



UvA-DARE (Digital Academic Repository)

Cortes de carne: desenredando natureza-culturas Ocidentais

Yates-Doerr, E.; Mol, A.

DOI

[10.3895/rts.v15n35.8181](https://doi.org/10.3895/rts.v15n35.8181)

Publication date

2019

Document Version

Final published version

Published in

Revista Tecnologia e Sociedade

License

CC BY

[Link to publication](#)

Citation for published version (APA):

Yates-Doerr, E., & Mol, A. (2019). Cortes de carne: desenredando natureza-culturas Ocidentais. *Revista Tecnologia e Sociedade*, 15(35), 247-270.
<https://doi.org/10.3895/rts.v15n35.8181>

General rights

It is not permitted to download or to forward/distribute the text or part of it without the consent of the author(s) and/or copyright holder(s), other than for strictly personal, individual use, unless the work is under an open content license (like Creative Commons).

Disclaimer/Complaints regulations

If you believe that digital publication of certain material infringes any of your rights or (privacy) interests, please let the Library know, stating your reasons. In case of a legitimate complaint, the Library will make the material inaccessible and/or remove it from the website. Please Ask the Library: <https://uba.uva.nl/en/contact>, or a letter to: Library of the University of Amsterdam, Secretariat, Singel 425, 1012 WP Amsterdam, The Netherlands. You will be contacted as soon as possible.

Cortes de carne: desenredando natureza-culturas ocidentais

RESUMO

Antropólogas e antropólogos, ávidos por trazer à tona a originalidade dos povos por elas estudados, afirmam que, em contraste com uma “natureza” única no Ocidente, ontologias ameríndias possuem muitas naturezas. Mas será que relatos fascinantes sobre maneiras ameríndias de fazer-o-mundo [world-making] devem presumir tanto sobre o “Ocidente”? É sobre isso que temos dúvidas. Tomando “Ocidental” não como uma região, mas como um estilo, nós exploramos as relações animal/humano ocidentais através da descrição de várias maneiras de colocar em cena [enact] “carne”. Usando excertos — cortes — dos nossos materiais etnográficos, contrastamos o investimento no sabor de cordeiros em um açougue espanhol com a preocupação em relação à contaminação de carnes nas normas de segurança da FAO (do inglês Food and Agriculture Organization). A seguir, nós justapomos as “carnes” relevantes em duas aulas em uma escola profissionalizante no altiplano guatemalteco. Em uma, a carne é a peça central de um prato cuidadosamente arranjado, ao passo que a outra se preocupa com os nutrientes que a carne contém. A “carne Ocidental”, então, não é uma. É múltipla..

PALAVRAS-CHAVE: Carne. Naturalismo. Múltiplo. Ontologia. Prática. Ocidental.

Emily Yates-Doerr
e.j.yates-doerr@uva.nl
Universiteit van Amsterdam.

Annemarie Mol
a.mol@uva.nl
Universiteit van Amsterdam.

Traduzido do Inglês por:
Luisa Reis Castro e
Camila de Caux
luisarc@mit.edu
Massachusetts Institute of Technology -
Cambridge, Massachusetts, Estados
Unidos da América.

INTRODUÇÃO

Uma grande virtude da antropologia é que ela tenta, dentro da tradição intelectual “Ocidental”,¹ criar espaço para “Outros”² modos de apreensão. Em vez de se prenderem aos cânones “Ocidentais”, antropólogas e antropólogos³, formadas em universidades, viajam pelo mundo em busca de maneiras originais de fazer-o-mundo [world-making] em outros locais e situações. Elas dedicam tempo para adquirir uma noção sobre essas maneiras e se dão ao trabalho de enunciá-las. Ao publicar seus tratados em livros e artigos, essas antropólogas traçam as ontologias dessas assim chamadas “outras” nos repositórios da disciplina, traduzindo-as para o inglês, francês, espanhol, português, alemão e assim por diante — línguas “Ocidentais”. Mas o que dizer dos cânones que estão sendo herdados nessas e por meio dessas línguas: o que dizer sobre as formas de fazer-o-mundo do “Ocidente”? Neste artigo, vamos explorar algumas dessas formas Ocidentais de fazer-o-mundo. Mais precisamente, vamos examinar o que pode ser comer carne para as pessoas na tradição Ocidental. Estas são as nossas questões: O que é carne, isto é, como a carne entra em cena (enacted) nas práticas Ocidentais? As maneiras como a “carne” é preparada, “feita”, alteram as relações humano/animal?⁴

Fazer essas perguntas nos permite colocar sob outra luz a forma — alegadamente “Ocidental” — do naturalismo que está em jogo nessa edição especial.⁵ O “Ocidente” foi chamado de naturalista por antropólogos que estavam tão interessados não no “Ocidente”, mas sim em trazer à tona a originalidade de um grupo particular de “Outras”, as denominadas animistas (DESCOLA e PALSSON, 1996; DESCOLA, 2009). Animistas — de acordo com eles — consideram que animais e humanos têm interioridades similares, alma [anima] similares. Tanto “animais” quanto “humanos” se orientam no mundo como “pessoas” que se relacionam com outras “pessoas”, seja como predadores potenciais (que buscam comê-las), seja como presas potenciais (que elas tentam comer). Isso implica que animais e humanos compartilham uma disposição interna. Para resumir e permitir o contraste, se diz que animais e humanos têm o mesmo tipo de alma, a mesma cultura. No entanto, sua natureza é diferente; eles têm corpos diferentes. E esses corpos lhes dão perspectivas diferentes do mundo. Todas as pessoas podem gostar de beber cerveja de mandioca, mas alguns corpos (aqueles dos jaguares) veem cerveja de mandioca quando outros corpos (os dos humanos) veem sangue. A bebida tem, portanto, duas naturezas diferentes: ela é tanto cerveja de mandioca quanto sangue. Isso é multinaturalismo. O contraste é feito com a tradição “Ocidental”, de acordo com a qual — ou assim diz a história — animais e humanos têm os mesmos corpos, a mesma natureza. Isso pressupõe que eles sejam compostos pelos mesmos substratos inorgânicos. No “Ocidente”, humanos e animais compartilham sua fisicalidade, ao passo que suas interioridades ou almas são tidas como diferentes. Esse entendimento (“são tidas como diferentes”) não é explicado pelo corpo. No “Ocidente”, culturas — interioridades, almas — carregam perspectivas; animais, de uma maneira geral, não. Na maioria dos contextos “Ocidentais”, não se considera que animais tenham quaisquer “interioridades”.⁶ Assim, o “Ocidente” não é animista. Somente os humanos têm almas (mentes, interioridades) e grupos humanos diferentes têm diferentes perspectivas (culturais). Nesse sentido, “o Ocidente” combina naturalismo com multiculturalismo.

Esse contraste esquematizado funciona maravilhosamente para trazer à tona a originalidade das maneiras animistas de apreender as relações humano/animal. Quando nos deparamos com ele no trabalho de Viveiros de Castro (por exemplo, 2004), ficamos inicialmente seduzidas.⁷ No entanto, o formato dado a essa mesma história por Descola passou a nos deixar desconfiadas, pois ele não usa palavras fluidas, retumbantes, de uma forma provocadora, lúdica, buscando deslocar entendimentos estabelecidos. Ao contrário, desenha caixas fixas, na tentativa de adicionar ao que já era conhecido para fazer um edifício sólido. Descola reconhece sua própria “predileção pela classificação” e pelo “agrupamento por atributos” — os quais são, ambos, técnicas firmemente enraizadas na ciência “Ocidental” (DECOLA, 2006, p. 337). O problema é que essa maneira de trabalhar, em vez de abrir espaço para outras, restringe. O efeito provocador de levar animistas a sério é sufocado nos esquemas estruturalistas naturalistas — ou melhor, naturalizantes. As aberturas, que apenas tentam começar a aparecer, são fechadas à força.

