ponta Grossa era mais cara do que a comercializada na capital paranaense:

> [...]
> Em Curityba a carne é vendida a .... 2$400, estando o facto causando grande celeuma alli. Entretanto, em Ponta Grossa, cidade mais próxima dos centros criadores, a carne é exposta a venda a 2$600.

> Como se justifica essa diferença, quando é sabido que o gado abatido na Capital vae daqui do interior, passando por Ponta Grossa e acarretando, portanto, maiores despezas, de frete, etc.?
> [...]
> (Diário dos Campos, 23 de Setembro de 1937)

O jornal retoma a questão em dezembro do mesmo ano e sugestiona a criação de um açougue de emergência municipal com preços razoáveis na tentativa de justificar, ou não, o alto preço da carne verde (Diários dos Campos, 16 de Dezembro de 1937). Mais uma vez é perceptível que as novas configurações das matanças repercutiam para além da sala de matança ou das mangueiras. Deslocado da região urbana o matadouro e seus elementos continuavam a reverberar.

Figura 21 – Fachada do recém inaugurado Matadouro Municipal na região de Uvaranas

Fonte: Album de Ponta Grossa. Acervo do Museu Campos Gerais.

A imagem anterior, datada de 1936, é do edifício inaugurado naquele mesmo ano e já deslocado da zona urbana. É no fim do ano em questão que aparece em atas da câmara de vereadores discussões acerca das novas posturas municipais (Ata de 23 de Novembro de 1936), enquanto que no código de posturas publicado oficialmente em 1939 é perceptível o caráter mais sucinto dos artigos dedicados especificamente aos matadouros e açougues da cidade. Nota-se que em relação aos açougues as posturas mantiveram-se praticamente inalteradas,

enquanto que as disposições sobre as matanças se tornaram mais diretas e demonstravam novos elementos:

> Capitulo II
>
> Do matadouro municipal. Sua organização.
>
> Dos açougues e condições da carne
>
> Art 305 – O Matadouro Publico Municipal é o local apropriado para abater-se todo o gado destinado ao fornecimento dos açougues da cidade.
> 1º Só será admitido ao corte gado sadio, descansado ou com descanso nunca menor de 24 horas.
> 2º Ao infrator será aplicada a multa de 20$000.
> Art 306 – Ninguém poderá retirar do Matadouro o gado abatido, sem o prévio exame feito pelo veterinário competente e pagos os impostos.
> Art 307 – A matança no inverno começará às 9 horas da manhã e no verão às 10 horas da manhã.
> Art 308 – O empregado para isso designado deverá conservar o Matadouro completamente limpo e de acordo com os preceitos de higiene, bem como ter seguros os currais e portões.
> [...]
> Art 315 – Só nos matadouros municipais e particulares, com licença da municipalidade, se podera abater reses e porcos para consumo publico.
> 1° Quando a matança for feita em matadouro particular será o proprietário obrigado ao pagamento do imposto respectivo o que será feito no ato da expedição da licença, com a declaração do local onde tiver que ser feito o corte.
> [...]
> Art 321 – Os porcos destinados ao consumo publico serão conservados e sustentados pelos seus donos, em chiqueiros feitos no Matadouro ou em lugar destinado para este fim pela Prefeitura. Os infratores incorrerão na multa de 10$000.

Enquanto alguns trechos mantém as mesmas disposições sobre os abates, especialmente aqueles que se referem à licença e aos impostos, as primeiras diferenças aparecem na análise do artigo 307. Este aponta uma alteração sobre o horário inicial das atividades de matança, mudança possivelmente ligada com o adendo que mais interessa ao nosso enfoque, e que também aparece no item 306 junto da já conhecida exigência de pagar o imposto sobre abate, agora existe a necessidade de um veterinário inspecionar o animal abatido antes de retirá-lo do matadouro, um quesito que já aparecia nos matadouros frigoríficos, mas que somente agora faz sua aparição na historicidade das matanças de Ponta Grossa.

A inspeção traz a tona mais um elemento, que é a interseção do saber médico humano e do saber médico para outras espécies animais. Um especialista que reconheceria o quanto o corpo de um porco seria saudável, se havia na carcaça

sinais de lesões e se aquela carne poderia ou não afetar a saúde dos consumidores humanos.

Desse modo, a carne deveria ser imaculada para não macular a saúde dos homens da mesma forma que o cuidado para com um animal destinado ao abate se dava de forma utilitarista por meio de relações de força onde as formas que delas emergiam resultavam no empoderamento de sujeitos específicos – nesse caso, médicos humanos e veterinários – sobre vários corpos. Ou seja, eram refinadas as coordenadas de relações entre humanos/humanos e humanos/não humanos, ambas lapidando exercícios de poder.

As transformações que vinham ocorrendo nas condições das matanças e sobre o matadouro não partiram unicamente por meio de uma municipalidade preocupada. E, por mais que a indicação de que era necessária a mudança de local do primeiro matadouro municipal por conta das condições dos arredores do local de matança fosse uma preocupação genuína, a cidade também precisava seguir novas prescrições federais decretadas em 1934 e que o primeiro espaço de matança municipal não conseguiria atender. Assim, em mais de 197 artigos dispostos em XII capítulos, o Decreto Federal nº 24.550 de 3 de julho de 1934 nos dá a chave para entender a diminuição de pormenores apresentados nas posturas municipais, pois o mesmo visava regulamentar o controle sanitário da carne em busca de uma adequação em relação aos principais países importadores[186] e ao comércio interno no Brasil:

> CAPÍTULO I
> DISPOSIÇÕES PRELIMINARES
>
> Art. 1º Todos os estabelecimentos onde forem fabricados, manipulados, preparados ou depositados, por qualquer forma, produtos oriundos da carne e seus derivados, para comércio Internacional e interestadual, só poderão funcionar quando fiscalizados sanitàriamente pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Departamento Nacional da Produção Animal.
> **§ 1º Devem ter inspeção sanitária de modo permanente os estabelecimentos destinados à elaboração produtos cárneos, destinados à alimentação humana.**
> § 2º Os estabelecimentos onde fôrem preparados ou beneficiados produtos de origem animal, não utilizados na alimentação humana, ficam isentos de inspeção permanente, por sujeitos às disposições deste Regulamento.

[186] Embora seja um documento muito rico e mereça um trabalho específico, não transcreveremos o mesmo integralmente por conta de sua extensão, mas somente os trechos de nosso interesse. O decreto possui cerca de 22 páginas e pode ser acessado em: http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1930-1939/decreto-24550-3-julho-1934-521776-publicacaooriginal-1-pe.html

> § 3º Ficam igualmente sujeitos à inspeção sanitária estabelecimentos que elaborarem produtos destinados à alimentação dos animais e adubos com resíduos animais.
> Art. 2º O presente regulamento se exercerá em todo território nacional, distinguindo os estabelecimentos acima referidos em sete (7) classes:
> **a) Matadouros-frigoríficos;**
> **b) Matadouros;**
> c) Charqueadas;
> d) Fábricas de produtos suinos;
> e) Fábricas de conservas e gorduras;
> f) Fábricas de produtos industriais ou destinados à alimentação dos animais, e
> g) Entrepostos.
> **§ 1º São Matadouros-frigoríficos os estabelecimentos dotados de aparelhagem moderna de matadouros industriais que, além das instalações para sacrifício e preparo, sob várias formas, dos animais de açougue, possuam instalações de frio para exploração industrial da carne e seus derivados.**
> § 2º Entendem-se por Matadouros os estabelecimentos dotados de instalações adequadas para a matança de qualquer das espécies animais de açougue inclusive aves, coelhos, etc., para fornecimento de carne verde ao comércio interestadual ou a estabelecimentos que, por qualquer forma, preparem, beneficiem ou industrializem produtos cárneos, destinados ao mercado interestadual ou internacional.
> [...].
> (Decreto Federal nº 24.550/1934. Ênfase minha)

A presença da sigla S.I.P.O.A. (Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal) nos apresenta o primeiro órgão oficial com objetivo de racionalizar, disciplinar matanças e os aspectos correlatos em extensão nacional. Assim, fica claro que a gestão da cidade buscava se adequar às exigências federais e não somente praticar um exercício de cuidado aos cidadãos, de tomar providências recomendadas para as *administrações esforçadas* ou que eram realizações *objectivando o interesse publico, c*omo é exaltado pelo discurso oficial em uma de nossas fontes. Em suma, a cidade precisava seguir as sanções federais ou cairia em total ilegalidade. Entretanto, seguir o decreto era o que acontecia ao menos no matadouro municipal, algo que já não poderia ser dito das fábricas de banha[187] e das seções de matança das mesmas, cujas imagens indicam locais que iam muitas vezes de encontro às exigências do Decreto Federal em questão:

> CAPÍTULO II
> REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

[187] É digno de nota para pesquisas posteriores que o item IV do Capítulo VIII – derivados e sub-produtos – indica as condições a serem seguidas sobre o comércio de banha e todos os produtos derivados de gordura. Tais exigências eram diferentes de acordo com o mercado destinado, porém abrangiam invariavelmente aspectos como a cor, consistência, odor, quantidade aceitável de água e impurezas, acidez, nível de iodo e até o índice de refração máximo da banha.

> Art. 8º Todos os estabelecimentos de que trata o artigo 2º só poderão exportar seus produtos para o comércio interestadual ou internacional quando devidamente registrados no S.I.P.O.A.
> [...]
> Art. 10. Os estabelecimentos devem ainda reunir as seguintes condições:
> a) luz natural e artificial abundante e ventilação suficiente em tôdas as dependências;
> b) picos impermeabilizados com material adequado, de preferência ladrilhos hidráulicos, e construídos de modo a facilitar a drenagem de águas e garantir uma limpeza rápida e perfeita, apresentado canaletas e ralos indispensáveis à formação de uma rede de esgôto coletora das águas de lavagens e residuais, que devem ser drenadas para o mais distante possível dos estabelecimentos;
> c) paredes ou separações revestidas e impermeailizadas com material adequado, de fácil limpeza, até a altura de 1m,80 (um metro e oitena centímetros), no mínimo, dando-se preferência ao mosaico branco. Não é permitido o uso de pixe ou tintas como material de impermeabilização:
> d) dependências e instalações destinadas ao preparo de produtos alimentícios, separadas das demais utilizadas no preparo de substâncias não comestíveis;
> e) abastecimento de água potável, quente e fria, em quantidade suficiente para atender às necessidades do serviço;
> f) rouparias, baheiros, latrinas, pias e mictórios, em número proporcional, para uso do pessoal, instalados em compartimentos completamente separados e, tanto quanto possível, afastados das salas de beneficiamento e acondicionamento de produtos comestíveis;
> g) currais, bretes e demais instalações de estabelecimento e circulação dos animais, pavimentados e impermeabilizados; com o declive necessário e providos de bebedouros suficientes;
> h) locais, apropriados para separação e isolamento de animais doentes
> i) pavimentação dos páteos e ruas na árca do estabelecimento e dos terrenos onde forem localizados os tendais para secamento de charque;
> j) local apropriado para necropsia, com as instalações necessárias e forno crematório anexo, a juizo do S.I.P.O.A.
> [...]
> Parágrafo único. Os grandes estabelecimentos que se utilizarem de transporte ferroviário devem possuir instalações e aparelhagem para desinfeção dos vagões e carros, cujo retôrno só é permitido depois de convenientemente higienisados.
> (Decreto Federal nº 24.550/1934)

O fato de o novo matadouro municipal de Ponta Grossa possuir caixa d´água própria, ambiente interno racionalizado, como é percebido na figura 20, ou sistema de esgoto são requerimentos explicitados pelo Artigo 10 acima transcrito.

Embora fossem exigências destinadas a matadouros frigoríficos voltados para o comércio interestadual ou internacional, é interessante constatar que a cidade dispunha de um matadouro contemplando a maioria de tais tópicos e voltado ao mercado regional, o que talvez indicasse um interesse de posteriormente entrar em uma esfera comercial maior. Um interesse que, por sua vez, precisaria demandar novos trabalhos no matadouro para transformá-lo devidamente em um matadouro

frigorífico e, consequentemente, novos gastos. Investimento (ou despesas) que talvez a prefeitura não estivesse disposta a assumir.

Essa perspectiva do edifício de matança ainda não ser um matadouro frigorífico pode ser inferida em mais uma análise do espaço interno do matadouro municipal (figura 20): [1] a ausência de refrigeração é comprovada por ali ser representada uma seção estritamente de matança[188], algo contrário das seções de corte refrigeradas já presentes em grandes matadouros frigoríficos do período conforme já observamos; [2] nota-se que todos vestem o característico branco exigido sob a égide da higiene, muito embora alguns trajes expusessem braços e pernas revelando um ambiente de calor; [3] por fim, a presença de dois sujeitos vestindo chapéu e paletó indicaria a existência de funcionários de outras funções na seção de corte e reforçariam a ideia de uma relativa ausência de preocupações referentes a contaminação da carne ali cortada e dos preceitos higiênicos buscados em matadouros frigoríficos. Ou seja, no caso do matadouro municipal de Ponta Grossa, muitas adequações seriam imprescindíveis, pois o parágrafo 1° do Artigo 2° é muito claro na definição de um matadouro frigorífico, os quais deveriam ser locais não somente de matança, mas que deveriam ter instalações de frio para assim efetuar a exploração industrial da carne e seus derivados. A legislação federal assim oficializava um termo, já tão familiar no decorrer de nosso texto, e assim tentava organizar os mais diferentes locais onde se processavam produtos de origem animal.

