

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL**

**TRABALHO E RITUAL: UMA ETNOGRAFIA DOS IMIGRANTES E
REFUGIADOS MUÇULMANOS QUE REALIZAM O ABATE HALAL NOS
FRIGORÍFICOS DO OESTE CATARINENSE**

Gabriel Angel Jimenez Lopez

Orientador: Prof. Dr. Igor José de Renó Machado

Coorientador: Prof. Dr. Felipe Ferreira Vander Velder

São Carlos 2019

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA
SOCIAL**

**TRABALHO E RITUAL: UMA ETNOGRAFIA DOS IMIGRANTES
E REFUGIADOS MUÇULMANOS QUE REALIZAM O ABATE
HALAL NOS FRIGORÍFICOS DO OESTE CATARINENSE**

Gabriel Angel Jimenez Lopez

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Orientador: Prof. Dr. Igor José de Renó Machado

Coorientador: Pro. Dr. Felipe Ferreira Vander Velder

São Carlos 2019

Jimenez Lopez, Gabriel Angel

TRABALHO E RITUAL: UMA ETNOGRAFIA DOS
IMIGRANTES E
REFUGIADOS MUÇULMANOS QUE REALIZAM O
ABATE HALAL NOS FRIGORÍFICOS DO OESTE
CATARINENSE / Gabriel Angel Jimenez

Lopez. -- 2019.

118 f. : 30 cm.

Dissertação (mestrado)-Universidade Federal de São
Carlos, campus São Carlos, São Carlos

Orientador: Prof. Dr. Igor José de Renó Machado

Banca examinadora: Prof. Dr. Felipe Ferreira Vander
Velder, Profa, Dra.

Franczyrosi Campos Barbosa

Bibliografia

undefined I. Orientador. II. Universidade Federal de
São Carlos. III. Título.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS¹

Centro de Educação e Ciências Humanas
Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social

Folha de Aprovação

Assinaturas dos membros da comissão examinadora que avaliou e aprovou a Defesa de Dissertação de Mestrado do candidato Gabriel Angel Jimenez Lopez, realizada em 25/09/2019.

Prof. Dr. Igor José de Renó Machado
UFSCar

Prof. Dr. Felipe Ferreira Vander Velden
UFSCar

Profa. Dra. Francrosy Campos Barbosa
USP

Certifico que a defesa realizou-se com a participação à distância do(s) membro(s) Francrosy Campos Barbosa e, depois das arguições e deliberações realizadas, o(s) participante(s) à distância está(ão) de acordo com o conteúdo do parecer da banca examinadora redigido neste relatório de defesa.

Prof. Dr. Igor José de Renó Machado

Agradecimentos

Em primeiro lugar gostaria de agradecer à minha companheira Renata por seu carinho e apoio durante estes anos de parceria. Agradeço também à minha mãe Maria Rubiela porque, apesar do tempo e da distância, suas palavras sempre me acompanham e iluminam minha caminhada. Gostaria de agradecer especialmente aos professores Igor José de Renó Machado, Felipe Valden Verden, por suas orientações e apoio, que foram fundamentais para a realização desta dissertação. Também quero agradecer a todo o corpo docente do Programa de Pós-graduação em Antropologia Social (PPGAS) por ter contribuído com a minha formação durante todos estes anos. Agradeço também a Fábio, secretário do PPGAS, e Ronaldo, secretário do Departamento de Ciências Sociais (DCSO), pelas suas amabilidades e por estarem sempre dispostos a me ajudar a resolver questões relacionadas ao mundo burocrático. Também quero agradecer à CAPES pela bolsa de estudos outorgada, que viabilizou o desenvolvimento da pesquisa.

À pesquisadora Débora Vallilo agradeço pelo compartilhamento de suas importantes informações e contatos, pois foram fundamentais para que eu pudesse fazer a pesquisa na cidade Chapecó-SC. Agradeço também ao Laboratório de Estudos Migratórios (LEM), a Alexandre Branco especialmente pelas suas atentas leituras e sugestões, a Alexandra de Almeida, Paula Sayuri, Victor Hugo, Gil Vicente, Érika Hatugai, Iana Vasconcelos, Juliana Carneiro, Gabrielle da Cunha, Bruna Potech, pelos seus importantes aportes e valiosos comentários. Finalmente agradeço ao Sindicato SINTRACARNES a Jenir e Mariana pelas informações e disposição em me ajudar para que a pesquisa pudesse dar certo. Ao Sheik Emad, pelas suas importantes explicações sobre o vasto universo do Islam, a Samir, especialmente por ter aberto as portas de sua casa para mim, e da mesma forma agradeço a todos aqueles que foram meus interlocutores durante a etnografia. A todos eles agradeço imensamente.