Mas nos esquemas tristemente rígidos de Descola, há ainda um risco adicional por usar “o Ocidente” como um mero pano de fundo, um ponto de contraste contra o qual “as Outras” possam se destacar. O risco de que abrir espaço para “Outras” baseia-se em aceitar truísmos estabelecidos acerca do “Ocidente”. Esses truísmos têm uma história intelectual bem específica, amplamente situada na filosofia. Nessa história, as preocupações tratadas tendem a ser aquelas dos (herdeiros dos) homens livres da Grécia antiga: cidadãos, soldados e, de fato, os próprios filósofos. O que se deixou em segundo plano nessa tradição intelectual foram as preocupações das “outras” internas: estrangeiras e estrangeiros, mulheres, crianças e (ex) escravas e escravos. Assim, quando os termos da filosofia “Ocidental” são usados como um pano de fundo “autoevidente”, criar espaço para outras de fora tem o custo de silenciar as outras de dentro. Ir contra esse risco depende de afastar-se dos argumentos filosóficos, de forma a estudar “o Ocidente” (inclusive seus argumentos filosóficos geralmente afastados) com as técnicas da antropologia.⁸

Isso é, pois, o que nos propusemos a fazer no presente artigo. Mas evidentemente não somos as primeiras. Afinal, já há algumas décadas, estudiosas têm explorado etnograficamente laboratórios, hospitais, tribunais, escolas, fazendas, lares, parlamentos, canteiros de obras, entre outros locais “Ocidentais”. Neles, elas não encontram naturalismo. Ou melhor, enquanto confirmam que as teorias (e filosofia) “Ocidentais” tendem a definir “natureza” e “cultura” em termos mutuamente exclusivos, etnógrafas relatam que as práticas “Ocidentais” são povoadas por mesclas sociomateriais e imbróglis difíceis-de-dominar.⁹ As práticas Ocidentais, então, colocam em cena [enact] muitas “naturezas”. A questão aqui não é que criaturas diferentes (jaguas, humanos), devido a seus corpos diferentes, veem e vivem em mundos diferentes. Nem tampouco que há um mundo em que diferentes pessoas (dadas suas “culturas” diferentes ou variados “pontos de vista”) o apreendem diferentemente. Trata-se de que, em diferentes locais e situações, objetos são feitos diferentemente. Eles são “performados” [performed], entram em cena [enacted] em uma variedade de formas. Separar esses objetos em aspectos, camadas ou partes “naturais” e “culturais” faz pouco sentido. As diferenças relevantes cruzam todo tipo de (outras) linhas. Esse trabalho etnográfico sugere que “o Ocidente” organiza suas próprias versões específicas de multinaturalismo e que a alegada unidade da natureza, o “naturalismo”, pode ser colocada como “fachada”, mas não merece

ser acreditada. Neste artigo, vamos trazer isso à tona mais uma vez — mas com um sabor particular. Ao explorarmos a pergunta “o que é carne?”, nossos materiais têm uma relevância direta para a questão das relações humano/animal.¹⁰

Ficamos, portanto, com a seguinte questão: Onde encontrar “o Ocidente”? Uma possibilidade seria procurar uma região geoespacial “Ocidental” e presumir similaridades dentro dessa região e diferenças para além de sua fronteira. Essa abordagem faz sentido, já que, globalmente, regiões geoespaciais são altamente significativas. Existem estados nacionais com fronteiras fortemente guardadas (intrusos não são permitidos), que (em muitas partes do mundo) são chamadas de “Ocidente”.¹¹ Todavia, há também outra possibilidade: de estar à escuta das sintaxes “Ocidentais”. Nessa forma de trabalhar, “o Ocidente” não é um lugar, mas antes uma assemblage de repertórios divergentes, itinerantes, conectados de uma maneira mais ou menos forte. Em vez de serem localizados em uma região definida por fronteiras, esses repertórios — sintaxes, estilos — se estendem em redes fluidas, dispersas e justapostas.¹² Neste artigo, adotamos a última abordagem e procuramos por situações variadas, nas quais possivelmente emergem maneiras “Ocidentais” de lidar com a carne. E, enquanto o fazemos, apresentamos diversos “cortes” de carne. Esses são momentos e figuras — eventos — contrastantes da “carne”, que nós encontramos nas constantes transformações e mudanças em curso nos nossos “campos”. Enquanto narramos esses eventos, nosso objetivo não é proporcionar um panorama exato dos lugares onde fizemos trabalho de campo, tampouco representar integralmente as sintaxes móveis do “Ocidente”. Ao contrário, esperamos que esses cortes introduzam distanciamento e estranheza nos princípios do “naturalismo Ocidental” de tal maneira que se torne possível reavaliar as relações humano/animal, que os repertórios “Ocidentais” propiciam.

CONTINUIDADES FÍSICAS

O naturalismo “Ocidental” — como sugere Descola — insiste em uma “continuidade material” que serve de base para uma similaridade entre animais e seres humanos.

Embora essa profanação da humanidade ainda possa parecer chocante para alguns, o naturalismo tornou quase um senso comum a ideia de que a estrutura molecular e o metabolismo, que herdamos de nossa filogenia, não nos tornam diferentes dos mais humildes insetos e de que as leis da termodinâmica e química se aplicam tanto a nós quanto aos objetos inorgânicos (DESCOLA, 2009, p. 153).

Apresentado dessa maneira, o naturalismo é Ocidental, mas, ao mesmo tempo, é “chocante para alguns”. Assim, somente aquelas, para os quais isso não é chocante, e mais especificamente cientistas naturais, estão autorizadas a falar pelo e como “o Ocidente”. Aqui, as ciências são “lidas” como geradoras de conhecimento e confeccionadoras de imagens do mundo. Elas “sabem” porque seguem os princípios da bioquímica, para os quais humanos e animais têm corpos similares. E, por causa da força desses princípios, continuidades humano-animais que não dependem de substratos bioquímicos são deixadas de lado. Práticas

ordinárias, para qualificar corpos, práticas que não são necessariamente informadas pela ciência, são simplesmente ignoradas. Foi contra esse pano de fundo que começamos a questionar as relações humano-animais pertinentes a uma diversidade de práticas no “Ocidente”. Práticas nas quais o conhecimento pode figurar, mas ele não é necessariamente central; práticas em que uma continuidade entre animais e humanos não necessariamente aponta para uma similaridade. Pode haver, pois, outras formas de continuidade, tais como as que ocorrem quando uma figura incorpora e digere a outra.¹³ O que, então, podemos aprender sobre as relações entre animais e humanos em práticas ligadas a esse material específico, “mediador”, que pode ser ingerido, entre eles: a carne?

Uma das maneiras em que animais e humanos se relacionam é o comer [eating]. Na maior parte do mundo, a predação de animais por humanos é rara nos dias atuais. Mas os seres humanos, ao menos parte deles, comem carne. Que a carne realmente venha de animais é algo muitas vezes habilmente escondido ou, pelo menos, atenuado.¹⁴ Filés desossados, cortados e limpos, embalados em bandejinhas de plástico, não berram de onde eles vêm; ainda que embalagens possam indicar uma região geográfica (“proveniente da Argentina”), elas não insistem nas especificidades das vidas e dos tempos do abate do animal que você, consumidora, está prestes a comer. Algumas línguas “Ocidentais” sintomaticamente possuem palavras diferentes para o animal e sua carne: *pig/pork*, *cochon/porc*, *cerdo/porcino*. Por vezes, o modo de abate é tornado relevante (legalmente certificado, halal, kosher). Por vezes, são colocados em destaque aspectos da vida do animal (criado ao ar livre, certificação de bem-estar animal).¹⁵ Por vezes, então, a continuidade entre animal e carne é colocada em primeiro plano. Mas qual forma exatamente tais continuidades animal/humano tomam na prática? Para abordar essa questão, fazemos nosso primeiro corte (Figura 1).

Figura 1: Será que precisa de legenda?



Começo da primavera de 2012: em uma pequena cidade no planalto central da Espanha, a açougueira de uma loja de esquina vende lechazo de oveja churro. Esse é um prato sazonal feito com um cordeiro tão jovem que só foi alimentado com o leite de sua mãe. A açougueira é uma mulher de idade sem qualquer pressa. Enquanto puxa algumas carcaças de cordeiro do refrigerador onde são guardadas, ela conversa com uma cliente a respeito de como esses cordeiros viviam quando ainda eram animais. Descrevendo os campos próximos, onde eles foram criados, ela menciona o solo, a neblina matinal que desce na encosta vizinha. Ela pega a panela grande que sua cliente lhe entrega, enche essa panela e a devolve. O lechazo, um animal murcho e sem vida no açougue, será lentamente cozinhado no forno a lenha da igreja vizinha e, ao longo do dia, se tornará uma refeição. Você pode ver na foto. Enquanto mexe com seus utensílios e ingredientes, a açougueira só precisa de alguns poucos incentivos para continuar falando. Ela explica que o alecrim e o tomilho que pontilham as encostas dão um sabor característico à carne, partes cruciais desses condimentos passaram do alimento da mãe ao leite e depois para o cordeiro. A história de um animal é incorporada ao sabor da carne derivada dele. Alegremente e de maneira elogiosa, com conhecimento, a açougueira conta à sua cliente que uma pessoa pode saborear se um animal viveu bem.