Da mesma forma, a singularidade da historicidade das matanças em Ponta Grossa não se desdobrava somente na combinação de elementos de matadouros industrializados com aqueles que eram somente fornecedores de carne verde. Ela é igualmente percebida quando voltamos novamente ao tópico do desvio férreo.

Outras alterações indicadas no código de posturas são evidenciadas por mais trechos do Decreto. Se o Artigo 1° em seu parágrafo 1° esclarece as motivações de um veterinário no Matadouro Municipal de Ponta Grossa quando apresenta a exigência de inspeção permanente em estabelecimentos destinados à elaboração de produtos cárneos para alimentação humana, o documento em seu Capítulo VI reforça esse caráter fiscalizador e dá mais providências:

[188] Além de a legenda ser clara ao destacar que ali se tratava de uma seção de corte, o caráter da sala é comprovado com a presença de aspectos desanimalizantes, como carcaças penduradas e entreabertas, o corpo de um boi no chão próximo de resíduos e membros, bem como um piso que está banhando em sangue. Ver também página 130.

CAPÍTULO VI

I - MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 60. Matança de emergência é o sacrifício imediato do animal que no ato do exame clínico apresente condições que aconselhem poupar-lhe sofrimento.

[...]

Art. 64. Os animais que tiverem morte acidental desde que sejam imediatamente sangrados, poderão ser aproveitados, a juízo da Inspeção.

[...]

I - MATANÇA NORMAL

Art. 65. Só é permitido o sacrifício de animais das fábricas registradas, mediante prévia anestesia por atordoamento picada do bulbo, processo elétrico (suínos) ou qualquer outro que venha a ser aprovado pelo S.I.P.O.A.

§ 1º Em caso algum será permitido qualquer processo em que seja usada aparelho de projetil ou arma de fogo.

[...]

Art. 66. A sangria deverá suceder imediatamente a qualquer processo de atordoamento e executada nos bovídeos, equídeos, ovinos e caprinos, por incisão dos grandes vasos do pescoço; nos suínos por punção direta do coração e em outro animais, de acôrdo com instruções.

Art. 68. A eventração[189] e a evisceração serão realizadas sob as vistas de funcionário da Inspeção, em local que permita o rápido exame das vísceras e identificação perfeita entre estas e as carcassas.

[...]

Art. 71. As dependências onde são desossadas, cortadas ou trituradas carnes ou manipulados órgãos serão providas de recipientes para recolhimento dos produtos que venham a ter contato com o piso, afim de que, posteriormente, possam ser inspecionados e,julgadas suas condições de aproveitamento.

Parágrafo único. Em caso algum, entretanto, tais produtos serão aproveitados sem que sofram limpeza perfeita ou esterilização pelo calor.

(Decreto Federal nº 24.550/1934. Ênfase minha)

E, se o Artigo 71 aponta na direção de confirmar nossa conclusão sobre o aproveitamento de subprodutos das matanças nas fábricas de banha de Ponta Grossa e a obediência a tais disposições federais, a figura 20 do matadouro municipal suscita também questionamentos. Assim, se era papel de um veterinário verificar as condições de toda carne após o abate, o Capítulo IV do Decreto afirma e exige inspeções para casos excepcionais de matança. O trecho em questão do decreto nos permite salientar uma ocorrência em Ponta Grossa na segunda metade de 1930. Em novembro de 1937, o jornal Diário dos Campos publicava uma espécie

[189] A eventração é um corte que mantém o máximo possível de integridade de tecidos internos como o peritônio (membrana que cobre a parede do abdômen e as vísceras) ou da pele, nesse caso não há exteriorização de vísceras, sendo assim o contrário da evisceração.

de retratação por parte da municipalidade sobre uma denúncia feita em um periódico da capital referente ao caso de um boi que teria sido levado morto ao matadouro municipal de Ponta Grossa e sua carne devidamente destinada aos açougues da cidade (Diário dos Campos, 21 de Novembro de 1937). A publicação transcreve o relatório cujo argumento para o aproveitamento da carne seria o conteúdo do Artigo 60 e que o fiscal na ocasião teria agido corretamente.

Transparece que o pedido da prefeitura para a publicação do relatório seria uma preocupação em decorrência das proporções públicas que a questão havia tomado por conta da denúncia original haver sido publicada em um dos principais correspondentes do Diário dos Campos, o Jornal O Dia, de Curitiba. Ou seja, não só a carne deveria ser imaculada, como a imagem de Ponta Grossa não deveria guardar mácula alguma diante de outras cidades.

Da mesma forma, é nesse capítulo do Decreto que pela primeira vez aparecem disposições específicas sobre as exigências e proibições em relação ao atordoamento de bois e porcos, como é apresentado no Artigo 68, antes de serem devidamente sacrificados. Aqui a palavra sacrifício ainda é utilizada, ao invés do termo abate, por exemplo. Ou seja, a ordem discursiva ainda não parecia preocupada com a força conceitual de como era tratada a matança de porcos e bois para o consumo humano, um tópico ainda mais relevante ao constatarmos que, pelo menos até o ano de 2012 – e apesar das transformações físicas do prédio –, sua fachada ainda contava com as vívidas palavras “Matadouro Municipal”.

3.4 A ORDEM DISCURSIVA DAS MATANÇAS

O caso do Matadouro Municipal de Ponta Grossa é evidenciado nessa perspectiva sob um edifício que se propunha modelo, com nuances industriais, aspectos de modernidade nos abates e efetivamente deslocado da zona urbana, mas que não trazia em seu corpo discursivo um derradeiro esmaecimento.

Figura 22 – Fachada do Matadouro Municipal atualmente.

Fonte: Acervo do autor. Novembro de 2012.

A manutenção do termo matadouro, apesar do deslocamento do edifício, corrobora na singularidade do caso pontagrossense, no sentido de que os processos de distanciamentos dos matadouros em outros locais foi acompanhado de uma mudança conceitual significativa, ou seja, a utilização do termo abatedouro em substituição a matadouro. É imprescindível passar por essa questão, visto que há uma estreita relação entre as práticas de matança, as constantes ressignificações das mesmas e os códigos linguísticos utilizados.

Sem maiores especificidades no decreto de 1934, que só distingue matadouros de matadouro frigoríficos, o termo abatedouro não foi muito utilizado no caso brasileiro até mais recentemente. Assim, se a criação e distinção conceitual entre proto matadouros, matadouros e matadouros frigoríficos visam constituir a narrativa como intermediários que dão formas às ações dos acontecimentos, é imprescindível compreender que a palavra abatedouro não aparece no presente texto como um sentido aproximado dos termos anteriores, como também não emerge historicamente somente na forma de um sinônimo como pode ocorrer

contemporaneamente[190]. Desse modo, a palavra abatedouro é referente direto de *abattoir* e se constitui uma alteração discursiva que buscou aliança com os processos de distanciamento dos matadouros ocorridos na passagem do século XIX para o XX.

No caso de Londres, entre 1875 até o final do século XIX, já existiam preocupações acerca da distinção entre matadouro e abatedouro. É naquele contexto que surgem as primeiras tentativas de mudança conceitual, conforme destaca Otter (2006):

> Essa distinção entre "matadouro" e "abatedouro" era uma simplificação léxica bem planejada. No final do século XIX, o termo "abatedouro" era uma maneira de se referir reservadamente as grandes e propositalmente construídas instituições públicas para matança, bem como outras indústrias animais. (OTTER, 2006, p. 528)[191]

Dias (2009) também explora esse aspecto conceitual da substituição do matar por abater. A autora indica que, além do emprego mais contemporâneo da palavra abater para se referir a morte de animais para consumo humano, o mesmo era originalmente empregado para designar o corte de árvores, a mineração, a derrubada de aviões ou o afundamento de navios. Deste modo, a assinalação da autora nos permite mais um argumento, o de que relacionar matança com abate é uma maneira de criar uma aproximação conceitual e de posição ontológica em relação às espécies animais mortas para consumo, pois assim, a prática de matança animal estaria na mesma condição que extrair um minério na natureza ou de um avião "abatido" [192].

Em um movimento de simultaneidade com as transformações das práticas, a utilização dos termos também sofre alterações em outros meios. Dias destaca isso ao explorar um dos trabalhos de Noellie Vialle:

---

[190] Exemplos seriam o da matéria publicada em 16 de outubro de 2013 pelo Jornal da Manhã sobre a interdição do Matadouro Municipal ou do link indicado na nota 28 aonde os termos matadouro e abatedouro são empregados à maneira de sinônimos.

[191] "This distinction between 'slaughterhouse' and 'abattoir' was something of a tactical and lexical simplification. In the later nineteenth century, the term 'abattoir' was a coyer way of referring to a large, purpose-built, public institution for slaughter and other animal industries" (OTTER, 2006, p. 528).

[192] Segata (2013) também indica outros eufemismos que visam se referir a etapas das matanças em matadouros como "escolher" (cueillir - no sentido de colher vegetais), "descascar" (déshabillage - no sentido eufêmico de tirar a roupa, quando ao abrir a carcaça), "florear" (fleurer - que remete às habilidades das incisões regulares e contrastadas na carne, evocando motivos estético do seu preparo - "la sable sculptéau rateau d"un jardin zen") (2014, p.61)

> A autora faz uma incursão detalhada dos verbetes “abattoir” e “abattage” nas edições das enciclopédias Larousse de 1905, 1928, 1960 e 1982, verificando um gradual encobrimento dos métodos, instrumentos e momentos de contato entre matador e animal: as primeiras ilustrações, riquíssimas em detalhes, incluíam imagens do enorme abatedouro de Chicago, entre outras, relativas à matança em vias públicas, em claro contraste às imagens das edições posteriores, em que os abatedouros são retratados como construções industriais, vazias e assépticas. É, no entanto, na edição de 1982 que o afastamento se concretiza, quando a realidade do abate é subsumida em um diagrama da linha de produção da carne (DIAS, 2009, p. 83).

Distanciar da zona urbana e aproximar conceitualmente era parte de uma estratégia que buscava transformar toda matança em industrial, o que queria dizer em larga escala e anônima, que deveria ser não violenta (idealmente: sem dor) e que deveria ser invisível (idealmente: não existente) (VIALLE, 2006, p. 529, *apud* OTTER, 2006, p. 22) [193]. Não bastava só erigir monumentos sanitários, a morte de espécies animais para consumo humano tornava-se cada vez mais incômoda, sendo assim necessário evitar aquilo que Fitzgerald (2010) indicou como uma “culpa cultural coletiva[194]” em locais que reivindicavam a civilidade e o moderno como horizontes do século que se passava. Do mesmo modo, a utilização do termo abatedouro ao invés de matadouro seria essencial também para apagar a carga de violência contida no termo matar e assim garantir a ideia de progresso e também de uma espécie de “avanço cultural”. Não era por acaso o interesse daqueles reformadores ingleses na substituição da palavra *slaughterhouse* por *abattoir* (OTTER, 2006) [195], bem como dos enunciadores contemporâneos sobre as cadeiras produtivas da carne[196].

---

[193] “[…] slaughtering was required to be industrial, that is to say large scale and anonymous it must be non-violent (ideally: painless); and it must be invisible (ideally: non-existent)” (VIALLE, 2006, p. 529, *apud* OTTER, 2006, p. 22)[193].

[194] The geography and architecture of slaughterhouses served then, as they do now, to avoid a “collective cultural guilt” (FITZGERALD, 2010, p. 60).

[195] Ver também a página 48.

[196] A utilização dos termos matadouro e abatedouro pelas grandes indústrias portadoras de matadouros frigoríficos se inscrevem na historicidade das matanças e nos refinamentos discursivos conforme veremos. Porém, ao nível da linguagem cotidiana a utilização do termo abatedouro e matadouro são indicados algumas vezes como galicismo e/ou regionalismo sulista se utilizarmos como referencial alguns dicionários. Não aprofundaremos essa questão, mas vale ressaltar que seriam dignos estudos voltados para os usos de ambos os termos na língua falada e escrita nos mais diferentes espaços, para assim não incorrer sob um ponto de vista que poderia parecer restrito ao da linguagem escrita, algo chamado por Bagno (2011) de preconceito grafrocêntrico. Nesse sentido, é necessário e extremamente produtivo trabalhar a historicidade dessas transformações discursivas ao relacioná-las com aspectos de estudos linguísticos levando em consideração que a adição do sufixo *douro* corresponde a um afixo de função sintático-semântica definida (BASILIO, 2007) de indicar uma ação quando entendemos que a semântica é uma forma de tratar “da relação das palavras com a realidade – o modo como os falantes se comprometem com uma compreensão comum da verdade, e

Essa questão referente à utilização de conceitos como matar ou abater é ainda perceptível no caso do já indicado decreto n° 24.550/34. Se o termo abatedouro ainda não era empregado oficialmente para indicar locais de matança animal centralizada, uma tensão parecia emergir quando o tópico da produção de carne encontrava uma espécie em particular, os equídeos[197]:

> II - Equídeos Art. 94. Para serem *abatidos* equídeos destinados ao comércio internacional ou interestadual, torna-se necessário prévio consentimento das autoridades sanitários dos países ou estados para onde se destinarem as carnes ou produtos derivados.
> Art. 95. O sacrifício de equídeos deve realizar-se em matadouros especiais, cujas condições higiênicas são as mesmas exigidas para as outras espécies.
>
> [...]
>
> Art. 97. Tôda e qualquer carne de equídeo, bem como os produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, trarão obrigatoriamente nos rótulos ou marcas as legendas: CARNES DE EQUÍDEOS ou PREPARADO COM CARNE DE EQUÍDEOS ou ainda CONTÉM CARNE DE EQUÍDEOS.
> Art. 98. Os estabelecimentos destinados à matança e manipulação de carnes de equídeos deverão possuir letreiros em local facilmente visível, cujas dimensões jamais poderão ser menores que qualquer outro existente, esclarecendo ao público: "AQUI SE ABATEM EQUÍDEOS" ou "AQUI SE PREPARA PRODUTO COM CARNE DE EQUÍDEO". (Decreto n° 24.550/34, ênfase no original).