Resumo

Esta dissertação trata da inserção de imigrantes e refugiados muçulmanos nos frigoríficos para trabalhar no abate religioso muçulmano conhecido como *halal*. Por meio da pesquisa de campo feita com sangradores muçulmanos que trabalham em uma planta frigorífica da Brasil Foods (BRF), localizada na cidade de Chapecó-SC, examino o processo em que são inseridas essas pessoas nas linhas de abate *halal*, bem como exploro a partir de seus relatos a maneira em como é praticado esse abate dentro dos frigoríficos. Abordando a maneira em como os frigoríficos atraem os imigrantes e refugiados muçulmanos para trabalhar no ofício da sangria *halal*, aponto para um conjunto de questões que dizem respeito às condições precárias que caracterizam a vida desses trabalhadores nos frigoríficos, bem como para os aspectos rituais que giram em torno do abate. Por se tratar de um abate religioso praticado a grande escala pela indústria frigorífica a pesquisa trata, portanto, de uma interface na que discuto migração, religião e trabalho.

Palavras-chaves: Migração; refúgio; frigoríficos; abate; halal; ritual; trabalho; mercado.

Abstract

This dissertation addresses the incorporation of Muslim immigrants and refugees in slaughterhouses to work in the Muslim religious slaughter known as halal. Through field research conducted with Muslim bleeders working at a Brasil Foods (BRF) plant located in the city of Chapecó-SC, I examine the process in which these people are incorporated in halal slaughter lines, as well as how, from their perspectives, this slaughter is practiced inside these slaughterhouses. Addressing the way slaughterhouses lure Muslim immigrants and refugees to work in the halal bleed, I point to a set of questions concerning the precarious conditions that characterize the lives of these workers in the slaughterhouses, as well as the ritual aspects that revolve around the slaughter. Because it is a religious slaughter practiced on a large scale by the meat industry, the research is therefore an interface in which I discuss migration, religion and work.

Keywords: Migration; refuge; refrigerators; slaughter; halal; ritual; labor; market.

Lista de figuras

- **Figura 1.** Mapa do Estado de Santa Catarina.....15
- **Figura 2.** Casa de Emad, que funcionava por sua vez como mesquita da comunidade de muçulmanos da região. Registro de campo, 07/21/2017.....18
- **Figura 3.** Sala da casa de Emad, onde eram praticadas as orações. Registro de campo, 07/21/2017.....18
- **Figura 4.** Muçulmanos realizando *Salat al-Jumuah* (orações coletivas de sextas feiras) na mesquita. Registro de campo, 23/03/2018.....19
- **Figura 5.** Principais países de origem dos solicitantes de refúgio no Brasil em 2016.....20
- **Figura 6.** Cartilha subministrada pelo Sindicato (SINTRCARNES) aos trabalhadores dos frigoríficos da região de Chapecó. Registro de campo, 21/04/2018.....24
- **Figura 7.** Imagem ilustrativa da cartilha entregue pelo Sindicato (SINTRCARNES) aos trabalhadores da planta frigorífica da Brasil Foods BRF. Registro de campo, 21/04/2018.....24
- **Figura 8.** Casa onde convivi com alguns imigrantes e refugiados muçulmanos, que trabalham na atividade da sangria *halal*. Registro de campo, 12/05/2018.....29
- **Figura 9.** Muçulmano realizando o abate, na planta da BRF, de Chapecó, Imagem cedida por um de meus interlocutores.....51
- **Figura 10.** Caminhão transportando frango para ser abatido na planta da BRF em Chapecó. Registro de campo, 13/05/2019.....53
- **Figura 11.** Logomarca do selo da certificação *halal*.....55
- **Figura 12.** Produto com embalagem do selo de certificação *halal*.....56
- **Figura 13.** Criação de frangos sob o modelo de integração. Registro de campo, em uma zona rural do Município de Chapecó, 22/02/2018.....74
- **Figura 14.** Imagem compartilhada pelos muçulmanos em grupos de *WhatsApp*, advertindo para não consumir esses produtos.....89