2004: A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO, do inglês Food and Agriculture Organization) publica um manual sobre alimentação e saúde animal (FAO 2004). É o resultado do trabalho de especialistas da Nova Zelândia, Namíbia, Brasil, Reino Unido e Zimbábue — países com grande exportação de carne — que vêm discutindo “Boas práticas para a Indústria da Carne”. A saúde animal que preocupa a essas especialistas diz respeito a animais que se tornam comida. A preocupação é que a carne derivada de animais pode ser um risco de saúde para os seres humanos que a ingerem. Boa higiene na criação e no manejo de animais deveria impedir que contaminantes biológicos cheguem à carne e aos produtos da carne. Pesticidas usados nos campos onde os animais pastoreiam não deveriam deixar resíduos químicos na carne. Técnicas de abate também são discutidas, pois, ao serem mortos, é que os animais se transformam em carne. E, uma vez que a morte chega, a decomposição se torna uma preocupação. As discussões de especialistas se estendem igualmente sobre os métodos de esterilizar e transportar a carne: Como regulá-los internacionalmente, de tal modo que a adequação da carne se mantenha garantida, preferencialmente até mesmo em lugares onde não há cadeias frigoríficas? Especialistas gostariam de que a segurança da carne fosse avaliada e garantida, em todos os países, por uma “autoridade competente” — uma funcionária encarregada pelo governo de impor as exigências regulatórias relevantes.

Para a ciência da bioquímica, animais e humanos formam uma continuidade física. Eles são similares e podem ser estudados em conjunto. Tanto assim que se, na prática, a pesquisa bioquímica se torna invasiva, laboratórios usam livremente animais para investigar processos bioquímicos referentes a humanos. Em laboratórios, animais são usados para substituírem humanos.¹⁶ Mas a bioquímica não é “o Ocidente”, e, em outros lugares e situações, as relações humano/animal entram em cena [are enacted] de maneiras bastante diferentes. Em algumas situações, tal como aquela da açougueira de esquina no coração da Espanha, uma comedora-de-carne pode saborear a história de vida de um animal, já que seu alimento e os prazeres das encostas são mantidos em seu sabor. Em outros

cenários, tal qual o de um encontro do comitê internacional para segurança alimentar, a preocupação é que micróbios, toxinas, hormônios do estresse e outras possíveis contaminações não deveriam viajar dos rebanhos de animais para as populações humanas por meio da ingestão. Em ambos os casos, há continuidades entre animais e humanos, mas isso não indica uma similaridade. O gosto da carne de cordeiros saborosos organiza a relação entre animais sendo comidos e humanos comendo, o que é muito apreciado pelos comedores da equação. Contaminações, no entanto, são riscos a saúde. É melhor que consumidoras jamais sejam perturbadas por elas, devendo, por isso, serem evitadas com boa higiene, manuseio adequado e regulações de segurança meticulosamente impostas.¹⁷ Há continuidades entre animais e humanos em ambos os casos, mas elas são avaliadas diferentemente. Na medida em que a carne faz uma mediação entre animais e humanos, saborear a boa vida de um cordeiro que vagou por uma montanha é um prazer, enquanto adoecer devido a contaminações na carne é um incidente infeliz.

Assim sendo, seres humanos se relacionam, de diferentes formas, com animais através da mediação da carne. Essas formas não se ajustam ao modelo “uma natureza/várias culturas” que Descola (e outros) atribui ao “Ocidente”: elas não são diferentes perspectivas (culturais) em uma única realidade (natural). Em vez disso, as “naturezas” implicadas são diferentes. Que a alimentação animal deixe traços no sabor da carne não é só uma apreensão. Isso leva fazendeiras a mandar seu rebanho morro acima, onde as ervas estão crescendo, e açougueiras a comprar cordeiros de fazendeiras de terras de encosta. E a expectativa é que isso faça com que consumidoras apreciem tanto seu lechazo de oveja churro que voltem no ano seguinte. Que doenças animais possam fazer mal a seres humanos resulta em consequências práticas igualmente impressionantes. Comitês da FAO e outros órgãos do governo elaboram diversas regras, regulamentos e colocam em prática uma variedade de técnicas instrumentais para suas implementações, o que leva a perguntar como os dois modos de ordenamento aqui apresentados se relacionam. É possível que eles se relacionem de várias formas? Em certos locais, entram em conflito: regulações atuais da União Europeia proíbem pessoas de abater seu próprio, bem-cuidado e saboroso cordeiro. Em outros, eles se reforçam mutuamente: a açougueira da loja de esquina investiu em um bom refrigerador, não somente porque as “autoridades competentes” querem que mantenha sua carne confiável, mas também porque contaminações podem estragar o gosto da carne. E ainda em outros locais, os modos pertencem a situações que são simplesmente diferentes: a açougueira vende saborosos cordeiros do lugar na loja do povoado; o comitê da FAO está preocupado com a segurança da exportação de carne processada e enlatada que viaja longas distâncias.

PREPARANDO REFEIÇÕES COM CARNE

Se o “Ocidente” fosse naturalista e tivesse de “ter” uma única “natureza”, alguém poderia questionar se a “carne” seria parte dela. A carne é de fato natural? Isso é duvidoso. No laboratório de bioquímica, ela pode ser estudada através de técnicas bioquímicas, em termos bioquímicos. Em outras práticas, porém, as coisas ficam rapidamente mais complicadas. Encaremos os fatos: Ocidentais, de uma maneira geral, não são caçadoras-coletoras.¹⁸ Os animais dos

quais a carne é obtida nascem e vivem em fazendas. Essas fazendas podem criar seus animais em encostas esplendidas ou em estábulos imensos, mas, de uma maneira ou de outra, investe-se neles muito trabalho humano. O alimento do animal é, também, em grande medida, cultivado. Esse tipo de cultura não é exatamente uma questão de símbolos, significados ou “livre arbítrio” (para parafrasear a versão de Descola do que seria “cultura”). Ao contrário, ela envolve o cultivo trabalhoso de muitas coisas. Tal cultivo não representa, não significa ou não imagina a “natureza”. Em vez disso, ele põe nela uma forma. Ele informa materialidades — orgânicas ou outras.

Para ilustrar isso, apresentaremos, mais uma vez, histórias do nosso trabalho de campo. Particularmente, identificamos dois casos em que a carne é “aculturada” [*acculturated*]. Ambos os casos vêm da mesma escola profissionalizante nos altiplanos da Guatemala. Aqui, estudantes estão aprendendo conhecimentos e habilidades que são “internacionais”. No contexto local, esses são chamados de “Ocidentais”. E por que não tomar a sério tal designação e levá-la adiante? As pessoas na Guatemala podem usar roupas Ocidentais, falar línguas Ocidentais, ouvir música Ocidental — em oposição a usar roupas, falar línguas e ouvir música que são nativas. Assim, nós nos achamos em boa companhia quando tratamos o “Ocidente” não como um local, mas como um estilo. O que dizer, então, sobre relacionar-se com carne de maneiras que são “Ocidentais”?¹⁹

Outono de 2008: no curso sobre Culinária Internacional, estudantes aprendem a preparar uma refeição de três pratos que pode ser servida em um restaurante (Figura 2). O instrutor, que trabalhou em restaurantes por vários anos, planeja os cardápios. Ele os organiza em torno do prato principal, a carne. Sua primeira decisão é trabalhar com boi ou porco ou, ocasionalmente, peixe ou frango. Ele diz a seus estudantes que a carne é o centro da refeição. Não que os estudantes precisem ser informados disso: aqui, as pessoas não vão a restaurantes para comer vegetais. Outros itens da refeição são importantes — admite o professor —, mas sua relevância vem da maneira como acentuam ou realçam a carne, o maior item no prato. Instruções detalhadas acompanham a preparação das refeições. Em um desses dias, o menu inclui costeletas de porco, polenta, maçãs assadas e bacon. Os estudantes são instruídos em relação à maneira exata de como cortar, misturar e fatiar os ingredientes, à qual temperatura cozinhá-los e por quanto tempo se deve ferver ou assar. Só ao fim, na decoração e nos arranjos finais, eles podem dar um toque pessoal à comida. O instrutor diz aos estudantes que, se seguirem cuidadosamente a receita, não haverá diferença entre a comida que cada um prepara, até o passo final. Mas essas últimas alterações, embora algumas vezes sutis, são suficientes para o sucesso ou a ruína da refeição — ou, como é o caso aqui, para aprovação ou reprovação no curso.

Figura 2: Será que precisa de legenda?