O termo abater e suas variações é empregado pouquíssimas vezes na redação do texto, porém, é somente nessa ocasião, quando são indicados equídeos, que o decreto de 1934 relaciona diretamente e no mesmo parágrafo a palavra abater com uma espécie em particular. E, se nas especificações sobre a matança de outras espécies o termo se encontra ausente, é ainda mais interessante notar a decisão da obrigatoriedade de enfatizar que em determinado local se abatem equídeos, algo que mostra além de um desconforto a presença de certa normalidade na prática da

---

o modo como seus pensamentos são ancorados em coisas e situações no mundo (PINKER, 2008, p. 15-16). Nesse direção, e através da lente da semântica, pode-se analisar que os usos dos termos matadouro, abatedouro, matar, abater não só indicam coisas como estão saturadas de sentimentos (Id), e em como essas palavras se conectam aos "mundos do pensamento, da realidade, da comunidade, das emoções e das relações sociais" (PINKER, 2008, p 16). Ainda sobre isso, as variações linguísticas também são evidenciadas quando encontramos indícios de que no português de Portugal é utilizado somente o termo matadouro, enquanto que o termo frigorífico é utilizado para se referir ao que conhecemos como geladeira no português brasileiro. Nesse sentido, uma potencial fonte primária de pesquisa sobre os usos dos termos abatedouro e matadouro – que inclusive dá indicações sobre os usos na língua falada e dos referenciais semânticos – pode ser encontrada na longa discussão encadeada por usuários da Wikipédia sobre a utilização dos termos na redação de um artigo sobre os locais de matança centralizada:
http://pt.wikipedia.org/wiki/Discuss%C3%A3o%3AAbatedouro%2FArquivo_3?previous=yes e
http://pt.wikipedia.org/wiki/Discuss%C3%A3o%3AAbatedouro.
Para mais desenvolvimentos nessa direção ver também a página 150.

[197] São considerados equídeos os cavalos, asnos, burros e zebras.

matança de outras espécies, já que não existe a obrigatoriedade de um letreiro como o indicado no artigo 98 em locais que eram destinados para a morte de porcos e bois.

Desse modo, no decreto 24.550/34, as variações e utilizações do verbo abater só aparecem mais quatro vezes no decorrer do documento:

> Art. 43.
> [...]
> § 1º Caso os animais venham de campos próximos, mercados ou feiras controlados sanitàriamente por autoridades federais, não distantes do estabelecimento onde devam ser *abatidos*, o período de repouso poderá ser reduzido, quando o tempo de viagem não seja superior a duas (2) horas e conforme o meio de transporte. Êste repouso, porém, nunca será inferior a seis (6) horas.
> [...]
> Art. 47. Todo e qualquer característico patognomônico das doenças previstas na letra d do art. 52 deverá excluir o animal da matança comum, só podendo ser *abatido* a juízo da inspeção de acôrdo com o que dispõe o Capítulo VI, n. I, "Matança de Emergência"
> Art. 48. Os animais procedentes de zonas onde grassarem doenças contagiosas permanecerão em depósitos isolados dos demais, e devem ser *abatidos* em separado, embora não apresentem sintomatologia alguma.
> Art. 58. O lote ou tropa, no qual fôr verificado qualquer caso de morte natural, só será *abatido* depois de realizada a necrópsia. (Decreto n° 24.550/34, ênfase minha).

Percebe-se a utilização mútua das variações dos termos abater e matança. Porém, nesse caso, o sentido imputado ao primeiro é o de ser um substituto ao uso da palavra morto, enquanto o segundo visava especificar um momento em que aconteciam os referidos abates. Ou seja, mesmo a matança sendo uma etapa assumida dentro da cadeia produtiva da carne, era um estágio em que os animais jamais eram reconhecidamente mortos, eles eram abatidos, o que aliado aos apontamentos observados anteriormente sobre a historicidade do emprego do termo abater[198] evidencia, mais uma vez, a busca pelo esmaecimento da morte de animais em matadouros, um item investigativo igualmente destacado e ampliado por Gabriel Giorgi [199]:

---

[198] Ver também as páginas 143 e 144.

[199] Esse aspecto que poderíamos chamar de biopolítico (por isso a utilização do autor do termo "discurso da espécie") pode ser explorado na história dos matadouros ao visar a historicidade dos discursos biológicos, políticos e jurídicos na constituição do que seriam espécies próprias para consumo e aquelas que não o seriam. Para auxiliar no desenvolvimento dessa temática é importante ressaltar novamente o trabalho de Juliana Vergueiro Dias: O Rigor da Morte: a Construção Simbólica do "Animal de Açougue" na Produção Industrial Brasileira. Dissertação em Antropologia. UNICAMP, Campinas, 2009. Nesse sentido, a dissertação da autora visa interrogar as lógicas estabelecidas e como o lugar do chamado animal é negociado ontologicamente no caso brasileiro ao denominar algumas espécies animais como sendo de açougue e outras não.

> Se o “discurso da espécie” descansa sobre a produção de uma diferença ou uma distinção jurídica e politicamente decisiva entre a espécie humana e o resto das espécies “animais” – sobre a qual se baseiam as ideias normativas sobre a ordem social e modos de organização do comum –, a *morte animal* adquire uma dimensão inescapável: como aponta Cary Wolfe (Animal Rites), o discurso da espécie é essencialmente sacrifical na medida em que interrompe toda a reciprocidade entre a morte humana e a do animal e define a vida animal como fundamentalmente sacrificável – isto é, juridicamente irreconhecível ou abandonada. [...] A morte animal emerge assim como um mecanismo essencial, constitutivo, definidor de certas maneiras de definir o humano como hierarquia normativa e como superioridade ontológica: para produzir a exceção humana, para produzir o humano como exceção em relação a outras criaturas vivas, um animal, o animal, tem que morrer. Mas também, tem de morrer uma morte irreconhecível, insignificante, sem autopercepção, sem autoconsciência, uma morte que desconhece a si mesma e que, portanto, equivale, para muitos, a uma morte sem morte. (GIORGI, 2011, p. 2)[200]

A problemática sobre o tópico do elemento discursivo ao nível político-jurídico no que se refere ao caso da historicidade das matanças em Ponta Grossa é perceptível nos já citados códigos de postura. Desse modo, teríamos um acontecimento que foi historicamente mais recente – em que a utilização desses refinamentos discursivos já encontrados na Europa no final do século XIX e início do século XX não se faziam presentes –, e que permite depreender que a documentação local indicaria um caráter conceitual ainda de nível transitório. Ou seja, até aquele momento, a diferenciação entre abater e matar só existia na ordem discursiva jurídica pontagrossense sem se estender para fora dos mesmos.

Essa não reverberação de tais alterações no mundo fora dos textos das posturas pode ser evidenciada com a também já referida palavra *matadouro* na fachada do prédio inaugurado em meados da década de 1930[201] ou a matéria do Jornal Diário dos Campos sobre o boi levado morto ao matadouro em 1937[202]. Ou seja, se entremearmos a utilização dos termos matança e abater com as fontes

[200] “Si este “discurso de la especie” descansa sobre la producción de una diferencia o una distinción jurídica y políticamente decisiva entre la especie humana y el resto de las especies “animales” – sobre la que se fundan ideas normativas sobre el orden social y modos de organización de lo común –, la muerte animal adquiere allí una dimensión ineludible: como señala Cary Wolfe (Animal Rites), el discurso de la especie es esencialmente sacrificial, en la medida en que interrumpe toda reciprocidad entre la muerte humana y la del animal y define a la vida animal como fundamentalmente sacrificable –esto es, jurídicamente irreconocible o abandonada. [...] La muerte animal emerge así como un mecanismo esencial, constitutivo, definitorio de ciertas maneras de definir lo humano como jerarquía normativa y como superioridad ontológica: para producir la excepción humana, para producir lo humano como excepción respecto de las otras criaturas vivientes, un animal, o lo animal, tiene que morir. Pero además, tiene que morir una muerte irreconocible, insignificante, sin autopercepción, sin autoconciencia, una muerte que se desconoce a sí misma y que, por lo tanto, equivale, para muchos, a una muerte sin muerte” (GIORGI, 2011, p. 2).

[201] Ver também a página 140 e 141.

[202] Ver também a página 139 e 140.

levantadas no período pontagrossense em questão, não havia um abatedouro, mas sim um matadouro que executava as operações de matança, lugar onde paradoxalmente não haviam mortes, apenas abates.

Por outro lado, é possível desenvolver estudos mais específicos sobre a ambivalente relação entre os humanos e os animais levados aos matadouros. Em maior escala é importante indicar que essa ambivalência ganha forma na legislação brasileira já no ano de 1934 com os decretos 24.550 e 24.645. O primeiro visava regularizar e disciplinar as matanças de animais para consumo, o segundo tratava sobre o papel do Estado em relação à vida dos animais, dando-lhes status jurídico:

> O Decreto aprovado, n° 24.645, de 10.07.34, inaugurou uma nova linguagem no tratamento dos animais, introduzindo uma dimensão ética quanto a seu tratamento. Sua grande contribuição foi definir parâmetros que qualificam maus-tratos a animais e tornar esses atos contravenções, estabelecendo uma pena. Dois outros aspectos lhe conferiram grande importância, pelo que ainda hoje é aclamado pelas entidades defensoras dos animais: estabeleceu que todos os animais do país são tutelados do Estado – o que significa dizer que sua guarda, defesa ou proteção passaram a ser responsabilidade do Estado –, e deu-lhes representação jurídica através do Ministério Público e membros de sociedades protetoras de animais. (DIAS, 2009, p. 48).

Se a ordem discursiva estabelecida nesse caso é uma representação do que vivenciavam os sujeitos daquele momento, não é errôneo pressupor que resultava de uma sociedade que experimentava uma formalização cada vez maior da relação ambígua para com o ato de matar animais. Quanto mais os matadouros e suas práticas eram afastados dos olhos da população, mais os incômodos com a morte animal se tornavam próximos.

Dias (2009) aponta que o decreto 24.645/34 de proteção animal não esvaziava o sentido de objetivar os animais como mercadorias, algo que era indicado pelos decretos 24.550 e 24.448[203], ambos daquele mesmo ano. Instauravam-se assim disputas discursivas pela definição do valor que deveria ser atribuído para a vida de outras espécies animais, buscando desviá-los do paradigma médico sanitário em que estavam imersas.

Essa ambiguidade pode ser notada em Ponta Grossa na análise de três passagens do Jornal Diário dos Campos, todas referentes à coluna “Problemas Citadinos”. Sendo assim, uma é datada de 28 de Novembro de 1937, cujo autor

[203] Entre os artigos aprovados, um deles definia a necessidade de se estabelecer locais de descanso para os animais que passavam mais de 72h na estrada. Ver também as páginas 44 e 95.

demonstra-se horrorizado ao falar do tratamento utilizado em cavalos e muares pelos condutores de carroças, inclusive utilizando-se de uma paráfrase, provavelmente de Alexander Von Humbolt[204], para evidenciar o caráter civilizado da cidade em relação ao trato com os animais, outra de 30 de Novembro de 1937, referente a obrigações do município de exterminar o maior número possível de cães de rua (sadios ou não) com o fim de encerrar um surto de hidrofobia[205] e por fim, uma coluna referente ao dia 29 de dezembro de 1937 indicando que mesmo após o fim do surto de raiva, o município deveria continuar a exterminar o maior número possível cães de rua, inclusive aqueles que tivessem tutores e estivem soltos[206].

Por sua vez, a referência à matança de aves para consumo humano já exista em decretos de 1934, mas apenas posteriormente, mais especificamente em um decreto de 1952, que surgem maiores especificações sobre as maneiras de incorrer na hora do abate de aves[207]:

> Art.138. As aves podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes processos:
> 1. incisão das jugulares, através da boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenagem a seco;
> 2. incisão das jugulares, externamente;
> 3. provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de um instrumento perfurocortante nessa região.
> Parágrafo único. É proibido o sacrifício de aves por deslocamento da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão de sangue.
> (Decreto 30.691/1952)

[204] "Foi Humboldt, se não laboramos erro, que teve a seguinte phrase: "A civilização de um povo avalia-se pelo modo por que trata seus animaes". (Problemas Citadinos XXIV. Diário dos campos, 28 de Novembro de 1937).