- **Figura 15.** Imagem compartilhada pelos muçulmanos nos grupos de *WhatsApp*.....89
- **Figura 16.** Ato de degola na seção de abate *halal* na planta da BRF, em Chapecó, imagem cedida por um de meus interlocutores.....104
- **Figura 17.** Sangrador Muçulmano fazendo as preces, na sala destinada às orações dentro da planta da BRF de Chapecó. Foto cedida a mim por um de meus interlocutores.....107
- **Figura 18.** Linha de esteira *halal*, na planta da BRF, acima cartaz escrito em árabe e português *Biasmi Allah (em nome de Deus) e Allahu Akbar (Deus é maior)*. Imagem cedida por um de meus interlocutores.....110
- **Figura 19.** Linha de esteira *halal*, na BRF, acima cartaz escrito em árabe e português com as palavras *Biasmi Allah (em nome de Deus) e Allahu Akbar (Deus é maior)*. Imagem cedida por um de meus interlocutores.....110

Lista de abreviações e siglas

ACNUR	Alto Comissariado das Nações Unidas para Refugiados
BRF	Brasil Foods
CDIAL-HALAL	Certificação de produtos halal
CIBAL	Central Islâmica Brasileira de Alimentos
FAMBRAS	Federação de Associações Muçulmanas do Brasil
LER	Lesões por Esforço Repetitivo
SINTRACARNES	Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias das Carnes e Derivados

Glossário

- **Halal** Todo o que é lícito, autorizado e permitido pela lei Islâmica
- **Haram** Tudo aquilo que não é permitido, não autorizado
- **Bismillah** Em nome de Deus
- **Eid Al-Adha** Festa do Sacrifício ou, Festa do Cordeiro
- **Fiqh** Escolas jurídicas islâmicas
- **Fathia** Abertura do primeiro capítulo do livro Alcorão
- **Hediths** Escritos e compilações acerca das confirmações, ditos, afirmações e modos de vida do profeta Mohammad.
- **Kaaba** É lugar mais sagrado do Islam e centro de peregrinações para onde os muçulmanos volta-se para suas orações diárias
- **Khutba** Sermão, é uma palavra que designa na tradição islâmica, o sermão proferido pelo Sheik nos ritos religiosos, como o da Salat al-Jumuah, orações de sexta feira
- **Najis** Impureza ou impura; suja ou sujo; poluída; contaminada; sujeira ou sujidade; imundice
- **Mashbouh** De duvidosa procedência
- **Mazhab** Escolas de pensamento islâmicas

- **Salat** Orações
- **Salat al-Jumuah** Orações coletivas de sextas feiras
- **Shari'ah** Lei islâmica, a *sharia* é o estudo do conjunto de leis Islâmicas, baseadas nos escritos do Alcorão e os *Sunna* que estabelecem as formas de conduta, comportamento, e normas relacionadas á moral sob as quais se guiam os muçulmanos.
- **Sheik** Líder espiritual ou líder religioso
- **Suras** Capítulos do Alcorão
- **Wudu** Ablução, expurgo, purificação

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
Metodologia e contexto	28
CAPÍTULO I:	
Os frigoríficos: local de destino para muitos emigrantes e refugiados.....	33
A inserção dos imigrantes e refugiados muçulmanos na planta da BRF de Chapecó....	40
<i>Halal</i> e mercado -trabalhadores imigrantes e refugiados muçulmanos nos frigoríficos..47	
Certificação e terceirização do abate <i>halal</i>	54
CAPÍTULO II:	
O ocultamento da morte dos animais nos matadouros.....	62
Surgimento da indústria frigorífica no Brasil.....	66
A indústria frigorífica em Chapecó-SC.....	69
A passagem da suinocultura para indústria frigorífica aviária.....	74
CAPÍTULO III:	
O <i>halal</i> e a noção de pureza.....	79
Pureza e contaminação.....	83
Impureza e doenças.....	86
CAPÍTULO IV	
A insensibilização do animal e a ‘forma correta’ do abate <i>halal</i> ’.....	94
O sacrifício – ritual.....	101
As regras do sacrifício religioso dentro do frigorífico.....	102
O elemento sagrado dentro do frigorífico.....	108
O dever no sacrifício <i>halal</i>	111
CONSIDERAÇÕES FINAIS	113
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	116

Capitalism is what never stops inventing the means to submit what it deals with to its own requirements - and the consequences don't concern it at all: it externalises them (others can pay), or defines them as the potential matter for new operations (STENGERS & PIGNARRE; 2011, p. 17)