Quando instrui os alunos sobre a apresentação, o professor enfatiza a importância do equilíbrio. Cores, texturas e o arranjo da comida no prato devem produzir uma harmonia, ele diz. Uma alteração sutil na apresentação muda o prato, e tudo mais deve ser ajustado. Ele fala sobre a paciência e sobre os muitos anos de prática que permitem a alguém reconhecer intuitivamente o que dá certo. Não há regras que possam indicar, por exemplo, que adicionar uma cor aqui significa tirar uma cor dali. Em vez disso, estudantes devem adquirir uma sensibilidade para o que fica bem no prato. Eles devem continuar seguindo as receitas de modo preciso, mas é preciso que aprendam a ser criativos no que se refere a produzir uma aparência visual de dar água na boca.

Na mesma escola, há um curso sobre nutrição. Aqui, estudantes não são ensinadas a cozinhar refeições a partir de ingredientes, mas de compô-las com base em nutrientes. Seu professor estudou nutrição em uma universidade estadual no Texas e regularmente participa de encontros na Organização Pan-Americana de Saúde na cidade da Guatemala. Ele quer que suas alunas se familiarizem com as últimas teorias da bioquímica e do metabolismo humano e fala sobre a forma como os corpos queimam energia e consomem nutrientes, criando um déficit que precisa ser reabastecido. Nesse contexto, compor uma refeição apropriada é uma questão de trabalhar com calculadoras e tabelas que mostram quantas calorias e nutrientes cada tipo de comida contém. Isso torna possível às futuras nutricionistas propor refeições que forneçam às pessoas (pacientes, clientes) as recomendadas porções diárias de vários macro e micronutrientes. Se a dieta for para alguém que precisa ganhar ou perder peso, as refeições podem ser ricas ou pobres em calorias; mas, ainda assim, devem conter as quantidades certas de nutrientes (Figura 3).²⁰

Figura 3: Será que precisa de legenda?

Dia / Tiempo de Comida	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Desayuno	1 huevo revuelto con 1 cdta. de aceite de oliva ½ plátano frito con 1 cdta. de aceite de oliva 1 vaso de incaparina con 1 cdta. de azúcar 2 galletas soda 1 porción de fruta	1 vaso de leche descremada con ½ taza de cereal integral 1 tortilla con queso 1 porción de fruta	1 huevo tibio/duro ½ taza de pasta o fideos con salsa de tomate natural 1 taza de arroz con leche descremada 1 porción de fruta	1 sándwich integral con 1 rodaja de jamón con rodajas de tomate y lechuga con 1 cdta. de mayonesa Light. 1 vaso de incaparina con 1 cdta. de azúcar 1 porción de fruta	1 huevo revuelto con 1 cdta. de aceite de oliva con salsa de tomate natural ½ plátano cocido 1 vaso de mosh con 1 cdta. de azúcar. 2 tortillas pequeñas 1 porción de fruta	½ taza de espagueti con salsa de tomate natural 1 rodaja de queso fresco 1 tortilla 1 vaso de mosh con 1 cdta. de azúcar 1 porción de fruta	1 vaso de leche descremada con ½ taza de cereal integral 1 sándwich integral con 1 rodaja de jamón, con rodajas de tomate y lechuga con 1 cdta. de mayonesa Light. 1 porción de fruta
Refacción	1 taza de mosh 1 galleta soda Ensalada: ½ taza de lechuga con limón y sal al gusto 2 porciones de fruta	1 taza de incaparina 1 galleta soda Ensalada: ½ taza de tomate con limón y sal al gusto 2 porciones de fruta	1 taza de mosh 1 galleta soda Ensalada: ½ taza de pepino con limón y sal al gusto 2 porciones de fruta	1 taza de mosh 1 galleta soda Ensalada: ½ taza de lechuga con limón y sal al gusto 2 porciones de fruta	1 taza de mosh 1 galleta soda Ensalada: ½ taza de tomate con limón y sal al gusto 2 porciones de fruta	1 taza de mosh 1 galleta soda Ensalada: ½ taza de pepino con limón y sal al gusto 2 porciones de fruta	1 taza de incaparina 1 galleta soda Ensalada: ½ taza de lechuga con limón y sal al gusto 2 porciones de fruta
Almuerzo	1 taza de ejote envuelta en huevo con 2 cdta. De aceite de oliva ½ taza de arroz Ensalada: ½ taza de rábano con ½ de pepino con limón y sal al gusto 2 tortillas pequeñas Fresco natural	½ taza de pasta o fideos con salsa natural Ensalada: ½ taza de lechuga con ½ taza de tomate en rodajas con limón y sal al gusto 2 tortillas pequeñas Fresco natural	Caldo de res: 1 papa ¼ de güisquil ½ zanahoria si es grande o una si es pequeña 4 onzas de carne sin gordo ½ taza de arroz (solo comer verdura indicada, no carne) Ensalada: ½ taza de pepino con ½ taza de rábano con limón y sal al gusto 2 tortillas Fresco natural	½ taza de espinaca cocidita/asadita con pollo desmenuzado con tomate y cebolla Ensalada: ½ taza de pepino con ½ taza de tomate 2 tortillas Fresco natural	caldo de fideos con verdura incluida como: papa, zanahoria, tomate, chile pimiento ½ taza de arroz Ensalada: ½ taza de lechuga con ½ taza de tomate con limón y sal al gusto 2 tortillas Fresco natural	Güisquil picado asadito con tomate y cebolla con salsa de tomate natural ½ taza de arroz Ensalada: ½ taza de tomate y ½ taza de lechuga con limón y sal al gusto 2 tortillas pequeñas Fresco natural	Brócoli con sopa de cola de res con verdura picada con zanahoria, chile pimiento ½ taza de arroz Ensalada: ½ taza de pepino con ½ taza de tomate con limón y sal al gusto 2 tortillas pequeñas Fresco natural

Nessa sala de aula, peixe contém proteínas, assim como os legumes, as nozes e os ovos. Carne de boi fornece ferro, assim como o feijão e o espinafre. Já que as tabelas estão organizadas de acordo com nutrientes, o peixe, os legumes, as nozes pertencem à mesma categoria; em outra, estão a carne de boi, o feijão, o espinafre — gemas de ovo também têm ferro e peixe contém também proteína, ou seja, há aqui uma sobreposição. Comidas com nutrientes similares são tratadas como intercambiáveis. Comidas com nutrientes diferentes são mantidas separadas, assim, o fígado, com suas altas quantidades de vitamina A, mesmo que venha de um animal, é categorizado separadamente da carne. A variedade em refeições semanais é alcançada substituindo uma fonte de proteína ou ferro por outra: ovo por peixe ou feijão, carne de boi por frango ou ovos.

O contraste entre os dois cursos, então, não se encaixa no modelo (delineado por Descola e outros) do naturalismo, no qual uma só natureza é interpretada de diferentes maneiras em/por culturas diferentes. O que temos aqui não é, pois, só uma substância (natural) — “carne” —, que, em diferentes salas de aula, recebe um significado (cultural) diferente — digamos, “peça central de um prato” versus “fonte de proteína”. Em vez disso, cada um dos dois cursos acultura [acculturate] uma “carne” diferente e, ao fazer isso, promove diferentes práticas culinárias. Aspirantes a chefs aprendem a cozinhar seus ingredientes de

acordo com regras estabelecidas e, depois, os decoram de maneira criativa em um prato, com a carne (isto é: porco, frango, peixe, carne de boi, etc.) como peça central. Nesse caso, ser a peça central não é um significado específico atribuído à generalidade “carne”, mas, sim, uma posição-chave (no prato, na refeição) concedida a esse ou àquele pedaço específico de carne. Em seus consultórios, por contraste, nutricionistas irão propor a suas pacientes que elas comam refeições em que a carne (fonte de proteína e ferro) alterne com outras fontes de proteína (legumes, nozes, ovos) e fontes de ferro (feijões, espinafre). No processo, elas mobilizam repertórios da ciência da nutrição. Mas isso não implica que elas aderem a / e difundem uma única representação da “natureza”. Ao contrário, repertórios da ciência da nutrição são tão práticos como aqueles dos chefs. Eles apenas sugerem outras refeições.