[205] Também conhecida como raiva, é uma doença caracterizada que afeta o sistema nervoso e fatal em todos os casos. Seu contágio acontece através de mordidas, arranhões, contato com ferimentos e saliva. Ao que consta, segundo algumas publicações da cidade na segunda metade da década de 1937, Ponta Grossa sofreu de um surto de raiva em cães, os quais atacavam constantemente a população. Como forma de sanar o problema, a municipalidade efetivou um programa de extermínio de todos os cães que não tivessem tutores. As várias matérias do jornal se referem a doença por hidrofobia, logo, mantive a denominação original. De acordo com alguns documentos, é por conta desse surto que o Instituto Pasteur foi inaugurado na cidade.

[206] Alguns dos argumentos utilizados para manter a "acção destruidora" (Problemas Citadinos 46 - Diários dos campos, 29 de dezembro de 1937) da matança de cães diziam respeito a manter a tranquilidade e sossego da população. Assim, as supostas exigências para que a municipalidade continuasse tais medidas estariam pedidos de colegiais e crianças. A ambiguidade reside também nessas constantes negociações das condições de existência dos animais, negociadas pelos ímpetos higienizadores ao desdobrarem-se em relação a espécies bem especificas e que faziam lembrar tópicos contrários aos ideais de civilidade e modernidade. Tópicos que tinham uma ordem discursiva sempre maleável e utilizada de acordo com as conveniências de quem os proferia.

[207] Nesse mesmo decreto, a obrigatoriedade de insensibilizar os animais passa a ser obrigatória somente para bois e cavalos e facultativa para os porcos. "Art.136. Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sangüíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização ou não" (Decreto 30.691/1952).

As aves só seriam incorporadas aos matadouros frigoríficos das grandes indústrias na década de 1960 em correlação com a gradual incorporação das indústrias frigoríficas no interior do país (BOSI, 2014).

Esses podem ser alguns dos pontos iniciais para a compreensão da busca por relações éticas com os animais, tal como percebemos contemporaneamente. Segundo Bulliet (2005 *apud* FITZGERALD, 2010), esse anseio tornou-se mais perceptível a partir da década de 1970, com a caracterização do que o autor chamou de sociedades pós-domésticas[208], ou seja, a existente tensão entre as relações desenvolvidas – explicitamente ou não – pelos humanos em relação às espécies ditas próprias para o consumo e aquelas que seriam impróprias, ao mesmo tempo em que há um certo silenciamento em relação a que se passa com um animal antes que ele chegue à casa das pessoas na forma de produto alimentício [209].

Se na década de 1970 começaram os embates acerca do estatuto simbólico dos animais destinados ao consumo, foi na década de 1990 que o debate ganharia força, quando seriam estendidos "aos animais domésticos criados para consumo um conjunto de preceitos éticos, que, sem abolir a categoria "animal de açougue", indicia uma mudança na relação entre o animal e a mercadoria carne" (DIAS, 2009, p. 57).

Nesse momento, pode parecer que as coordenadas conceituais mapeadas sobre a historicidade referente às práticas de matança e usos discursivos se encontrariam embaralhadas, como uma espiral de linhas imprecisas. Tal percepção

[208] Assim sendo, se a utilização e criação de conceitos é um elemento narrativo enriquecedor, engessar as coordenadas dos mais variados locais aonde encontramos aspectos de *tensões* das relações entre humanos e animais para consumo sob um único termo não seria o ideal, muito menos dividir arbitrariamente tais as relações em uma era doméstica e outra pós-doméstica. Igualmente, estes apontamentos são necessários por ser tentador se referir a quase toda sociedade com um mínimo de tensão ou ambiguidade em tais relações como uma espécie de ambiente pós-doméstico, visando assim, construir uma estrutura explicativa para ancorar estudos sobre a historicidade das práticas de matança e facilitar a condução de narrativas historiográficas. Por outro lado, é preciso reconhecer que a utilização desse conceito tem claras potencialidades para futuras narrativas sobre a historicidade da matança de animais, principalmente se for utilizado como uma ferramenta heurística para pensar locais específicos e enquanto uma espécie de baliza temporal para organizar uma escrita historiográfica. Por exemplo, tal uso do conceito poderia ser acionado em *casos específicos* do contexto brasileiro, visto que somos uma das maiores indústrias pecuárias do mundo, com grande disseminação de matadouros frigoríficos e que na década de 70 vivencia maior visibilidade das tensões sobre o *status* dos animais próprios ou não para consumo – em paralelo com algo do que observamos na página anterior -. Ver também a nota 144.

[209] É igualmente interessante perceber que em alguns países o consumo de carne vem, segundo alguns autores, aumentando desde os anos 1970 em uma taxa anual de mais ou menos 3,6%. (Alexandratos, 2012 *apud* ROBINSON et al., 2014, p. 1).

é compreensível, entretanto, é ao seguir uma analogia proposta por Michel Serres que podemos dar outro sentido a questão:

> Pense numa viatura automóvel de um modelo recente: constitui um agregado heterogêneo de soluções científicas e técnicas de épocas diferentes; podemos data-la peça por peça: este órgão foi inventado no começo do século, aquele há 10 anos e o ciclo de Carnot tem quase 200 anos. Sem contar que a roda remonta ao neolítico. O conjunto não é contemporâneo a não ser pela sua montagem, desenho, carroceria, por vezes apenas pela pretensão da publicidade. (SERRES, 1996, p. 67)

No caso do presente trabalho, pensar a maneira da multiplicidade diz respeito ao compreender que embora o termo frigorífico seja amplamente utilizado pela atual indústria da carne em substituição às palavras matadouro e abatedouro[210], seu uso não é exclusivo dessas grandes indústrias e, ao contrário do que pode parecer, seus usos não são resultantes de um processo sequencial de sentido que só teria emergido contemporaneamente visando uma substituição à nomenclatura dos locais de matança animal centralizada para consumo humano.

Com efeito, podemos tratar esses termos de forma contemporânea, mas se pensarmos a maneira do automóvel referido por Serres, teríamos nos matadouros frigoríficos atuais um conjunto de heterogeneidades de recursos técnicos, discursivos e científicos de vários períodos. Assim, no que diz respeito a ordem discursiva, o próprio termo frigorífico possui mais de 115 anos e foi primeiramente utilizado para se referir a mecanismos de refrigeração em navios intercontinentais transportadores de carcaças e carnes[211]. Assim, o uso atual apenas da palavra *frigorífico* para indicar um setor que atualmente abrange desde a morte do animal até o seu transporte para o consumo final incorpora tanto referências aos métodos de conservação a frio da carne, quanto à conveniência de tirar de cena o termo

[210] Buscar pelo termo matadouro nos sites das maiores indústrias brasileira da carne não apresenta resultados em nenhuma instância, nem mesmo nas seções que dizem respeito à história da empresa e, em uma dessas páginas, se mostra até como um empecilho indicando que o usuário; [1] deve verificar a grafia, [2] buscar um termo mais genérico (como se buscar a palavra matadouro no site de uma empresa produtora de carne não fosse o suficiente) e por fim, [3] a indicação de usar termos semelhantes. Seguindo a terceira dica, a busca por abatedouro apresenta resultados abundantes na página de uma das empresas enquanto que nas outras ainda se mostra escasso. Vale notar que em um desses sites o termo frigorífico é empregado para se referir a um edifício de matança ainda no ano de 1944, cuja propriedade era do fundador da empresa. A utilização deliberada da palavra frigorífico no lugar de matadouro no sentido de esmaecer o caráter das matanças é evidenciada quando, logo em seguida, é indicado que em 1946 o edifício chamado de frigorífico havia sido ampliado e nele se abatiam mais de 100 porcos por dia. A estratégia adotada por essas empresas é clara ao usar especificamente o termo frigorífico, e o fato de ser uma maneira abreviada de se referir a matadouro frigorífico vem bem a calhar na busca do apagamento da lembrança proporcionada pelo termo matadouro.

[211] Ver também a nota 39.

matadouro e apagar da bilionária indústria da proteína animal o estigma da palavra matar.

No caso brasileiro há modestas referências aos locais de conservação a frio no Decreto Federal 7.945 de 1910[212] bem como às indústrias que incorporavam a palavra frigorífico – relacionada ao frio – em seus nomes [213]. A explícita utilização do termo referente a locais de refrigeração surgiu no Decreto 24.550 de 1934 que estabelece os chamados matadouros frigoríficos, manteve-se após nova redação do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, em 1952, e continua assim até hoje[214].

O fato é que através de uma análise mais atenta desses termos, ganham forma novas maneiras de estabelecer narrativas. Além dos acontecimentos emergirem em sua individualidade no sentido de Paul Veyne – como já destacamos –, estes seriam constituídos como processos integrantes de um tempo múltiplo, a maneira destacada por Michel Serres:

> Usei há pouco o exemplo dos elementos de uma viatura automóvel, que podemos datar de várias épocas; qualquer acontecimento histórico é, deste modo, multitemporal, remete para o passado, o contemporâneo e o futuro simultaneamente. Esse objecto, essa circunstancia, são, pois, policronicos, multitemporais, fazem ver um tempo gofrado[215], multiplamente dobrado. (Ibid, p. 86)

Assim, ao invés de uma espiral difusa, teríamos uma metáfora que, quando remete ao passado desse tempo multiplamente dobrado e é analisada no presente, emergiria na forma de um caleidoscópio, o qual ao ser rodado faria notar seus pequenos pedaços de vidro como os pormenores observados em um acontecimento (práticas de matança e suas técnicas) e suas figuras seriam as mais diferentes formas estabelecidas (um matadouro, um abatedouro ou um matadouro frigorífico, por exemplo) no tempo.

---

[212] Ver também a página 78.

[213] Ver também a nota 95 e página 80.

[214] A ultima atualização no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal é referente ao Decreto 7.216 de 17 de Junho de 2010 e que está disponível: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7216.htm#art3
O Regulamento com todas as atualizações e modificações pode ser acessado em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691.htm
A publicação de uma nova redação do regulamento vem sendo agendada desde 2014 e está planejada para entrar em vigor em 2015. Desse modo, levando em conta o histórico da ordem discursiva referente aos matadouros não será surpresa se o termo abatedouro for efetivamente incorporado no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e que palavras como matança, matar e matadouro sejam extintas.

[215] Com nervuras; saliente; superfície oposta a um espaço liso.

Ainda nessa direção, vale notar que as táticas de esmaecimento discursivo do ato de matar um animal estão presentes também em outras culturas e são evidenciadas por Philippe Descola, que as chama de “dispositivos semânticos de ocultação” (1998, p. 30):

> Na própria Amazônia muitos sinais atestam uma atitude ambivalente para com os animais caçados. Por exemplo, o emprego bastante comum de eufemismos que dissimulam ou atenuam a violência que se faz a caça sofrer. É raro falar-se de matar animais, e exprime-se a ação de caçar por metáforas que não evocam o matar de maneira direta. Sucede muito freqüentemente não se designar os animais por seu nome no contexto de uma batida de caça, preferindo-se substitutos estereotipados. Sempre no plano terminológico, a caça com zarabatana é claramente diferenciada da caça com lança ou com borduna (e atualmente com espingarda): falasse em “soprar pássaros” entre os Achuar, “soprar a caça” entre os Tukano, ou mesmo “ir soprar” entre os Huaorani, atenuando, assim, por essas metonímias instrumentais a ligação de causa e efeito entre a ação do caçador e seu resultado (HUGH-JONES, 1996, p. 137; RIVAl, 1996, p. 155 *apud* DESCOLA, 1998, p. 32).

Ou seja, a multiplicidade evidenciada por Serres também emerge através de uma ocultação semântica que se mostra não ser exclusiva da atual indústria da carne. A exemplo de pesquisadores, empresários, políticos, entre outros, há também povos amazônicos que possuem eufemismos para dissimular o ato de matar um animal há tanto ou mais tempo que os recentes refinamentos discursivos empregados por quem está em constante agenciamento com a cadeia produtiva da carne.

3.5 PROPOSIÇÕES

Aliada à historicidade da matança animal para consumo humano, residem as maneiras de criação das reses. Tal como vimos, essas relações emergiam na forma de bois criados em quintais e porcos em mangueiras nos mercados, compartilhando assim o mesmo espaço de criação e abate.

A presença de linhas de desmontagem acelerando as etapas de desanima(liza)ção nos matadouros exigiu mudanças nas maneiras de criar os animais. Matando-se mais rápido surge também para as grandes indústrias a necessidade de criar mais, em menor espaço e em menor tempo. O que levou à criação de gado pelo método intensivo[216], fazendo com que boa parte dos bovinos

[216] Ver também as notas 5, 16 e 17.

fosse alimentada com ração e não mais com pasto. Há pouco anos vimos aparecer, como consequência desta prática, a disseminação da doença da vaca louca (EEB) e questões tangenciais[217] com bois e homens que teriam consumido carne e/ou resíduos de animais abatidos com a presença de príon. Ou seja, uma proteína anômala que, ao ser encontrada em uma criação de gado brasileira (logo, extensiva) foi classificada como atípica após toda uma rede sócio-técnica[218] ser alistada para investigar o caso (SORDI; LEWGOY, 2014).

Ainda, vale relembrar o livro de Upton Sinclair[219] que influenciou na alteração da legislação e aumento na rigidez da fiscalização sanitária para com os matadouros norte-americanos do início do século XX. Uma análise histórica dessa dimensão permitiria compreender em como boa parcela dos problemas evidenciados pelo autor se mantiveram após mais de 100 anos da publicação de *The Jungle*, e como que no lugar de cidadãos do leste europeu existem agora imigrantes mexicanos, da America Central e refugiados da Somália, Sudão ou Vietnam[220].