Introdução

No início de março de 2017, uma operação policial, apresentada nos jornais brasileiros como *operação carne fraca*, expôs o esquema de corrupção no qual cerca de trinta grandes frigoríficos eram investigados por comercializar carne adulterada no mercado¹. Já em 1905, o autor estadunidense Upton Sinclair, na novela *The Jungle*, havia demonstrado o lado escuro dos matadouros frigoríficos e criticou os efeitos negativos dessa indústria na classe trabalhadora. Em sua novela, Sinclair ironicamente comenta que os consumidores frequentemente não apenas podem comprar carne estragada, mas também, involuntariamente comer parte dos trabalhadores moídos pelas máquinas. Ainda que não seja uma novidade ouvir escândalos sobre a venda de produtos estragados no mercado, a notícia sobre a distribuição e venda de carne adulterada nas prateleiras dos supermercados chocou muitos consumidores e tomou proporção internacional² não apenas porque a indústria frigorífica brasileira é uma das principais produtoras e

1 A emissão de certificados adulterados que permitiam a comercialização da carne, de acordo com as investigações, buscava ocultar irregularidades cometidas por companhias frigoríficas na produção e comercialização de alimentos a base de proteína animal, que estavam contaminados com bactérias como *E. coli*, salmonela, e outros micro-organismos potencialmente prejudiciais à saúde humana. Ver <https://exame.abril.com.br/negocios/entenda-o-que-e-a-operacao-carne-fraca-e-os-impactos-para-a-brf/> acessado 19/04/2017

2 Frente às revelações feitas pelas investigações, vários países importadores de carnes (principalmente da Europa) anunciaram, para aquele então, medidas de fiscalização mais contundentes para restringir a entrada de carnes e outros produtos de origem animal, produzidos pelas empresas frigoríficas brasileiras. Ver: <https://epocanegocios.globo.com/Economia/noticia/2017/07/ao-menos-51-paises-mantem-restricoes-carne-brasileira.html> acessado 05/03/18.

exportadoras mundiais de carnes, mas também porque, entre os investigados, se encontravam duas das maiores companhias frigoríficas do mundo: a BRF (dona das marcas Sadia e Perdigão) e a JBS (dona das marcas Seara, Friboi, Swift e Vigor).

Apesar do escândalo sobre a comercialização de carne adulterada ter perdurado por um bom tempo, tanto na mídia como na opinião de muitos consumidores, foi apenas em junho desse mesmo ano (2017), que me interessei por assuntos relacionados aos frigoríficos, quando soube, através do professor Felipe Vander Velden, que alguns frigoríficos no estado de Santa Catarina empregavam um considerável número de imigrantes e refugiados muçulmanos para trabalhar no abate religioso de animais conhecido como *halal*³. A contratação de refugiados muçulmanos para trabalhar nos frigoríficos envolvidos com esse sistema de abate já havia sido um assunto noticiado pelo jornal Carta Capital em uma matéria intitulada *Onde Alá Não influencia* em 11 de junho de 2014, no qual a repórter destaca que desde 2011 a entrada no país de um considerável número de imigrantes e refugiados tinha sido aproveitada pela indústria agro frigorífica que empregou muitas dessas pessoas em condições de superexploração.

Assim, o fato dos imigrantes e refugiados muçulmanos estarem sendo incorporados por grandes companhias frigoríficas para trabalhar no abate *halal* chamou a minha atenção, uma vez que o tema da imigração e do refúgio era um assunto explorado por mim desde a graduação, sob a orientação do Professor Igor Machado (Lopez 2015; 2017; 2019). Desta forma, a ideia de explorar a maneira pela qual se dava a inserção dos muçulmanos no setor frigorífico começou a ser gestada, e em junho de 2017, me desloquei até a cidade de Chapecó-SC⁴, para realizar um trabalho de pré-campo de pesquisa⁵. O fato de escolher essa cidade como *locus* específico de pesquisa, foi devido a que, nessa cidade, assim como nos municípios vizinhos ao seu redor, há uma forte presença da indústria frigorífica e, por conta disso, muitos imigrantes e refugiados que adentram o território brasileiro são atraídos para trabalhar nos frigoríficos –

3 As palavras e expressões árabes serão destacadas em itálico

4 A cidade de Chapecó está localizada na região Centro Oeste do Estado de Santa Catarina, e é considerada como um dos principais polos agroindustriais da indústria aviária e suína do país

5 O pré-campo de pesquisa foi realizado em 2017, e teve um tempo de duração de pouco mais de um mês, seguida depois, por uma pesquisa mais longa, no ano de 2018, que teve um tempo de duração de quase cinco meses.

principalmente na planta frigorífica da Brasil Foods (BRF) que opera na cidade de Chapecó.