Uma filósofa “Ocidental” tradicional pode pensar que a ciência da nutrição apresenta os fatos de uma realidade que os chefs meramente embelezam, ao passo que a descoberta da etnógrafa é que a refeição pode ser materialmente modelada de diferentes maneiras. No contexto dessa escola profissionalizante, ciência da nutrição não é mais fundamental do que aquilo que aspirantes a chef aprendem em suas aulas de culinária. E nem a ciência da nutrição é necessariamente reducionista (limitando a comida a apenas um de seus aspectos), enquanto chefs são holistas (levando em consideração todos os aspectos da carne).²¹ Ao contrário, quando contrastados um com o outro, ambos os repertórios parecem inspirar outras maneiras de lidar com a questão do que comer. Chefs aprendem a se preocupar com sabores, texturas e arranjos visuais atrativos, e nutricionistas aprendem a se preocupar com proteínas, calorias, vitaminas, ferro e outros micronutrientes. Essa não é uma diferença de princípios, mas, sim, de práticas. Em outros lugares, em práticas fora da escola, esses dois repertórios, às vezes, estariam bem juntos — chefs podem prestar atenção nos nutrientes que seus menus oferecem, enquanto nutricionistas podem motivar clientes a cozinhar refeições atrativas. No entanto, é possível também haver choques — priorizar as qualidades estéticas de uma refeição pode custar a adequação dos nutrientes e vice-versa. Ou pode haver indiferença. Na escola técnica, é impressionante que nenhum dos dois professores nem mesmo faça referência ao que acontece na aula do outro. Um deles ensina “Culinária Internacional”, ao passo que o outro se concentra em comunicar as mais recentes “recomendações nutricionais” da Organização Mundial de Saúde.

OUTROS CORTES

Se explorado e estudado, então, “o Ocidente” não é “naturalista”: ele não “tem” uma única natureza e muitas culturas. Em vez disso, ordena realidades heterogêneas de variadas maneiras e, para ilustrar isso, fizemos dois cortes. Primeiro, contrastamos duas maneiras de lidar com as continuidades entre animais e seres humanos por meio da mediação material da “carne”. Segundo, dividimos os ensinamentos da escola profissionalizante e apresentamos dois repertórios para preparar refeições com “carne”. Por duas vezes, contrastamos duas versões de carne [meat-versions]. No entanto, teria sido igualmente possível cortar nossos materiais de outra maneira. Troque as cadeiras de lugar, vire o quadro: torna-se, portanto, possível contrastar os dois casos que, nas comparações acima, vieram antes, com os dois que vieram depois. Os dois

primeiros relatam uma apreciação estética da carne — porém, as estesias [aesthetics] envolvidas em cada um são diferentes. Os dois seguintes compartilham uma preocupação com a saúde — porém, novamente, são duas formas diferentes de saúde.

Voltemos ao açougue espanhol. Aqui, a gratificação dos sentidos [aesthetic] se refere, principalmente, aos prazeres da degustação. O sabor do lechazo de oveja churro recebe considerável atenção. O aspecto do prato, onde o animal ainda é reconhecível mesmo se ele agora é carne, é bastante típico, mas pode ser tão óbvio na região que não recebe comentários. Na escola profissionalizante guatemalteca, em contraste, sabor e textura são deslocados para o segundo plano. Eles são relevantes, é claro, e as regras para cozimento adequado são cuidadosamente estipuladas. Mas uma maior atenção é dada à aparência visual dos vários alimentos no prato. A criatividade de aspirantes a chef é dedicada à apresentação. Sendo assim, uma que é gustativa coexiste, entrelaça e compete com aquela que é visual. Em ambas essas estesias, repertórios apreciativos e suas condições e consequências materiais se inter-relacionam. A estesia da açougueira depende de / e ajuda a manter as encostas e o trabalho árduo da criação de cordeiros. A estesia das aulas de culinária depende de / e ajuda a cozinhar o porco e os pratos que o acompanham. E, enquanto as carnes ingeridas vão sendo moldadas, também o são os corpos que as ingerem. Pelo menos algumas das clientes da açougueira espanhola adquiriram a habilidade de sentir os sabores das encostas. E os cozinheiros em treinamento aprendem sutilmente a diferenciar uma visão de dar água na boca e uma que não é apresentável em um “restaurante internacional” de alta classe.²²

Cada uma das duas histórias apresentadas em segundo lugar vem com sua própria versão de saúde. Ambas as versões são respaldadas pela ciência natural, mas recorrem a diferentes disciplinas científicas que viabilizam diferentes técnicas para a prevenção de doenças. O relatório da FAO é motivado por uma preocupação com desastres. Por conseguinte, o relatório trata de micróbios, toxinas e hormônios de estresse que podem, quase imediatamente, causar vômito, doença ou mesmo morte nas pessoas. Nesse contexto, a “saúde”, a curto prazo, é frágil. Ela é facilmente ameaçada por riscos potencialmente encontrados na carne e ingeridos junto com ela. O relatório da FAO tenta prevenir que tais riscos entrem nos corpos de “consumidoras”. A saúde pertinente para o curso de nutrição no altiplano da Guatemala é, no entanto, de um tipo um tanto diferente. É — não de maneira imediata, mas ao longo prazo — ameaçada por um duradouro desequilíbrio de nutrientes. A ciência da nutrição tem, há décadas e em diferentes lugares e situações, estudado os nutrientes de que os corpos precisam e em que quantidades eles são necessários. O professor mobiliza, entre outras fontes, publicações da Organização Mundial de Saúde (OMS). Enquanto absorvem o conhecimento fornecido, as alunas aprendem a lidar não só com o subconsumo de proteína, vitaminas B e ferro, como também com o consumo excessivo de gorduras e açúcares. Aprendem, inclusive, a lidar com esses dois casos combinados. A expectativa é que possam ajudar a prevenir a perda de vitalidade, a acumulação do peso “a mais” e o surgimento de doenças crônicas, que, caso as pessoas comam de maneira “não-saudável”, aparecem gradualmente.

Os dois ramos da ciência em questão, o da higiene e o da nutrição, referem-se cada um a uma diferente “natureza”. Eles não lançam perspectivas diversas

sobre um só objeto, a carne, que — enquanto é investigado por várias disciplinas científicas — mantém-se resignadamente o mesmo. Ao contrário, contribuem para dar forma a naturezas diferentes. E eles o fazem não apenas em ambientes de pesquisa, mas igualmente em instituições de políticas públicas, como a FAO e a OMS. A higiene limpa, buscando erradicar todos os insetos e germes que podem deixar as comedoras doentes (introduzindo frequentemente, ao fazer isso, resíduos das substâncias químicas destinados a exterminar contaminações microbianas). Ela lida com objetos que são ameaças e toxinas. Concentra-se em não comidas, em contaminantes que não deveriam entrar em corpos humanos. A ciência da nutrição, em contrapartida, se preocupa com os “elementos de base” [building blocks] do corpo. Ela quer saber o que os corpos humanos precisam. Nesse caso, a carne não é uma potencial portadora de vetores de doenças, mas um amálgama de nutrientes. Porém, nessa versão de mundo, nem todos esses nutrientes são “bons”. Como parte da ciência da nutrição enfatiza, a carne não contém apenas proteínas que ajudam corpos famintos a funcionarem bem, mas também gorduras — principalmente gorduras “más”, que causam efeitos adversos a longo prazo. Assim, de acordo com a ciência da nutrição, carne não é necessariamente uma comida boa. Para pessoas que têm uma deficiência grave de proteína e dos micronutrientes que ela fornece, pode ser recomendável. Mas, em outros casos, pode ser melhor considerar outros tipos de comida — feijões, nozes, ou, se proteínas animais forem necessárias, ovos, leite e queijo. Desse modo, a ciência da nutrição, por meio de consultas e outras práticas, ajuda a moldar “o que é comer” de formas diferentes daquelas propostas pelas regras estabelecidas pela higiene e implementadas pelas “autoridades competentes”.

Aqui, então, está o nosso argumento. “O Ocidente” não é naturalista no sentido que Descola e seus companheiros perspectivistas usam o termo. Não é o caso de, em um singular e coerente repertório “Ocidental”, humanos e animais estarem desconectados em relação a suas almas, mas conectados através de seus corpos. Em vez disso, práticas “Ocidentais” são complexas justaposições de diferentes modos de ordenação — apresentando repertórios contrastantes e sobrepostos. Algumas delas são desenvolvidas não na “ciência” — como se houvesse uma unidade —, mas, em vez disso, em diferentes disciplinas científicas. Outras vêm de outros lugares. Elas podem, por exemplo, instanciar inspirações de estesia gustativas ou visuais, pois não apenas as ciências “Ocidentais” “têm” muitas naturezas, como também “o Ocidente” não pode ser reduzido às suas ciências. A estesia não é menos importante para a maneira como a realidade está sendo ordenada em práticas locais. A açougueira celebra o sabor, não fatos relacionados à segurança. Chefs fazem apresentações coloridas, ao invés de tabelas bioquímicas. E mesmo nutricionistas têm orgulho da clareza e simplicidade dos seus quadros de informação. Outros registros (que deixamos em segundo plano nesta análise) são igualmente relevantes para práticas diárias. Realidades “Ocidentais” são formadas e informadas por tradição, viabilidade, infraestrutura, dinheiro e assim por diante.²³ Cada um desses modos de ordenação pode entrar em acordo com /ou desprezar os outros. Considere os alunos que assistem às aulas de Cozinha Internacional na escola profissionalizante na Guatemala. Sonham em se tornarem chefs, preferencialmente em um dos restaurantes de elite na Cidade da Guatemala. Investindo em aprender a cozinhar de acordo com as receitas de seu professor, procuram estar à altura de padrões estéticos sofisticados. E se consideram melhores que as alunas do outro curso de culinária (que não incidentalmente

atende um número maior de mulheres), que aprendem tão somente a cozinhar refeições hospitalares e merendas escolares. No entanto, quando é chegada a hora, a maioria dos alunos de Culinária Internacional não se torna chef. Suas habilidades podem chegar a ser impressionantes, mas o mercado não pode absorver suas ambições, e muitos, se têm sorte o suficiente para encontrar algum emprego, acabam na linha de produção em uma das fábricas de alimentos locais.