No que diz respeito ao caso de Ponta Grossa, um rastreamento de fontes específicas sobre os trabalhadores e em como a municipalidade estava inserida nesse quesito poderia tomar como ponto de partida o livro de decretos datado de 1932 até 1950[221]. Nesse livro constam inúmeros decretos com várias nomeações

[217] A questão é que as vacas estavam sendo forçadas pelos humanos a uma espécie de canibalismo indireto (Lévi-Strauss, 2009), visto que as rações eram do tipo "proteinadas", isto é, feitas a partir de Meat and Bone Meal (MBM), uma farinha de carne e ossos produzida com os restos de outros mamíferos" (SORDI, LEWGOY. 2013, p.130). A EEB resulta principalmente da criação intensiva de gado. Assim vem a compor o "conjunto das Encefalopatias Espongiformes Transmissíveis (EETs) de mamíferos, do qual a Doença de Creuzfeld-Jakob (DCJ) ou kuru, que afeta humanos, também faz parte" (Idem). O príon é uma proteína anômala que quando acumulada degenera rapidamente o sistema nervoso e deixa o cérebro com aspecto de esponja.

[218] Os resultados laboratoriais, as conversas diplomáticas sobre a qualidade da carne para exportação, os índices econômicos, as divulgações midiáticas, a mobilização de institutos como Embrapa e Abiec. "Seguiu-se a isto, por fim, uma notificação oficial da OIE registrando o primeiro caso autóctone da doença em território brasileiro (07/12/2012), o que provocou uma onda de choque midiática e diplomática de grandes proporções. [...]. Tão logo soou o alarme do embargo, entidades setoriais como a Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne (ABIEC), o MAPA e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) procuraram minimizar o impacto público e diplomático da notificação, empenhando-se em descrevê-lo como um "caso atípico" de EEB." (SORDI; LEWGOY, 2014, p. 128)

[219] Ver também as páginas 67 até 70.

[220] A century after the Jungle, Problems persist in meatpacking industry. Disponivel em: http://www.nbcnews.com/id/12408159/ns/business-us_business/t/dangers-tensions-lurk-meatpacking-industry/ Acesso em 10/01/2015

[221] Esse documento pode ser encontrado na Casa da Memória de Ponta Grossa.

aos cargos disponíveis no matadouro municipal de Ponta Grossa no decorrer dos anos [222].

Nessa direção e redimensionando para o caso brasileiro, uma análise histórica dos trabalhadores em matadouros no Brasil vem principiando seu desenvolvimento[223]. Ao considerar a história social do trabalho já produzida no país e a ela somar a dinâmica encontrada nos matadouros, esse campo de pesquisa vem proporcionando mais corpo às análises historiográficas. A construção de um estudo atento a historicidade das condições de trabalho nesses locais de matança – sejam eles matadouros frigoríficos industriais ou aqueles de menor escala –, pode ser fecunda na compreensão de como esses processos culminam na extensa lista sobre os mais variados problemas, a exemplo dos acidentes e problemas de saúde[224], das denúncias de trabalho infantil[225], da superexploração de imigrantes islâmicos em jornadas de 17 horas[226] ou então da alta taxa de rotatividade nos trabalhadores desses locais.

Fitzgerald (2010) aponta que os matadouros atualmente "possuem uma taxa excepcionalmente alta de *turnover*[227] dos funcionários"[228]. Esse aspecto é

[222] É possível encontrar no documento em questão três decretos com data entre agosto e dezembro de 1946 que apresentam informações sobre um Fiscal do Matadouro Municipal. Este, após precisar de 120 dias de licença para tratamento de saúde entre os meses de agosto e setembro, vem a ser substituído no dia 20 de dezembro em decorrência de seu falecimento. É importante ressaltar que o intuito é evidenciar o potencial que essas fontes podem ter e não estabelecer uma ligação entre as atividades de matança e a condição de saúde do funcionário em questão, ainda mais que um fiscal dificilmente se envolveria diretamente nas atividades dos abatedores.

[223] Alguns dos quais foram utilizados no presente trabalho. Ver as nota 103, 122 e 148.

[224] Nesse sentido, Amy Fitzgerald (2010) aponta que as taxas de adoecimento e ferimentos em matadouros norte-americanos são as maiores do que em qualquer indústria e que, mesmo com uma redução dessas taxas na última década do século XX, elas ainda se mantinham consideravelmente altas. No ano de 2008, a taxa era de 10.3 ferimentos/adoecimentos para cada 100 trabalhadores. Essas informações corroboram a insalubridade desses parques industriais, algo paralelo com os dados já elencado anteriormente no presente trabalho sobre as taxas brasileiras de doenças e transtornos nos grandes matadouros frigoríficos. Ver também a nota 14.

[225] "Violência crua, um flagrante de trabalho infantil em matadouro" – Disponível em: http://reporterbrasil.org.br/trabalhoinfantil/violencia-crua-um-flagrante-de-trabalho-infantil-em-matadouro/; "MPT encontra trabalho infantil em matadouro no Piauí" – Disponível em: http://www.promenino.org.br/noticias/namidia/mpt-encontra-trabalho-infantil-em-matadouro-no-piaui;

[226] "O drama dos muçulmanos nos abatedouros brasileiros" – Disponível em: http://www.cartacapital.com.br/revista/803/onde-ala-nao-influencia-3446.html?utm_content=buffer0ef03&utm_medium=social&utm_source=twitter.com&utm_campaign=buffer; "Abate Halal é condenado a pagar R$100 mil por terceirizar mão de obra para a Sadia" – Disponível em: http://www.prt9.mpt.gov.br/procuradorias/47-noticias-ptm-cascavel/673-abate-halal-e-condenado-a-pagar-r-100-mil-por-terceirizar-mao-de-obra-para-a-sadia. Acessos em 10/01/2015

[227] Mantive a palavra originalmente empregada pela autora em vista de que o termo *turnover* é empregada também no meio administrativo a nível brasileiro. Esta palavra por vezes visa indicar algo como a rotatividade de funcionários, mais especificamente a média de admissões e demissões que ocorrem em uma empresa em um determinado período.

diretamente ligado com a racionalização do trabalho e com a ampla utilização das linhas de desmontagem.

Assim, surge também a importância de ir além das fontes escritas e incorporar a história oral, um método já utilizado por alguns autores[229] ao buscar analisar essa face da multiplicidade em que os matadouros estão imersos.

Tais perspectivas historiográficas permitem ampliar algumas das análises apontadas no presente nesse texto, como possibilitam principalmente pensar a ordem discursiva de termos como rotatividade e/ou *turnover,* os quais dão indicativos da historicidade dessas expressões e como elas estão relacionadas com condições de trabalho nos mais diferentes contextos[230].

Ainda nessa diretriz, Fitzgerald (2010) indica uma vasta literatura que analisa as possibilidades de um aumento nas taxas de criminalidade, demanda por moradia e assistência social em regiões dos Estados Unidos que atualmente abrigam as grandes plantas de matança animal[231]. Essas regiões são caracterizadas por pequenas cidades com menos de 25.000 habitantes (BROADWAY *apud* FITZGERALD, 2010), sindicalismo fraco e com facilidade para encontrar mão de obra barata e não organizada.

---

[228] A autora prossegue indicando em quais cidades e quais são taxas de turnover: "Em Lexinton, Nebraska, dentro dos primeiros 21 meses após um matadouro abrir, a taxa de *turnover* foi de 250%, ou 12 por mês. Uma planta da Excel aberta em Dodge City, Kansas experenciou uma taxa de 30% ao mês e uma planta da IBP aberta em Finney County, Kansas teve uma taxa 60% em *turnover* (GOUVEIA AND STULL 1997, 3). A alta taxa de *turnover* é referida como benéfica para a industria (BROADWAY AND STULL 2008; GREY 1999; GREY AND WOODRICK 2002; STULL AND Broadway 1990), a despeito desse fato resultar em trabalhadores menos experientes e mais acidentes, pois mantém baixos os custos de salarios e benefícios". (FITZGERALD, 2010, p. 64)

[229] Ver: Brandão (2000); Heck e Thomaz Junior (2011).

[230] Os trabalhos historiográficos nesse sentido ainda são escassos, sendo encontrados em áreas como engenharia e administração. Estes – mesmo apontando os problemas de saúde e a questão da insalubridade – voltam seus argumentos em uma análise mais específica aos custos da rotatividade, ou seja, de cuidados com a margem de lucro e não dos trabalhadores. Na perspectiva contrária, é impreterível ressaltar textos como: "O trabalho degradado em frigoríficos e o adoecimento dos trabalhadores". Heck e Thomaz Junior, 2012. Anais do VIII Seminário do Trabalho. Disponível em: http://www.estudosdotrabalho.org/texto/gt6/o_trabalho.pdf e "Agravos à saúde e doenças ocupacionais nos trabalhadores do Matadouro frigorífico De Aves de um município do Rio Grande do Sul no ano de 2012". ; Heeman, Samuel. 2013. Disponivel em: https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/78454/000899789.pdf?sequence=1.Todos acessados em 15/01/2014

[231] Com o encerramento das atividades da Union Stock Yard nos anos 1970, a Iowa Beef Processors company (IBP) fundada em 1961 ganhava espaço e encabeçaria esse procedimento de levar os matadouros-frigoríficos para pequenas cidades. Foi então comprada pela Tyson Foods em 1991 (FITZGERALD, 2010).

Embora encontrar paralelos desses dados em casos brasileiros demandem estudos específicos[232], é importante ressaltar que esses procedimentos também vêm ocorrendo no Brasil[233]. Aqui, grandes indústrias da carne começaram a transferir suas plantas de matança desde o final dos anos 1960 para regiões do interior, encontrando vantagens fiscais, trabalhadores sem tradição sindical e grandes quantidades de água e animais para abate[234] (BOSI, 2014).

Assim, ao desdobrar essas análises, notaríamos que toda essa multiplicidade acontecimental ocorre em um espaço biofísico bem definido. Nesse caso, pode se dizer que emerge historicamente uma dimensão inter-relacional entre os pólos cultura e natureza, ou sociedade e mundo natural, que é referida por alguns historiadores como dimensão socioambiental. Pádua (2014)[235] nos alerta, no entanto, para o fato que não deveríamos nos referir a relações *entre* natureza e sociedade, visto que a história já acontece na indissociável rede do mundo biofísico. Percepção que vem a potencializar nossas indicações anteriores sobre a heterogeneidade dos acontecimentos históricos e, para o nosso caso, em uma história dos matadouros.

Nessa direção, alguns dos aspectos elencados pelo presente trabalho poderiam ganhar maior desenvoltura em novas análises, sejam referentes aos matadouros de Ponta Grossa ou de outras localidades. Dessa maneira, poderiam ganhar forma estudos acerca da historicidade do reconhecimento da população para com um ambiente específico e da historicidade do próprio espaço físico acontecimental.

Isso pode ser desenvolvido através de alguns pontos propositivos: [1] que um matadouro pode alterar o estado do solo por conta da excessiva presença de bois e porcos com suas passadas e dejetos; [2] o despejo de resíduos de matanças em afluentes, rios, como isso altera os mesmos e o solo das margens; [3] como

[232] Estudos historiográficos que analisem processos crime dessas regiões podem encontrar paralelos com as pesquisas apontadas por Amy Fitzgerald.
[233] Cidades da região metropolitana de Ponta Grossa, como Carambeí e Castro abrigam matadouros frigoríficos de grandes industrias brasileiras.
[234] Situação que já vem se revertendo desde o estabelecimento do “Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Laticínios, Carnes e Derivados e Rações Balanceadas de Castro, Carambeí e Região Metropolitana”, o SINTAC, fundado em 1991. Mais informações na página do sindicato: http://sintaccombativo.blogspot.com.br/
[235] Pádua, J. A. A dimensão ambiental do conhecimento histórico. [Setembro. 2014]. Entrevistadores: Alessandra Izabel de Carvalho; Robson Laverdi. Transcrição: Danusa de Lourdes Guimarães da Silva. Ponta Grossa : UEPG, 2014. Revista de História Regional 19(2): 457-484, 2014 Disponível em: http://www.revistas2.uepg.br/index.php/rhr

espécies animais e vegetais específicas daqueles ambientes reagiam; [4] as alterações da paisagem sonora com a incorporação de sons específicos das reses destinadas aos abates; [5] os próprios ruídos do matadouro e de suas matanças; [6] as maneiras que eram estabelecidas as moradias nos arredores; [7] se havia criminalidade em regiões vizinhas aos matadouros [8] como os usos de lenha na alimentação de caldeiras tinha relação com a história da indústria madeireira; [9] como uma das etapas das matanças afetava os locais de extração levando a prováveis migrações forçadas de espécies animais e, quem sabe, até na destituição de populações humanas nativas e tantos outros aspectos que as fontes permitirem rastrear.

Em suma, estaríamos tratando de uma historiografia que evidenciaria como tais ações estão inseridas em processos de heterogeneidade ao reconhecer que – e na falta de termos melhores – ambientes urbanos/culturais ainda contém a presença do ambiente natural, realçando a nossa perspectiva de uma historicidade múltipla, e não só inter-relacionada, de agregados completamente heterogêneos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho buscou desenvolver uma possível história sobre os matadouros e a historicidade das práticas neles exercidas, tendo em mente o fato de a história estar sempre aberta ao futuro, ciente da fecundidade do texto que escapa ao autor e com base na tentativa de não hegemonizar ou estancar o pensamento e a criatividade.