Figura 1. Mapa do Estado de Santa Catarina⁶

Desse modo, partindo de meu interesse pelo tema, em um primeiro momento da pesquisa estabeleci contato com alguns diretores do Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias das Carnes de Chapecó (SINTRACARNES), através de comunicação telefônica, a quem expliquei acerca da intenção da pesquisa. Isto resultou em um convite para um encontro pessoal com os diretores na sede do sindicato. Nesse encontro, ao explicar mais detalhadamente que a pesquisa tratava dos imigrantes muçulmanos empregados nos frigoríficos, Jenir, o presidente do sindicato, comentou que, de fato, havia um significativo número de imigrantes que trabalhavam na indústria frigorífica associados ao sindicato, mas que nenhum deles era muçulmano. Segundo ele, o fato de não terem muçulmanos afiliados ao sindicato devia-se a que o vínculo de emprego dos

⁶ Mapa do Estado de Santa Catarina. Tomado do site <https://www.infoescola.com/wp-content/uploads/2009/08/full-1-9f4a0405ed.jpg> acesso realizado 20/10/2019

muçulmanos não era diretamente com os frigoríficos, mas com empresas terceirizadoras (como a CDIAL-HALAL), e, por conta disso, os imigrantes muçulmanos evitavam qualquer vínculo com o sindicato, já que, “*tinham medo*”⁷ de serem associados a este, e por esse motivo, serem despedidos pela empresa que os contratava.

Também, “*por conta desse medo*”, de acordo com outro dos diretores presente naquela reunião, todas as tentativas que o sindicato havia feito de se aproximar dos imigrantes muçulmanos, “para trazê-los para dentro da luta”, não haviam dado certo. Por isso, eles – o sindicato - achavam importante que eu estivesse em Chapecó, fazendo pesquisa sobre os muçulmanos que trabalhavam nos frigoríficos, já que eu, como antropólogo, como um deles disse, poderia me “*tornar a ponte entre os imigrantes muçulmanos e o sindicato*”. Apesar de eu não ter dado, naquele momento, uma resposta sobre essa minha “mediação” entre os muçulmanos e o sindicato, Jenir comentou que o sindicato estava disposto a me ajudar no que fosse necessário, para que eu pudesse estabelecer contato com os muçulmanos que trabalhavam na planta da BRF de Chapecó. E, em seguida, colocou-me em contato com uma das secretárias do sindicato que, segundo ele, conhecia Emad, que era o líder religioso dos muçulmanos nessa região e que, além disso, também trabalhava na planta da BRF como inspetor do abate *halal*.

De fato, quando Jenir me apresentou à secretária, ela confirmou que conhecia Emad, e se dispôs, sem me dar muitas garantias, a arranjar um possível encontro com ele, advertindo que os muçulmanos eram “*muito fechados*” e que, por esse motivo, talvez o encontro não pudesse ser concretizado. Entretanto, apesar da advertência, nessa mesma noite ela me ligou para avisar que havia arranjado o encontro com Emad, que estava disposto a conversar comigo já no dia seguinte. Combinamos, então, o encontro, e no outro dia fomos até sua casa, onde ele estava nos aguardando na varanda. Nesse mesmo dia comentei brevemente com Emad que meu interesse em estar na cidade era fazer uma pesquisa sobre muçulmanos que trabalhavam no abate *halal*. O que, me parece, causou nele uma certa desconfiança, pois ele me questionou, com expressão de interrogação em seu rosto, sobre o porquê de eu estar interessado em saber sobre muçulmanos e o *halal*.