CONCLUSÃO

Trazer à tona as desordenadas [messy] complexidades do “Ocidente” é relevante de várias maneiras.²⁴ Para começar, isso acrescenta alguns fragmentos de descrição antropológica ao montante já existente; dessa vez, descrições de práticas “Ocidentais”. Mas, mais importante, dado que elas não condizem perfeitamente com as expectativas — visto que não simplesmente repetem o que “todos nós sabemos” sobre “o Ocidente” —, elas não são apenas descrições. São, também, interferências.²⁵ Graças às complexidades que trazem à tona, as histórias prosaicas [mundane] que contamos acima interferem com a tradição filosófica “Ocidental”, pois reexaminam uma série de termos — natureza, cultura, animal, humano, comida, comer, relacionar, estesia, saúde — e comparações.²⁶ Ao mesmo tempo, a interferência não ocorre apenas com a filosofia, mas também com os modos internacionais de regimentar e regulamentar. Com muita facilidade, cada uma das políticas globais impõe uma das muitas estruturas modernistas, discutivelmente “Ocidentais”, em práticas globais, fazendo de conta que essa é a única possibilidade razoável, que isso é apenas natural. Enquanto considerarmos que “o Ocidente” tem apenas uma natureza única, a FAO, a OMS e outras organizações podem esconder as diferenças e desacordos dentro delas e entre elas. Podem, igualmente, fabricar uma política baseada em um acordo e fazer de conta que essa política está em concordância com uma natureza única (que elas tomam cuidado em não chamar de “Ocidental”). Fracassos podem ser atribuídos ao fato de que um conhecimento antiquado foi utilizado e de que a “natureza” não tenha sido, afinal, devidamente representada. Mas e se nada for “apenas” natural, em nenhum lugar, nunca? Como discussões sobre políticas públicas poderiam mudar se elas levassem em consideração que modelar imbrólios heterogêneos pode ser feito de infinitas maneiras, de modo que a pergunta pertinente não é o que é natural, mas o que poderia ser sensato [wise] de fazer? Se, ao invés do valor-de-verdade [truth-value] das declarações, o valor de sustentação [sustenance value] das práticas fosse persistentemente colocado em primeiro plano, isso tornaria as relações entre tradições muito mais interessantes e equitativas, fossem elas “Ocidentais” ou não.

A questão de qual repertório pode, aqui ou acolá, ser “melhor que” ou “o melhor” não é fácil. Há muitas especificidades e interdependências relevantes. É certamente promissor que, por meio do sabor, pessoas possam captar quão bem viveram os cordeiros. E comer carne de animais que aproveitaram suas curtas vidas em encostas pode contribuir para práticas mais sustentáveis do que despachar carne mundo afora. É exportar carne através de longas distâncias, que faz com que esquemas de controle, como os da FAO, se tornem em princípio necessários. Mas isso não quer dizer que ovelhas criadas para serem comidas localmente não sejam atingidas por infecções. Ou que apenas pessoas que vivem perto de encostas onde crescem ervas mereçam desfrutar de um pedaço de

carne. Ou que, dado o tamanho da população global, o consumo de carne seja de alguma maneira sustentável. Complexidades similares se apresentam se olharmos aquilo que está sendo ensinado na escola profissionalizante. Nesse caso, talvez seja tentador dizer que é válido que uma comida pareça agradável em um prato, mas a ampla criatividade atualmente dedicada aos pratos de visitantes em restaurantes de elite na Cidade da Guatemala poderia ter efeitos benéficos mais impressionantes em outros lugares — por exemplo, nas cozinhas das escolas e dos hospitais locais. É igualmente tentador criticar a ciência da nutrição por reduzir a comida a um entendimento bioquímico de seus ingredientes. Todavia, mais uma vez existem complexidades, pois desqualificações severas de restaurantes de elite muito facilmente se tornam um apelo geral por uma austeridade rigorosa, e, a partir daí, por uma desqualificação generalizada do prazer. E a ciência da nutrição, apesar de focada em nutrientes, pelo menos se preocupa com os problemas de pessoas que estão atualmente malnutridas. Desse modo, em vez de fazer julgamentos fáceis, estamos inclinadas a levantar — ou a reiterar — questões. Como podemos traçar fronteiras entre o prazer que é “bom” e o prazer que é “mau”? E como pode a ciência da nutrição, com todas as suas boas intenções, aprender a se sintonizar melhor com práticas alimentares quotidianas? Como pode essa ciência chegar a valorizar alimentos comidos na região ao contrário de, radicalmente, engendrar novas dietas recomendadas?

Em vez de oferecer respostas para essas perguntas, finalizamos com uma história que mostra, mais uma vez, e ainda de uma outra maneira, como práticas “Ocidentais” são complexas. Que, por mais bonitos e organizados que os esquemas estruturalizantes possam ser, a vida cotidiana é cheia de inquietantes confusões. Permitam-nos levá-la, uma vez mais, ao açougue espanhol. A freguesa que comprava carne era uma de nós, Emily. Ela carregava um bebê. Não qualquer bebê, mas seu filho, um menino de três meses alimentado apenas com leite como os carneirinhos. Enquanto a açougueira louvava os sabores dos carneiros alimentados apenas com leite, a mãe segurou firme aquele que estava em seus braços. De repente, sentiu a similaridade entre um tipo de carne [flesh] (carneirinho transformado em carne) e o outro (menino que definitivamente não deve ser comido). A similaridade era impactante; a diferença, precária. Teria a açougueira sentido isso também? Ela não insinuou, mas talvez a similaridade lhe parecesse óbvia — na Espanha o apelido para bebês pequenos é ternasco, carneirinho. Como, então, diferenciar menino de carneiro? Teria o primeiro um interior, uma alma e o segundo não? Ou seria uma diferença mais prática? Um pertence a uma espécie — um tipo, um grupo, um clã — que se organizou de forma a cultivar e matar a outra. O outro é apenas um carneiro. Sua mãe não tem dinheiro nem faca de açougueira, e seu pai já foi há muito tempo abatido. Seu corpo não é particularmente forte, mas surpreendentemente saboroso. Como o bebê humano necessita ser alimentado com bastante leite, a mãe humana precisa comer, e, portanto, é destino do cordeiro ser comido.

Cuts of Meat: disentangling western nature-cultures

ABSTRACT

Anthropologists, eager to bring out the originality of the people whom they study, have claimed that in contrast to a singular 'nature' in the West, Amerindian ontologies have many natures. But should fascinating accounts of Amerindian ways of world-making presume so much about the 'West'? This is what we doubt. Taking 'Western' not as a region but as a style, we explore Western animal/human relations by describing various ways of enacting 'meat'. Using excerpts – cuts – from our fieldwork materials, we contrast the investment in the tastiness of lambs in a Spanish butcher store with concern for meat contamination in FAO safety regulations. Next, we juxtapose the relevant 'meats' within two classes in a vocational school in the Guatemalan highlands. In one, meat is the centrepiece on a neatly ordered plate, while the other concerns itself with the nutrients that meat contains. 'Western meat', then, is not one. It is multiple.

KEYWORDS: Meat. Naturalism. Multiple. Ontology. Practice. Western.

NOTAS

¹ Nota de tradução: As autoras intercalaram o uso de ocidente/Ocidente e ocidental/Ocidental. Em português, geralmente, quando empregado como adjetivo, ocidental escreve-se com inicial minúscula. Porém, optamos por usar maiúsculas em todos os casos a fim de enfatizar à leitora brasileira que, mesmo na opção não geográfica e sim “sintática” ou de estilo, para que haja um Ocidente como entidade (múltipla, é claro) deve haver um “resto”—“the West and the rest”. Agradecemos ao Professor Ivan da Costa Marques por essa sugestão.