Não somente, a abertura das possibilidades se deu pelo fato desta pesquisa visar preencher parte de uma lacuna referente à carência de estudos específicos desses locais no campo das Ciências Humanas, especialmente no Brasil. Igualmente, é uma forma de reconhecer que outros trabalhos podem vir a dissolver um "silenciar" acadêmico que é reverberação daqueles processos de gradual deslocamento dos matadouros para longe do espaço urbano e da visão da população.

Para dar forma ao processo histórico que levou a uma transformação tanto das estruturas físicas e de funcionamento dos matadouros como também nossas sensibilidades em relação a eles, tomamos por base o caso do matadouro municipal de Ponta Grossa em seus dois momentos.

Assim, passamos pela primeira metade do século XIX, quando a morte de animais para o consumo humano era realizada sem fiscalização e, normalmente, de uma forma que podemos chamar de "precária", período no qual começaram a emergir preocupações em relação à racionalização e à modernização dos espaços urbanos.

Acontecimentos relacionados às intervenções dos poderes públicos levaram à revisão e à ressignificação de vários elementos referentes à produção da carne, tais como: condições de criação e morte das reses; novas demandas sobre a higienização dos locais de matança; necessidade de centralização, municipalização e fiscalização das matanças; a disciplinarização do trabalho; e o gradual deslocamento dos matadouros para longe do espaço urbano e da visão da população implicando em um esmaecimento de preocupações éticas sobre a morte animal. A esse conjunto de mudanças de percepção e atuação denominamos de as novas fronteiras dos abates.

Tais procedimentos não só incrementaram o principiar de uma indústria da matança massiva de animais para o consumo humano, como foram parte da

constituição e dos refinamentos discursivos em torno dos matadouros, um movimento cuja historicidade busca fortalecer o distanciamento mental em relação aos matadouros, indicando que somente o deslocamento físico desses espaços não era o suficiente. Foi necessário tentar interpretar a constituição de uma ordem discursiva que, em uma apreciação mais próxima, possibilitou uma nova produção de sentidos para os matadouros ao longo do século XX.

O que se evidencia ao fim desta pesquisa é que os matadouros têm sido locais fronteiriços e, como tais, requerem que estejamos alertas para tudo o que se avizinha dessas áreas *limítrofes*, a tudo que integra rearticulações que indicam, como sugere Giorgi, "uma nova sensibilidade em torno do vivente e de suas políticas, e que é compartilhada com outros projetos de escrita em curso" (2011, p. 6). Esse aspecto é elucidado pelo autor quando trata do nosso já conhecido personagem Heredia[236] – por meio de um texto de Martin Kohan – e em como a historicidade da morte animal e dos matadouros vem a se inscrever na cultura.

O papel de nossas considerações ao longo deste trabalho não é o de eliminar o limite, mas pegá-lo e "multiplicar suas figuras, em complicar, em espessar, em desfazer a linearidade, dobrar, dividir a linha justamente fazendo-a crescer e multiplicar-se" (DERRIDA, 2002, p. 58). Caráter multiplicador salientado e desenvolvido a partir de observações em que os termos matadouro e abatedouro não se encontram enfileirados numa evolução de sentidos na qual simplesmente poderíamos situar o momento de seus usos em um eixo temporal linear. Sua dispersão mostra que, na verdade, os sentidos desses conceitos e seus usos sempre estiveram em conflito, tanto hoje quanto na genealogia de suas utilizações.

Imersos nessa multiplicidade, podemos dizer então que as passagens e novas fronteiras das práticas de matança não existem apenas geograficamente – com aqueles desdobramentos que já observamos –, mas também enquanto passagens por fronteiras conceituais, científicas e filosóficas, constituindo o que poderíamos chamar de estudos nômades.

É nesta perspectiva, acredito, que nos reconhecemos historiadores, ou seja, colocando em prática a multiplicidade do pensamento, das ideias e das abordagens historiográficas que se realizam por meio de constantes e novas alianças, haja visto que "esse tipo de procedimento permite favorecer um novo modo de coexistência

[236] Ver página 106.

entre filósofos e cientistas, quer sejam das ciências da natureza ou das ciências humanas” (Dosse, 2003, p. 403).

Assim, à maneira do viajante de Nietzsche (2005), a inspiração para esta escrita que aqui se *encerra* foi a de uma Clio andarilha que, raramente atrelada a um território, possui algo de errante e, que desse modo, tem sua alegria na mudança e na passagem.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, C. R. A. *Perfil dos operários do Frigorífico Anglo de Barretos -1927/1935*. – 2003. Dissertação (mestrado em História) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Campinas, 2003. Disponivel em: http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000290954 Acesso 01/02/2014

ARIÈS, P*. Por uma história da vida privada*. In ARIÈS, Philippe. e CHARTIER, Roger., História da Vida Privada, vol 3. Tradução Hildegard Feist.. São Paulo: Ed. Schwarcz, 1997.

BAGNO, M. *Preconceito Linguístico: o que é, como se faz*. 54º Ed.: agosto de 2011. São Paulo: edições Loyola, 1999.

BASILIO, M. *Teoria Lexical.* 8º ed. – São Paulo: Ática, 2007.

BEUX, S. *Avaliação do tratamento de efluente de abatedouro em digestores anaeróbios de duas fases*. – 2005. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Estadual de Ponta Grossa, Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ponta Grossa, 2005. Disponível em: http://www.uepg.br/mestrados/mescta/Dissertacoes/BEUX,%20S.pdf Acesso em 20/12/2013

BOSI, A. P. *Dos Açougues aos Frigoríficos Uma História Social do Trabalho na Produção de Carne, 1750 a 1950*. Revista de História Regional. 19(1): 83-103, 2014. Disponivel em: http://www.revistas2.uepg.br/index.php/rhr/article/view/5441.

BRANDAO, A. *Memórias: frigorifico das Indústrias Reunidas Francisco Matarazzo em Jaguariaiva.* Curitiba: PNUD, 2000. 152 p.

BRANTZ, D. *Stunning Bodies: Animal Slaughter, Judaism, and the Meaning of Humanity in Imperial Germany*. Central European History, vol. 35, no. 2, 167–194. June 2002. Disponível em: www.samtycke.nu/doc/brantz_slakt.pdf Acesso em 28/03/2014

BRASIL. Decreto nº 24.550, de 3 de Julho de 1934. *Aprova o Regulamento da Inspeção Federal de Carnes e Derivados*. Disponivel em: http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1930-1939/decreto-24550-3-julho-1934-521776-publicacaooriginal-1-pe.html Acesso: 20/06/2014

BRASIL. Decreto 24.645, de 10 de julho de 1934. *Estabelece medidas de proteção aos animais.* Disponível em : http://funed.mg.gov.br/wp-content/uploads/2010/05/Decreto-lei-24645-34-maus-tratos-animais.pdf Acesso: 20/06/2014

BRASIL. Decreto nº 7.945, de 7 de Abril de 1910. *Estabelece bases de concurrencia para matadouros modelos e entrepostos frigorificos destinados á conservação e transporte de productos nacionaes estrangeiros, mediante favores e condições*.

Disponível em: http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1910-1919/decreto-7945-7-abril-1910-513825-publicacaooriginal-1-pe.html Acesso em 20/06/2014

BRASIL, *Classificação Brasileira de Ocupações.* Disponível em: http://www.mtecbo.gov.br Acesso em 07/03/2014

CAPANEMA, L. MORAES, V. G. *A genética de frangos e suínos – a importância estratégica de seu desenvolvimento para o Brasil*. – 2012. BNDES Setorial 35, p. 119 – 154. Disponível em: http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes_pt/Galerias/Arquivos/conhecimento/bnset/set3504.pdf Acesso em: 20/09/2014

CARDOSO JÚNIOR, H. R. *Enredos de Clio: pensar e escrever a história com Paul Veyne.* São Paulo: Editora UNESP, 2003. 214 p.

CARNEIRO, M. *Construções tumulares e representações de alteridade: materialidade e simbolismo no cemitério municipal são José, ponta grossa/pr/br, 1881-2011*. Revista inter-legere. Janeiro – Junho 2013. Disponível em: http://www.cchla.ufrn.br/interlegere/12/pdf/dt03.pdf Acesso em 28/03/2014

CAVALCANTI, A. M. M. *Corpos princesinos e corpos proibidos: A presença dos bordéis na região central da cidade de Ponta Grossa na década de 1930. -* 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em História) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2012. Disponível em: http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/67066 Acesso em: 31/07/2014

CHAVES, N. B. *A cidade civilizada: discursos e representações sociais no jornal Diário dos Campos* - Curitiba: Aos Quatro Ventos, 2001.

CHAVES, N. B., RUMBELSPERGER, R. V. Os botequins da Belle Époque pontagrossense – lazer e sociabilidade no interior paranaense no inicio do século XX. Ponta grossa: Estúdio Texto, 2011.

CHEVILLON, P. *O bem-estar dos suínos durante o pré-abate e no atordoamento*. In: I conferência virtual internacional sobre qualidade de carne suína, 2000. EMBRAPA. Disponível em: http://www.cnpsa.embrapa.br/sgc/sgc_publicacoes/anais00cv_portugues.pdf. Acesso em 24/10/2014

CRONON, W*. Nature's Metropolis: Chicago and the Great West*. New York: W.W. Norton & Company, Ltd, 1991.

Da ROCHA, L. V. E*. Fronteiras e passagens entre o animal e o humano na história do matadouro municipal de Ponta Grossa*. In: VI Congresso Internacional de História, 2013. v. 1

De CASTRO, E. V. *Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio*. Mana [online]. 1996, vol.2, n.2, pp. 115-144. ISSN 0104-9313. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/mana/v2n2/v2n2a05.pdf

DERRIDA, J. *O animal que logo sou*. Tradução de Fábio Landa. – São Paulo: Editora UNESP, 2002.

DESCOLA, P. *Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia*. Mana [online]. 1998, vol.4, n.1, pp. 23-45. ISSN 0104-9313. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/mana/v4n1/2425.pdf

DIAS, J. V. G. *O rigor da morte: a construção simbólica do "animal de açougue" na produção industrial brasileira*. -- 2009. Dissertação (Mestrado Antropologia Social) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Campinas, 2009. Disponivel em: http://cutter.unicamp.br/document/?code=000438679 Acesso em 10/01/2014

DITZEL, C. H. M.; LAMB, R. E. *Ocupação dos Campos Gerais*. Disponível em: http://www.uepg.br/dicion/verbetes/a-m/campos_gerais_ocupacao.htm Acesso em 28/03/2014

DOSSE, F. O Desafio Biográfico: escrever uma vida. Tradução Gilson César Cardoso de Souza. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2009

_____, F. O império do sentido: a humanização das Ciências Humanas. Tradução de Ilka Stern Cohen. – Bauru, SP: EDUSC, 2003.

ELIAS, N. *O processo civilizador*. Tradução de Ruy Jungmann.Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

FAO*, Livestock long shadow – Environmental issues and options*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2006. Disponivel em: http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM Acesso em: 13/05/2014

FELICIO, P. E. *O surgimento dos matadouros-frigoríficos no Brasil do início do século XX*. Disponível em: http://sites.beefpoint.com.br/pedrodefelicio/o-surgimento-dos-matadouros-frigorificos-no-brasil-do-inicio-do-seculo-xx/. Acesso em 17/02/2014

FITZGERALD, A. *A Social History of the Slaughterhouse: From Inception to Contemporary Implications*. Disponível em: http://www.humanecologyreview.org/pastissues/her171/Fitzgerald.pdf. Acesso em: 15 agosto. 2013.

FOUCUALT, Michel. Machado, Roberto (Org.). *Microfisica do poder:* organização, introdução. Rio de Janeiro: GRAAL, 2009.

FORD, H. *My life and work.* The Project Gutenberg EBook of My Life and Work, by Henry Ford. Release Date: January, 2005 Disponível em: http://www.gutenberg.org/cache/epub/7213/pg7213.html Acesso em: 01/09 /2014

GAGNEBIN, J. M. *O rastro e a cicatriz: metáforas da memória*. Pro-Posições - vol.13,N.3(39)-set./dez. 2002. Disponível em: http://www.proposicoes.fe.unicamp.br/~proposicoes/textos/39-dossie-gagnebimjm.pdf Acesso em 29/08/2013

GIORGI, G. *A vida imprópria. Histórias de Matadouros*. In: Maciel, Maria, Esther. Pensar/escrever o animal: ensaios de zoopoética e biopolitica. Florianópolis: Editora da UFSC, 2011. p. 199-220.

_____, G. *La vida impropia. Historias de mataderos*. BOLETIN/16 del Centro de Estudios de Teoría y Crítica Literaria. Dezembro de 2011. Disponivel em: http://www.celarg.org/int/arch_publi/giorgi_animalidad.pdf Acesso em 10/12/2013

GOULD, S. J. *A falsa medida do homem*. Tradução de Válter Lellis Siqueira; revisão da tradução Luís Carlos Borges; revisão técnica Carlos Camargo Alberts**.** São Paulo: Martins Fontes, 2003. 369 p.