Como uma saída à sua interpelação, respondi apressadamente que entender como era realizado o abate *halal* era, de alguma forma, conhecer um aspecto importante da

7 As palavras e expressões nativas serão transcritas entre aspas e itálico

cultura muçulmana e que suas explicações me ajudaram para desenvolver a pesquisa. Nesse momento, Emad foi muito enfático e disse que, por ele ser o *sheik* (líder espiritual) e também inspetor encarregado do abate *halal* na planta frigorífica, talvez pudesse me ajudar em algumas coisas, mas, no entanto, advertiu-me que não poderia me levar ao local onde se realizava o abate, já que era proibido o ingresso de alguém que não fosse muçulmano ali – à exceção de alguma autoridade sanitária. Depois de comentar alguns aspectos do abate *halal*, e dos muçulmanos que o praticavam, o *Sheik* Emad disse brevemente que havia quatro anos que ele morava no Brasil como refugiado, explicando que antes de eclodir o conflito em seu país natal – a Síria - ele se dedicava ao estudo da *shari'ah*⁸ (lei islâmica), oficiando sermões em algumas mesquitas. E que por conta disso, de seu status de líder religioso, tinham proposto a ele trabalhar como *sheik* encarregado para inspecionar o abate *halal* no frigorífico, logo quando chegou ao Brasil.

Através do convite feito por Emad (que de agora em diante chamarei de *sheik*) para participar das *Salat al-Jumuah* (orações coletivas de sextas feiras), que eram realizadas na sala de sua casa, pude também conhecer e estabelecer relações com outros muçulmanos que trabalhavam no frigorífico, que iam toda sexta-feira ao meio dia fazer suas preces em grupo na casa do *sheik*. A casa do *sheik* dispunha de uma pequena sala cuidadosamente enfeitada com quadros escritos em árabe, tapetes e imagens da cidade de Meca. Entre outras coisas, a casa do *sheik* funcionava como a mesquita da comunidade, e era o espaço onde a cultura da religião islâmica era visivelmente vivida e sentida pelas pessoas que ali se reuniam.

Participar desses encontros foi extremamente importante e fundamental para o andamento da pesquisa, pois, foi para mim a porta de entrada para conhecer os sangradores⁹ muçulmanos que trabalhavam no frigorífico, uma vez que as orações de sexta-feira são concebidas como um ato obrigatório para todos os homens muçulmanos, e, por essa razão, os sangradores que ficavam livres de trabalhar nesse dia não poupavam

⁸ A *sharia* é o estudo do conjunto de leis Islâmicas, baseadas nos escritos do Alcorão e os Sunna que estabelecem as formas de conduta, comportamento, e normas relacionadas à moral sob as quais se guiam os muçulmanos.

⁹ A palavra sangrador era utilizada pelos muçulmanos que trabalhavam no frigorífico para se referir as pessoas que realizavam a degola das aves.

esforços para ir até a casa do *sheik* para realizar as orações em grupo e ouvir o *Khutba*¹⁰ (sermão) oficiado por ele.



Figura 2. Casa de Emad, que funcionava como mesquita da comunidade de muçulmanos da região. Registro de campo, 21/07/2017.



¹⁰ O *Khutba* é uma palavra que designa na tradição islâmica, o sermão proferido pelo *Sheik* nos ritos religiosos, como o da *Salat al-Jumuah*, orações de sexta-feira.