² **Nota de tradução:** As autoras intercalaram o uso de outros/Outros ou outras/Outras (others/Others). Mantivemos a letra maiúscula ou minúscula de acordo com a versão original do texto.

³ **Nota de tradução:** Em inglês, substantivos como “anthropologists” possuem gênero neutro. Em português, porém, esse efeito é mais difícil. Quando possível, tentamos utilizar o substantivo de maneira neutra (“de especialistas”). No entanto, optamos, ao longo deste artigo, por usar predominantemente o feminino para nos referirmos a alguma categoria mista de pessoas. Reconhecemos que essa solução corre o risco de reforçar binarismos de gênero, mas tentamos ao menos questionar a naturalidade com que o masculino é entendido como sendo o genérico da humanidade.

⁴ Nós nos referimos à carne como sendo preparada, feita [done] em oposição a ser fabricada [made], para enfatizar que ela não é simplesmente construída a partir de ideias, crenças e pontos de vista, mas que é posta em prática [enacted] material e semioticamente como carne. Para outras informações sobre a ideia de enactments sociomateriais e como essa difere das noções de perspectivas ou construções, ver Mol (2002), Law e Mol (2002), Moreira (2006) e Moser (2008).

⁵ **Nota de tradução:** O presente artigo foi publicado originalmente como parte de uma edição especial em *The Cambridge Journal of Anthropology*, intitulada “Internal Others: Ethnographies of Naturalism” (Outros/Outras Internas: Etnografias do Naturalismo).

⁶ Descola admite que nisso o “Ocidente” não é unívoco. Há uma vertente na etologia segundo a qual as “perspectivas” animais são extensamente tematizadas. O pioneiro desse trabalho é von Uexküll (2010).

⁷ Para um completo e convincente resumo do desenvolvimento da noção de animismo de Viveiros de Castro, incluindo sua relação com Lévi-Strauss e Descola, ver a crítica feira por Turner (2009). Para uma animada [spirited] comparação entre os ânimos [spirit] no trabalho de Viveiros de Castro e no de Descola, ver Latour (2009).

⁸ Há uma interessante tradição intelectual no Ocidente em que isso é feito. Inclusive o tema que aqui nos interessa, comer, já foi trabalhado tanto na filosofia e nas práticas diárias quanto na conjunção com outros assuntos relacionados a viver bem e a esforços para se ter saúde. Ver Shapin (2011) sobre dietéticos e Foucault (1988) sobre o cuidado [care].

⁹ Ver, imprescindivelmente, o trabalho de Latour, no qual ele enfraquece o “Grande Divisor” e argumenta que acreditar no “Ocidente”, em suas palavras, resultava em ceder espaço sem defendê-lo (ver especialmente 1984, 1993).

Nesse trabalho, a ciência, o vestígio da “superioridade” Ocidental, é transformada em práticas que podem ser estudadas etnograficamente. De uma maneira mais geral, ver por exemplo, Kockel et al. (2012).

¹⁰ Os materiais mobilizados aqui vêm do trabalho de campo realizado pela Emily. Para uma elaboração desse campo, ver Yates-Doerr (2012a) e (2012b). Annemarie usa a presente ocasião não só para desenvolver trabalhos teóricos anteriores, bem como elaborar suas investigações mais recentes sobre comer.

¹¹ É interessante que, hoje em dia, no “Ocidental” como região, outras palavras tendem a ser usadas para denominá-la (antes “Primeiro Mundo”, atualmente “o Norte”). No entanto, em muitos outros lugares, o termo “Ocidente” permanece como parte da linguagem comum, na medida em que o “Ocidente” é, de alguma maneira, relevante neles.

¹² Para mais informações sobre regiões, rede e fluidez, ver Mol e Law (1994). O trabalho de campo em questão não precisa ser multissituado, pois existem locais singulares onde muitos repertórios se encontram (CANDEA, 2010). Ao mesmo tempo, pode tornar-se difícil chamar algo de “campo”, se ele não estiver localizado em uma região e nem multissituado em diversas regiões, mas, sim, se ele for fluído, emergente e disperso.

¹³ Na medida em que evidenciamos e exploramos relações de incorporação, a etnografia ameríndia é mais uma vez inspiradora. No entanto, dessa vez não para diferir de, mas para aprender com, ver Fausto (2007) e Vilaça (2010).

¹⁴ Para um exame da invisibilidade do abate e da morte nas práticas de comer carne na “dieta moderna”, ver Vialles (1994).

¹⁵ Ver Evans e Miele (2011) e Roe (2010) para um trabalho sobre o bem-estar animal. Para uma investigação sobre a ética do cuidado na produção de carne, ver também Heath e Mendeley (2010).

¹⁶ Ver, por exemplo, o trabalho de Sharp (2011) sobre xenotransplantes e o de Svendsen (2012) sobre substituição de corpos de leitões em pesquisa sobre problemas digestivos infantis.

¹⁷ Ambos esses repertórios emergem em muitos outros locais e situações. Sobre o sabor da carne, ver Weiss (2011); sobre sua segurança, ver Bingham e Lavau (2012), Law e Mol (2008); e sobre como a carne viaja, Gewertz e Errington (2010).

¹⁸ Mesmo que existam coletores urbanos [city-foragers] nos dias de hoje (ver, por exemplo, <<http://www.urbanibalism.org/>>, acessado em 19 de agosto de 2012) e que a prática da caça ainda se mantenha (COLLINS, 2012).

¹⁹ Paradoxalmente, em Amsterdã, cidade em que trabalhamos, é, em certa medida, mais difícil estudar maneiras “Ocidentais” de comer, já que muitos de seus habitantes se orgulham de comer comida indonésia num dia, comida mexicana no dia seguinte e assim por diante. Para uma mistura experimental, ver Mann et al. (2011).

²⁰ A ciência da nutrição, embora possa ser “Ocidental”, foi se desenvolvendo também, desde o princípio, em relação às preocupações acerca de nutrição e desnutrição de pessoas em várias partes do mundo (CULLANTHER, 2010).

²¹ Para um exemplo interessante de cientistas da nutrição se debatendo com as complexidades de comer através de maneiras não-reducionistas, ver Landecker (2011).

²² Então, nenhum dos repertórios de estesia está apenas refletindo relações sociais, mas, ao invés disso, ambos se referem à carne que está sendo apreciada. Mas também não é apenas sobre a carne que está sendo apreciada, há também

técnicas de apreciação envolvidas. Para mais informações sobre essa maneira de “fazer estesia”, ver Teil e Hennion (2004).

²³ Este é um bom lugar para mencionar o trabalho sobre repertórios coexistentes em situações “Ocidentais”, que foi feito por / e na linha da pesquisa de Boltanski e Thévenot (2006). Ver também Thévenot (2002).

²⁴ Sobre o tropo “messy”, como uma invocação de modos de ordenação barroca e não romântica, ver Law (2004).

²⁵ Sobre a “interferência” como um modelo para que nossos tipos de trabalho acadêmico possam ser produtivos, ver Haraway (1992).

²⁶ Na nossa última nota de rodapé, podemos dizer que, desde o começo deste texto, ao mesmo tempo em que duvidamos dos esquemas de Descola, nós nos identificamos com / somos inspiradas por e buscamos apoiar as tentativas de Viveiros de Castro de mobilizar entendimentos metabólicos que interfiram com a tradição filosófica Ocidental. Ver Viveiros de Castro 2009.

AGRADECIMENTOS

Os editores desta edição especial [em *The Cambridge Journal of Anthropology*, “Internal Others: Ethnographies of Naturalism”] nos encorajaram a abordar a questão do “naturalismo Ocidental”. Nós lhes agradecemos pelo desafio e por seus comentários. Gostaríamos, além disso, de agradecer ao ERC pelo Advanced Grant, AdG09 Nr. 249397, “Corpos Comendo/ Comendo Corpos na Prática e Teoria Ocidentais” [Eating Bodies in Western Practice and Theory], que nos permitiu trabalhar este tema; a Tom Abercrombie, que deu a Emily a chave de seu lar espanhol e as direções de como chegar à açougueira; à escola profissionalizante na Guatemala, que concedeu acesso a Emily para o trabalho de campo; ao resto do time — Anna Mann, Sebastian Abrahamsson, Rebeca Ibanez Martin, Michalis Kontopodis e Filippo Bertoni — pela inspiração e pelos comentários; a John Law e Nick Bingham por mais inspiração e mais comentários; e a Orion.