GUIMARÃES, G. G. *Desempenho e características de carcaça suína de dois cruzamentos de linhagens comerciais criadas em cama sobreposta.* – 2007. Dissertação (Mestrado em Agronomia)-Universidade de Brasília, Brasília, 2007. Disponível em: http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/2547/1/2007_GiselleGoncalvesGuimaraes.pdf Acesso em: 24/10/2014

HECK, F. M.; THOMAZ JÚNIOR, A. 2012. Anais do VIII Seminário do Trabalho O trabalho degradado em frigoríficos e o adoecimento dos trabalhadores. Disponível em: http://www.estudosdotrabalho.org/texto/gt6/o_trabalho.pdf Acesso em: 15/01/2015

HEEMAN, S. Agravos à saúde e doenças ocupacionais nos trabalhadores do Matadouro frigorífico De Aves de um município do Rio Grande do Sul no ano de 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Saúde Pública) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Departamento de Medicina Social. Porto Alegre, 2012. Disponível em: https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/78454/000899789.pdf?sequence=1 Acesso em: 15/01/2015

HERSCHMANN, M.; PEREIRA, C. A. M. (ORG). *A invenção do Brasil Moderno nos anos 20-30*. – Rio de Janeiro: Rocco, 1994.

IBGE. *O Brasil, suas riquezas naturais, suas indústrias*. Vol. 2. Tomo 2. Rio de Janeiro. Disponível em: http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv17983_v2_t2.pdf Acesso em: 15/09/2014

IBGE, Estatística da produção pecuária, junho de 2013. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/abate-leite-couro-ovos_201301_publ_completa.pdf

IBGE, Estatística da produção pecuária, setembro de 2013. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/abate-leite-couro-ovos_201302_publ_completa.pdf Acesso em: 08/03/2014

JONES, E. - *The Argentine Refrigerated Meat Industry*. Source: Economica, No. 26 (Jun., 1929), pp. 156-172. Disponível em:

http://www.jstor.org/discover/10.2307/2548200?uid=3737664&uid=2&uid=4&sid=21103793872607 Acesso em 28/03/2014

LE ROUX, H. *Aux abattoirs*. Article du Monde Illustré N° 1718, mars 1890. Disponivel em: http://www.kacher.fr/mdill1890-b.htm Acesso em: 27/08/2014

LEWGOY, B., SORDI, C. O que pode um príon? O caso atípico de Vaca Louca no Brasil e seus desdobramentos. Revista ANTHROPOLÓGICAS, ano 17, volume 24(1): 2013. p. 126-143 Disponivel em: http://www.revista.ufpe.br/revistaanthropologicas/index.php/revista/article/view/308 Acesso em: 04/10/2014

LIRA, L. C. "O outro lado do muro": natureza e cultura na ética animalista e no ativismo vegan. Revista ANTHROPOLÓGICAS, ano 17, volume 24(1): 2013 p. 68-102. Disponível em: http://www.revista.ufpe.br/revistaanthropologicas/index.php/revista/article/view/306 Acesso em: 11/10/2014

LISBOA. *O Archivo Rural. Jornal de Agricultura – Artes e Ciencias Correlativas*. Volume XIII. 1870 Disponivel em:http://books.google.com.br/books?id=NygiAQAAIAAJ&printsec=frontcover&hl=pt-BR&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false Acesso em: 28/09/2014

LOPES, R. *Nos currais do matadouro público: o abastecimento de carne verde em Salvador no século XIX (1830-1873*). - 2009. Dissertação (Mestrado em Historia) – Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Salvador, 2009. Disponível em: https://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/11232 Acesso em 10/01/2014

LOPES, L. Características de Carcaça e perfil de ácidos graxos da carne de tourinho Red Norte e Nelore terminados em confinamentos. – 2010. Tese (Doutorado em Zootecnia). Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2010. Disponível em: http://repositorio.ufla.br/handle/1/4191 Acesso em 30/09/2014

MACIEL, M. E. *Zoopoéticas contemporâneas*. Remate de Males, v. 27, n. 2 (2007) Disponivel em: http://revistas.iel.unicamp.br/index.php/remate/article/view/3335 Acesso em: 01/02/2014

MACLACHLAN, I. *The greatest and most offensive nuisance that ever disgraced the capital of a kingdom': The slaughterhouses and shambles of modern Edinburgh*. 2005. Disponível em: https://www.uleth.ca/dspace/bitstream/handle/10133/328/Edinburgh_slaughterhouses.pdf?sequence=1 31 Acesso em 28/03/2014

_____,Ian. *A bloody offal nuisance: the persistence of private slaughter-houses in nineteenth-century London*. Urban History / Volume 34 / Issue 02 / August 2007, pp 227 – 254 Disponível em: https://www.uleth.ca/dspace/bitstream/handle/10133/329/A_bloody_offal_nuisance.pdf?sequence=1 Acesso em 05/02/2014

MATURA, H.; VARELA, F. *A árvore do conhecimento: as bases biológicas da compreensão humana.* Tradução de Humberto Mariotti e Lia Diskin; ilustração: Carolina Vial, Eduardo Osório, Francisco Olivares e Marcelo Maturana Montañez. – São Paulo: Palas Athena, 2001. 8º edição – maio/2010

MICHELIS, F. *O Cemitério Municipal São Jose: espacialidade, religiosidade e seus vários enfoques culturais*. 2011 Semana de Geografia. Geografias não mapeadas? Ponta Grossa: DEGEO/DAGLAS, 2011.
Disponível em: http://eventos.uepg.br/semanageo/anais/arquivo12.pdf
Acesso em 28/03/2014

NIETZSCHE,Friedrich. *Humano, demasiado humano: um livro para espíritos livres*. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

NEVES, M. F. *Uma grave ameaça às cadeias produtivas integradas do agronegócio*. 2014. Disponivel em: http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/espaco-aberto/uma-grave-ameaca-as-cadeias-produtivas-integradas-do-agronegocio/?utm_content=buffer510bb&utm_medium=social&utm_source=facebook.com&utm_campaign=buffer

NIERADZIK, Lukasz. *Butchering and the Transformation of Work in the 19th Century: The Viennese Slaughterhouse Saint Marx*. Disponível em: http://www.ijhssnet.com/journals/Vol_2_No_17_September_2012/2.pdf. Acesso em: 15 agosto. 2013.

OTTER, C. *The vital city: public analysis, dairies and slaughterhouses in nineteenth-century Britain*. Disponível em: http://ganymedes.lib.unideb.hu:8080/udpeer/bitstream/2437.2/12030/1/PEER_stage2_10.1191%252F1474474006cgj373oa.pdf. Acesso em: 15 agosto. 2013.

PÁDUA, J. A. *As bases teóricas da história ambiental*. Estud. avançados. [online]. 2010, vol.24, n.68, pp. 81-101. ISSN 0103-4014.Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/ea/v24n68/09.pdf Acesso em 10/12/2013

PÁDUA, J. A. *A dimensão ambiental do conhecimento histórico*. [Setembro. 2014]. Entrevistadores: Alessandra Izabel de Carvalho; Robson Laverdi. Transcrição: Danusa de Lourdes Guimarães da Silva. Ponta Grossa : UEPG, 2014. Revista de História Regional 19(2): 457-484, 2014 Disponível em: http://www.revistas2.uepg.br/index.php/rhr Acesso em: 17/12/2014

PARDI, M.C. *Memória da Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Brasil: O Serviço de Inspeção Federal – SIF.* Depoimento para a História da Medicina Veterinária do Brasil, Tomo I. Conselho Federal de Medicina Veterinária, Brasília, DF, 1996.

PEREIRA, M. R. M. *O Centauro desfeito. A desconstrução da Cultura Gaúcha do Paraná no século XIX*. Anuário de Historia de América Latina (JbLA). Nº. 36, 1999, págs.197-218

_____, Magnus Roberto de Mello (Org.). *Posturas municipais Paraná, 1829 a 1895.* Curitiba: Aos Quatro Ventos, 2003. 199 p. (Monumenta) ISBN 85-86534-58-7

_____, Magnus Roberto de Mello. *Semeando iras rumo ao progresso*. Curitiba: UFPR, 1996. 184 p.

PERINELLI NETO, H. *Comércio e consumo de carne durante a Primeira República: apontamentos sobre a instalação das indústrias frigoríficas estrangeiras no Brasil*. In: I Simpósio de Pós-Graduação em Relações Internacionais San Tiago Dantas (UNESP/Unicamp/PUC-SP), 2007, São Paulo. Disponível em: http://www.santiagodantassp.locaweb.com.br/br/simp/artigos/neto.pdf Acesso em: 10/10/2014

PELOSO, J. V. *Tratamento pós-abate das carcaças e os desvios de qualidade na transformação músculo-carne em suínos*. In: I conferência virtual internacional sobre qualidade de carne suína, 2000. EMBRAPA. Disponível em: http://www.cnpsa.embrapa.br/sgc/sgc_publicacoes/anais00cv_portugues.pdf. Acesso em 24/10/2014

PESAVENTO, S*. Relação entre historia e literatura e representação das identidades urbanas no Brasil (séculos xix e xx)*, Anos 90. Porto Alegre, dezembro 1993. Disponível em: http://seer.ufrgs.br/anos90/article/view/6158 Acesso em 28/03/2014

PETRUSKI, M. R. Cemitério Municipal São José: um espaço da Egiptomania em Ponta Grossa. In: *História, imagem e narrativas* N° 7, ano 3, setembro/outubro/2008. Disponível em: http://www.historiaimagem.com.br/edicao7setembro2008/egiptomania.pdfAcesso em 28/03/2014

PETUBA, Rosangela Maria Silva. *Na trama dos trilhos: cidade, ferrovia e trabalho – Ponta Grossa – PR (1955 – 1997)*. - 2011. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em História na Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. UFSC. Disponível em: https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/95931 Acesso em: 29/07/2014

PINKER, S. *Do que é feito o pensamento: a língua como janela para a natureza humana*. Tradução Fernanda Ravagnani. - 1• ed. - São Paulo : Companhia das Letras, 2008.

REIS, J. J. *A morte é uma festa: ritos fúnebres e revolta popular no Brasil do século XIX* – São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

ROBICHAUD, A*. Trail of Blood The Movement of San Francisco's Butchertown and the Spatial Transformation of Meat Production, 1849-1901*. 2010 Stanford University Spatial History Lab. Disponível em: http://www.stanford.edu/group/spatialhistory/cgi-bin/site/pub.php?id=31 Acesso em 28/03/2014

ROBINSON, T. P. *Mapping the Global Distribution of Livestock*. PLoS ONE 9(5), 2014. Disponível em:

http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0096084#pone-0096084-g002 Acesso em: 20/06/2014

SAHLINS, M. *Cultura na Prática*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2004.

SEGATA, J. *A agência de um projeto, o paraíso vegetariano e outros inconvenientes com a humanidade dos animais de estimação na Antropologia*. Revista ANTHROPOLÓGICAS, ano 17, volume 24(1): 2013. p. 45-65 Disponível em: http://www.revista.ufpe.br/revistaanthropologicas/index.php/revista/article/view/305 Acesso em: 04/10/2014

SERRES, Michel. *Diálogo sobre a ciência, a cultura e o tempo: conversas com Bruno Latour*. Tradução de Serafim Ferreira e João Paz. Lisboa: Instituto Piaget, 1996.

SEVCENKO, N. 2006. *"O prelúdio republicano, astúcias da ordem e ilusões do progresso"*. In.: NOVAIS, F. (Org.), SEVCENKO,N. (Coord.).História da vida privada no Brasil. Vol. 3. São Paulo: Companhia das Letras. p.7-48.

SILVA, B. V. C. *Abate humanitário e o bem-estar animal em bovinos*. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Medicina Veterinária) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012. Disponivel em: https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/69873/000871408.pdf?sequence=1 Acesso em 24/06/2014

SILVA, E. A. Energia *elétrica e desenvolvimento industrial em Ponta Grossa. 1904-1973*. Curitiba: UFPR, Dissertação de Mestrado, 1993

SINCLAIR, U. *The Jungle*. Pennsylvania State University. 2008 Disponível em: http://s-f-walker.org.uk/pubsebooks/pdfs/TheJungle6x9.pdf Acesso em: 13/03/2014

SINGER, P. *Libertação Animal*. São Paulo: Martins Fontes, 2010

SORDI, Caetano. *De carcaças e máquinas de quatro estômagos. Estudo das controvérsias sobre o consumo e a produção de carne no Brasil*. 2013. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós- Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2013. Disponível em: http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/70673 Acessado em: 18/02/2014

STRAUSS, C*. A lição de sabedoria das vacas loucas*. Estudos avançados. [online]. 2009, vol.23, n.67, pp. 211-216. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142009000300025&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt
Acesso em 28/03/2014

SUTIL, M. O Espelho e a Miragem: ecletismo, moradia e modernidade na Curitiba do início do século XX. Curitiba: Travessa dos Editores, 2009.

THOMAS, K. *O homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais (1500-1800*). Tradução João Roberto Martins Filho; consultor desta edição Roberto Janine Ribeiro; consultor de termos zoológicos Márcio Martins. – São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

VARGAS, T; MOTOKI, A.; NEVES, J. L. P*. Rochas ornamentais do Brasil, seu modo de ocorrência geológica, variedade tipológica, explotação comercial e utilidades como materiais nobres de construção.* Revista de Geociências - UFF, v. 2, n. 2, p. 19-132. 2001. Disponível em: https://pt.scribd.com/doc/55599813/artigo-granito-e-marmore Acesso 29/10/2014

Páginas consultadas na Internet

ABATE Halal é condenado a pagar R$100 mil por terceirizar mão de obra para a Sadia – Disponível em: http://www.prt9.mpt.gov.br/procuradorias/47-noticias-ptm-cascavel/673-abate-halal-e-condenado-a-pagar-r-100-mil-por-terceirizar-mao-de-obra-para-a-sadia. Acesso em 10/01/2015

A PECUARIA e o desmatamento na Amazônia na era da mudanças climáticas. Disponível em: http://www.imazon.org.br/publicacoes/livros/a-pecuaria-e-o-desmatamento-na-amazonia-na-era-das-mudancas-climaticas Acesso em: 12/03/2014

A POLUIÇÃO que a criação intensiva de gado causa na água e no ar é muito mais importante do que o aumento do efeito estufa. Entrevista especial com Luiz Antônio Martinelli Disponível em: http://www.ihu.unisinos.br/entrevistas/20064-a-poluicao-que-a-criacao-intensiva-de-gado-causa-na-agua-e-no-ar-e-muito-mais-importante-do-que-o-aumento-do-efeito-estufa-entrevista-especial-com-luiz-antonio-martinelli. Acesso em 08/03/2014

CADEIA produtiva – carne e saúde Disponível em: http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/carne-saude/ Acesso em: 09/03/2014

CADEIA produtiva – sustentabilidade Disponível em: http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/sustentabilidade/ Acesso em: 09/03/2014

CARNE na mesa para mitigar a fome no mundo Disponível em: http://revistadinheirorural.terra.com.br/secao/artigo/carne-na-mesa-para-mitigar-a-fome-no-mundo Acesso em: 09/03/2014

CARNE OSSO Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=_X8ALDZH_Dk Acesso em 10/03/2014

CARREFOUR é condenado ao pagamento de 20 milhoes por dano moral coletivo Disponível em: http://reporterbrasil.org.br/2013/10/carrefour-e-condenado-ao-pagamento-de-r-20-milhoes-por-dano-moral-coletivo/ Acesso em: 09/03/2014

DANGERS, tension lurk in meatpacking industry – A century after “The Jungle” exposed troubles, problems persist Disponível em:

http://www.nbcnews.com/id/12408159/ns/business-us_business/t/dangers-tensions-lurk-meatpacking-industry/ Acesso em 10/01/2015

DIA Mundial do Vegetarianismo: 8% da população brasileira afirma ser adepta do estilo. http://www.ibope.com.br/pt-br/noticias/Paginas/Dia-Mundial-do-Vegetarianismo-8-da-populacao-brasileira-afirma-ser-adepta-ao-estilo.aspx Acesso em 08/03/2014

DIARIO oficial – Atos do Município de Ponta Grossa. Disponível em: http://www.pontagrossa.pr.gov.br/files/diario-oficial/2010-03-26.pdf Acesso em: 08/03/2014

DISCUSSÃO: abatedouro/arquivo 3. Disponível em: http://pt.wikipedia.org/wiki/Discuss%C3%A3o%3AAbatedouro%2FArquivo_3?previous=yes Acesso em: 05/01/2015

DISCUSSÃO: abatedouro. Disponível em: http://pt.wikipedia.org/wiki/Discuss%C3%A3o%3AAbatedouro Acesso em: 05/01/2015

ECONOMICS and marketing: Understanding Dressing Percentage of Slaughter Cattle Disponível em: http://www1.agric.gov.ab.ca/$department/deptdocs.nsf/all/sis12389 Acesso em 01/09/2014

EFEITOS Globais do bife brasileiro
Disponível em: http://www2.uol.com.br/sciam/reportagens/efeitos_globais_do_bife_brasileiro.html Acesso em: 12/03/2014

ESPECIAL: 56 empregadores são incluídos na atualização da lista suja do trabalho escravo Disponível em: http://reporterbrasil.org.br/2013/01/especial-56-empregadores-sao-incluidos-na-atualizacao-da-quot-lista-suja-quot-do-trabalho-escravo/ Acesso em: 09/03/2014

EXPORTAÇÕES de carne bovina crescem 12,9% em 2013. http://economia.uol.com.br/noticias/valor-online/2013/12/12/exportacoes-de-carne-bovina-crescem-129-em-2013.htm#fotoNav=8 08/03/2014

FESTA Nacional da Costela.
Disponível em: http://www.festanacionaldacostela.com.br/ Acesso em 08/03/2014

HERDEIRO do grupo Bertin entra na lista suja da escravidão Disponível em: http://reporterbrasil.org.br/2013/12/herdeiro-do-grupo-bertin-entra-na-lista-suja-da-escravidao/ Acesso em: 09/03/2014

HONG Kong lidera compra de carne bovina do Brasil em 2013, diz entidade. Disponível: http://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2014/01/exportacao-de-carne-bovina-brasileira-sobe-139-em-2013.html Acesso em: 08/03/2014

IVU World Vegfest.

Disponível em: http://www.worldvegfest.org/index.php/history/2013-02-17-21-29-31 Acesso em 08/03/2014

JBS aceita reduzir ritmo em frigorífico Disponível em: http://blogdosakamoto.blogosfera.uol.com.br/2014/02/24/jbs-aceita-reduzir-ritmo-em-frigorifico-emocoes-diria-roberto-carlos/ Acesso em: 09/03/2014

MISSA Crioula e Costela assada no chão animam com. São Pedro. Disponível em: http://pgpnsa.blogspot.com.br/2013/11/17112013-missa-crioula-e-costela-assada.html Acesso em 08/03/2014

MP-PR requer interdição de abatedouro sem licença. Disponível em: http://www.mp.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=3979. Acesso em 18/02/2014.

MPT encontra trabalho infantil em matadouro no Piauí Disponível em: http://reporterbrasil.org.br/trabalhoinfantil/violencia-crua-um-flagrante-de-trabalho-infantil-em-matadouro/ Acesso em 10/01/2015

MPT pede 10 milhoes em horas extras para funcionários da jbs Friboi Disponível em: http://reporterbrasil.org.br/2013/10/mpt-pede-r-10-milhoes-em-horas-extras-para-funcionarios-do-jbsfriboi/ Acesso em: 09/03/2014

O DRAMA dos muçulmanos nos abatedouros brasileiros – Disponível em: http://www.cartacapital.com.br/revista/803/onde-ala-nao-influencia-3446.html?utm_content=buffer0ef03&utm_medium=social&utm_source=twitter.com&utm_campaign=buffer Acesso em 10/01/2015

ONU recomenda dieta vegana para combater mudança climática Disponível em: http://www.anda.jor.br/05/06/2010/onu-recomenda-dieta-vegana-para-combater-mudanca-climatica Acesso em: 12/03/2014

ONU indica pecuária como responsável por 14,5% das emissões de gases de feito estufa pelo homem. Disponível em: http://pecuaria.ruralbr.com.br/noticia/2013/09/onu-indica-pecuaria-como-responsavel-por-14-5-das-emissoes-de-gases-de-efeito-estufa-pelo-homem-4281792.html Acesso em: 12/03/2014

O RASTRO da pecuária na Amazônia Disponível em: http://www.greenpeace.org.br/amazonia/pdf/atlasweb.pdf Acesso em: 12/03/2014

PROJEÇÕES de produção, consumo e exportação de carne bovina no longo prazo – 2013-2023 [Relatório MAPA] Disponível: http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/especiais/confira-as-projecoes-de-producao-consumo-e-exportacao-de-carne-bovina-no-longo-prazo-2013-2023-relatorio-mapa/ Acesso em: 08/03/2014

QUEM são os pecuaristas da lista suja da escravidão? Disponível em: http://reporterbrasil.org.br/2013/07/quem-sao-os-pecuaristas-da-lista-suja-da-escravidao/ Acesso em: 09/03/2014

REBANHO brasileiro é o segundo maior do mundo. Disponível em: http://economia.estadao.com.br/noticias/economia-brasil,rebanho-bovino-brasileiro-e-o-segundo-maior-do-mundo,167062,0.htm Acesso em: 18/02/2014
REBANHO bovino diminui em diversas regiões do país. Disponível em: http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/especiais/rebanho-bovino-diminui-em-diversas-regioes Acesso em: 18/02/2014

"RÉS" Disponível em: http://www.priberam.pt/dlpo/reses Acesso em: 07/03/2014
_____ Disponível em: http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/definicao/res%20_1036590.html Acesso em: 07/03/2014

SINDICATO dos Trabalhadores nas Indústrias de Laticínios, Carnes e Derivados e Rações Balanceadas de Castro, Carambeí e Região Metropolitana. SINTAC. Disponível em: http://sintaccombativo.blogspot.com.br/ Acesso em 15/01/2015

TERRAQUEOS Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=vPtrekRyTMA Acesso em: 10/03/2014

TRABALHO em frigorífico é atividade de risco no Brasil Disponível em: http://blogdosakamoto.blogosfera.uol.com.br/2012/02/01/trabalho-em-frigorifico-e-atividade-de-risco-no-brasil/ Acesso em: 09/03/2014

YIELDS and dressing percentages Disponível em: http://smallfarms.cornell.edu/2012/07/10/yields-and-dressing-percentages/ Acesso em 01/09/2014

WE've come a long way! Disponível em: http://www.vegansociety.com/society/history Acesso em: 08/03/2014

FONTES

ATAS DA CÂMARA MUNICIPAL DE PONTA GROSSA:

Ata da sessão ordinária a 10 de janeiro de 1887.

Ata da sessão ordinária a 14 de janeiro de 1887.

Ata da sessão extraordinária a 21 de março de 1887.

Ata da 4º sessão ordinária a 04 de abril de 1887.

Ata da sessão ordinária a 18 de abril de 1887.

Ata da sessão extraordinária a 25 de abril de 1887.

Ata da 2º sessão ordinária a 24 de abril de 1888.

Ata da inauguração do matadouro Municipal. Em 24 de novembro de 1888.

Ata da 4º sessão em 19 de Janeiro de 1893.

Ata da 6º sessão ordinária de 29 de Abril de 1893.

Ata da sessão extraordinária de 10 de março de 1894.

Ata da sessão ordinária de 20 de dezembro de 1897.

Ata da sessão de fevereiro de 1898.

Ata de 25 de junho de 1907

Ata da sessão de 26 de junho de 1907

Ata da sessão de 10 de Dezembro 1912.

Ata da sessão de 11 de Dezembro de 1913.

Ata da sessão de 17 de dezembro de 1913.

CÓDIGOS DE POSTURAS MUNICIPAIS DE PONTA GROSSA:

PONTA GROSSA. Código de Posturas de 1891. Ponta Grossa, 2 de janeiro de 1891. Acervo da Casa da Memória Paraná.

PONTA GROSSA. Novo Codigo de Posturas Municipaes: Regulamento de Pesos e Medidas, cathegoria dos negociantes. Ponta Grossa: Officinas da Livraria Modelo, 1915. Acervo da Casa da Memória Paraná.

PONTA GROSSA. Código de Posturas. Decreto-Lei Nº 1, de 2 de Janeiro de 1939. Acervo do Museu Campos Gerais

FOTOGRAFIAS:

Figura 3: Planta da cidade de Ponta Grossa**.** Arquivo da Casa da Memória Paraná. Coleção do Jornal de História do Departamento de História da Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Figura 9: Carro do Matadouro Público. 1920 – da prefeitura municipal de Ponta Grossa. Acervo do Museu Campos Gerais.

Figura 13: Dados de exportação em Ponta Grossa no ano de 1935**.** Album de Ponta Grossa. Acervo do Museu Campos Gerais.

Figura 14: Seção de matança da fabrica Esperança**.** Album de Ponta Grossa. Acervo do Museu Campos Gerais.

Figura 15: Seção de Matança da fábrica Nadyr**.** Album de Ponta Grossa. Acervo do Museu Campos Gerais.

Figura 16: Seção de preparo da carne da fabrica Odile**.** Album de Ponta Grossa. Acervo do Museu Campos Gerais.

Figura 17: Seção de trinchagem da fábrica Emy**.** Album de Ponta Grossa. Acervo do Museu Campos Gerais.

Figura 18: Seção de trinchagem da fábrica Justus**.** Album de Ponta Grossa. Acervo do Museu Campos Gerais.

Figura 19: Seção de derretimento da fábrica Odile**.** Album de Ponta Grossa. Acervo do Museu Campos Gerais

Figura 20: Visão interna de uma das salas do, então, novo Matadouro Municipal**.** Album de Ponta Grossa. Acervo do Museu Campos Gerais

Figura 21: Fachada do recém inaugurado Matadouro Municipal na região de Uvaranas.
Matadouro Municipal. P. Grossa. 1950. Acervo do Museu Campos Gerais.

Figura 22: Acervo do autor.

PUBLICAÇÕES OFICIAIS DA CIDADE DE PONTA GROSSA

PONTA GROSSA, 10 Anos de Governo - À guisa de prestação de contas ao contribuinte e à população em geral. Ponta Grossa: Prefeitura Municipal de Ponta Grossa, 1944. Acervo da Casa da Memória Paraná.

PONTA GROSSA, Album de Ponta Grossa. 1936. Acervo do Museu Campos Gerais.

DIVERSOS

Coleção do Jornal de História do Departamento de História da Universidade Estadual de Ponta Grossa. Arquivo da Casa da Memória Paraná.

Documentação concessão de terras. Arquivo da Casa da Memória Paraná.

JORNAIS IMPRESSOS

O Diário dos Campos: 23 de Setembro de 1937, 13 de novembro de 1937 e 21 de Novembro de 1937