As autoras gostariam também de agradecer a Luísa Reis Castro e Camila de Caux pela tradução deste artigo. As tradutoras, por sua vez, agradecem às autoras pelo apoio durante todo o processo de tradução, a Ivan da Costa Marques pelos comentários e sugestões, a Marlene Machado Zica Vianna pela revisão deste texto, feita com tanto cuidado e carinho, e a Breno Vilela pela leitura minuciosa da última versão e ajuda para acertar os detalhes finais.

REFERÊNCIAS

BINGHAM, Nick; LAVAU, Stephanie. The Object of Regulation: Tending the Tensions of Food Safety. **Environment and Planning A: Economy and Space**, v. 44, n. 7, p. 1589-1606, 2012.

Boltanski, Luc; Thévenot, Laurent. **On justification: economies of worth**. Princeton: Princeton University Press, 2006.

Bonnett, Alastair. **The idea of the West: culture, politics, and history**. Basingstoke: Palgrave Macmillan, 2004.

Candea, Matei. **Corsican Fragments: Difference, Knowledge, and Fieldwork**. Bloomington: Indiana University Press, 2010.

Collins, John. "Hungers Helping the Hungry": Protein, Death, and Jouissance in New Jersey's Central Highlands. In: **American Ethnological Society Spring Meetings, Panel "On Killing Animals: Anthropological Reflections on Human Exceptionalism"**. New York: 21 de abril de 2012.

Cullather, Nick. **The Hungry World: America's Cold War Battle against Poverty in Asia**. Cambridge: Harvard University Press, 2010.

Descola, Philippe. **Par-delà nature et culture**. Paris: Gallimard, 2006.

_____. Human natures. **Social Anthropology**. v. 17, n. 2, p. 145-157, 2009.

Descola, Philippe; Gíslí, Pálsson. **Nature and society: anthropological perspectives**. London: Routledge, 1996.

Evans, Adrian B; Miele, Mara. Between Food and Flesh: How Animals are Made to Matter (and Not Matter) within Food Consumption Practices. **Environment and Planning D: Society and Space**, v. 30, n. 2, p. 298-314, 2011.

FAO. Good Practices for the Meat Industry. **Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations**, 2004.

Fausto, Carlos. Feasting on People: Eating Animals and Humans in Amazonia. **Current Anthropology** v. 48, n. 4, p.497-530, 2007.

Foucault, Michel. **The History of Sexuality**: Vol 3. The Care of the Self. New York: Vintage, 1988.

Gewertz, Deborah B.; Errington, Frederick Karl. **Cheap meat**: flap food nations in the pacific islands. Berkeley: University of California Press, 2010.

Haraway, Donna. The Promises of Monsters: A Regenerative Politics for Inappropriate/d Others. In: Treichler, P.A.; Nelson, C.; Grossberg, L. (Org.) **Cultural studies**. New York: Routledge, 1992. p. 295-337.

Heath, Deborah; Meneley, Anne. The Naturecultures of Foie Gras: Techniques of the Body and a Contested Ethics of Care. **Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research**, v. 13, p. 421-452, 2010.

Landecker, Hannah. Food as exposure: Nutritional epigenetics and the new metabolism. **BioSocieties**, v. 6, n. 2, p. 167-194, 2011.

Latour, Bruno. **Les microbes: guerre et paix**; suivi de, Irréductions. Paris: A.M. Mâetailiâe, 1984.

_____. **We have never been modern**. Cambridge: Harvard University Press, 1993.

_____. Perspectivism: 'Type' or 'bomb'? **Anthropology Today**, v. 25, n. 2, p. 1-2, 2009.

Law, John. And if the global were small and noncoherent? Method, complexity, and the baroque. **Environment and Planning D: Society and Space**, v. 22, n. 1, p. 13-26, 2004.

Law, John; MOL, Annemarie. **Complexities**: social studies of knowledge practices. Durham: Duke University Press, 2002.

_____. Globalisation in Practice: On the politics of boiling pigswill. **Geoforum**, v. 39, n. 1, p. 133-143, 2008.

Mann, Anna M.; MOL, Annemarie, Satalkar, Priya; Savirani, Amalinda; Selim, Nasima; SUR, Malini; Emily Yates-Doerr. Mixing Methods, Tasting Fingers: Notes on an Ethnographic Experiment. **Hau**, v. 1, n. 1, p.221-243, 2011.

Mol, Annemarie. **The body multiple**: ontology in medical practice. Durham: Duke University Press, 2002.

_____. I Eat an Apple. On Theorizing Subjectivities. **Subjectivity**, v. 22, n. 1, p. 28-37, 2008.

_____. Care and its values: Good food in the nursing home. In: MOL, A; Moser, I; Pols, J. (Org.) **Care in Practice**: On Tinkering in Clinics, Homes and Farms, 2010, p. 215-234, Transkript Verlag.

Mol, Annemarie; LAW, John. Regions, Networks and Fluids: Anaemia and Social Topology. **Social Studies of Science**, v. 24, n. 4, p. 641-671, 1994.

Moreira, Tiago. Heterogeneity and Coordination of Blood Pressure in Neurosurgery. **Social Studies of Science**, v. 36, n. 1, p. 69-97, 2006.

Moser, Ingunn. Making Alzheimers Disease Matter: Enacting, Interfering and Doing Politics of Nature. **Geoforum**, v. 39, n. 1, p. 98-110, 2008.

Roe, Emma. Ethics and the Non-Human: The Mattering of Animal Sentience in the Meat Industry. In: Anderson, B.; Harrison, P. (Org.) **Taking-place non-representational theories and geography**, Burlington, VT: Ashgate, 2010, p. 261-282.

Shapin, Steven. The Long History of Dietetics: Thinking about Food, Expertise, and the Self. In: **Situating Science**: Science in Human Contexts. Disponível em: <<http://www.situsci.ca/event/steven-shapin-long-history-dietetics-thinking-about-food-expertise-and-self>> Acesso em: 18/08/2012. New Brunswick, 30 de setembro de 2011.

Sharp, Lesley A. Imagining Transpecies Kinship in Xenotransplantation. **Sites: New Series**, v. 8, n. 1, p. 12-39, 2011.

Svendsen, Mette. The Life, Suffering and Death of the Research Piglet in Experimental Neonatal Research. In: **American Ethnological Society Spring Meetings, Panel "Animals into Science"**. New York: 21 de abril de 2012.

Teil, Geneviève; Hennion, Antoine. Discovering quality or performing taste? In: Harvey, M.; McMeekin, A.; Warde, A. (Org.) **Qualities of food**. Manchester: Manchester University Press. (Distributed exclusively in the U.S.A. by Palgrave), 2004, p. 19-37.

ThÉvenot, Laurent. Which road to follow? The moral complexity of an equipped humanity. Law, J; MOL, A. (Org.) In: **Complexities: Social Studies of Knowledge Practices**, Durham: Duke University Press, 2002, p. 35-87.

Turner, Terence. The Crisis of Late Structuralism; Perspectivism and Animism: Rethinking Culture, Nature, Spirit, and Bodiliness. **Tipití**, v. 7, n. 1, p. 3-42, 2009.

Uexkèull, Jakob von. **A Foray into the Worlds of Animals and Humans, with A Theory of Meaning**. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2010.

Vialles, Noilie. **Animal to Edible**. Paris: École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1994.

Vilaça, Aparecida. **Strange Enemies: Indigenous Agency and Scenes of Encounters in Amazonia**. Durham: Duke University Press, 2010.

Viveiros de Castro, Eduardo. Perspectival Anthropology and the Method of Controlled Equivocation. **Tipití**, v. 2, n. 1, p. 3-22, 2004.

_____. **Métaphysiques cannibales**. Paris: PUF, 2009.

Weiss, Brad. Making Pigs Local: Discerning the Sensory Character of Place. **Cultural Anthropology**, v. 26, n. 3, p. 438-461, 2011.

Yates-Doerr, Emily. The Opacity of Reducation: Nutritional Black-Boxing and the Meanings of Nourishment. **Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research**, v. 15, n. 2, p. 293-313, 2012a.

_____. The Weight of the Self: Care and Compassion in Guatemalan Dietary Choices. **Medical Anthropology Quarterly**, v. 26, n. 1 :136-158, 2012b.

Recebido: 22 abr. 2018.

Aprovado: 06 JUN. 2016.

DOI: 10.3895/rts.v15n35.8181

Como citar: CASTRO, L. R. Cortes de carne: desenredando natureza-culturas ocidentais. **R. Technol. Soc.**, Curitiba, v. 15, n. 35, p. 247-271, jan./abr. 2019. Disponível em: <<https://periodicos.utfpr.edu.br/rts/article/view/8181>>. Acesso em: XXX.

Correspondência:

Luisa Reis Castro

-

Direito autoral: Este artigo está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.