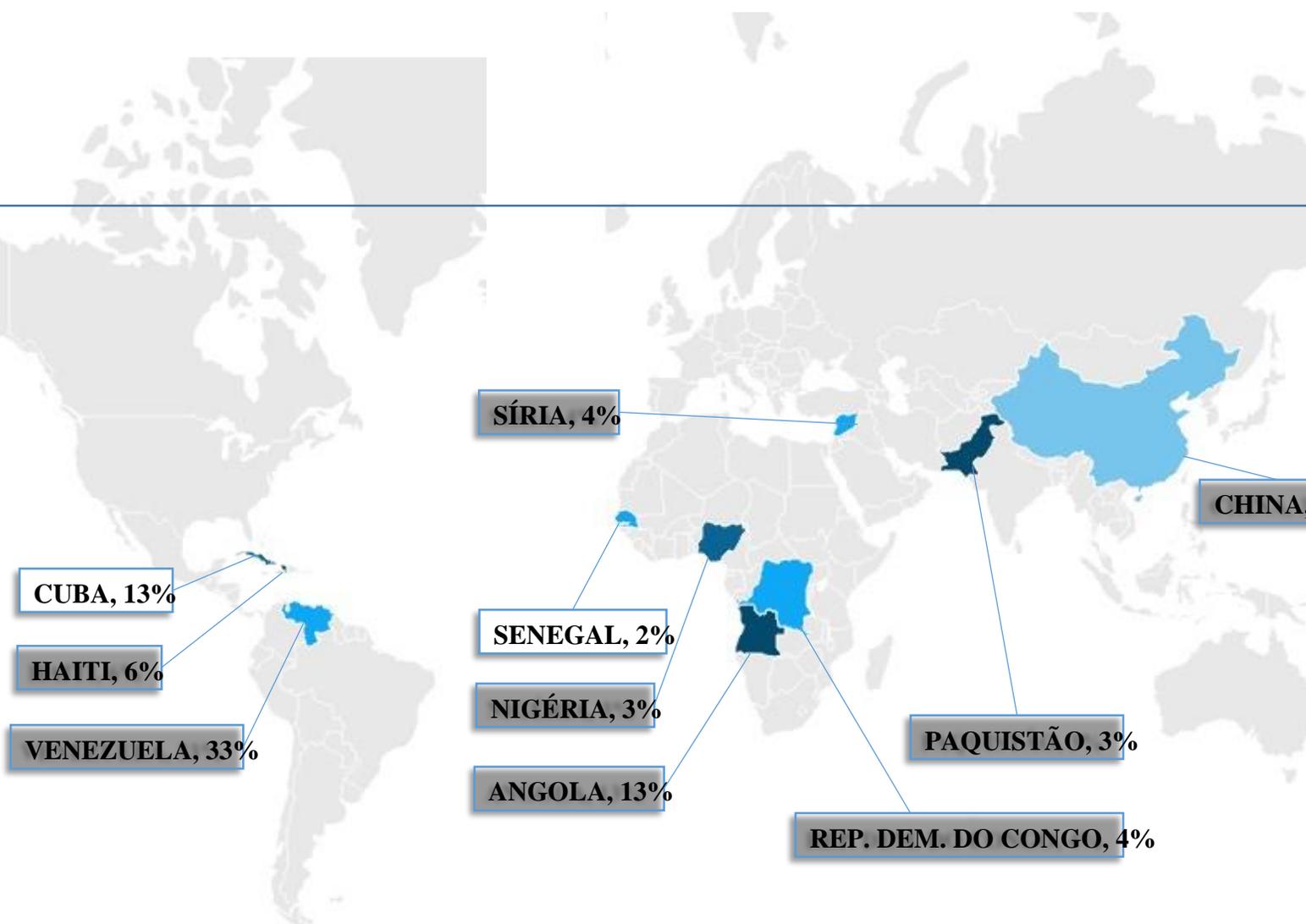
Figura 3. Sala da casa de Emad, onde eram praticadas as orações. Registro de campo, 21/07/2017



Figura 4. Muçulmanos realizando as Salat al-Jumua (orações coletivas de sextas-feiras) na mesquita. Registro de campo, 23/03/2018.

À medida em que ia me familiarizando e minha presença ia se tornando menos estranha na mesquita, soube que, assim como o *sheik*, também muitos dos muçulmanos que trabalhavam no frigorífico haviam ingressado ao Brasil como solicitantes de refúgio, e muitos deles (principalmente senegaleses, paquistaneses e bengalis), apesar de morar no país havia vários anos, ainda se encontravam como requerentes de refúgio, ou seja, eles ainda não eram reconhecidos oficialmente como refugiados, encontrando-se, por assim dizer, em uma situação ambígua, o que era motivo de preocupação para alguns, já que receavam que a qualquer momento pudessem ser notificados com a recusa do pedido¹¹

¹¹ Muitos dos imigrantes muçulmanos que conheci durante a pesquisa carregavam apenas um protocolo de identificação, como requerentes de refúgio, que atestava que sua estadia no país, era - temporariamente - regular, o que lhes permitia se deslocarem pelo país, e serem contratados por empresas como as frigoríficas.



Fonte: Departamento de Polícia Federal

Figura 5. Principais países de origem dos solicitantes de refúgio no Brasil em 2016¹²

¹² Países de origem dos solicitantes de refúgio no Brasil. Fonte ACNUR. Disponível em: [www.acnur.org › refugio-em-numeros-2010-2016](http://www.acnur.org/refugio-em-numeros-2010-2016)

Depois de ter passado pouco mais de um mês na cidade – durante esse meu primeiro campo - e de ter participando de várias conversas e encontros, principalmente na mesquita - comentei com o *sheik* Emad, e com alguns muçulmanos com os quais já estava familiarizado, sobre meu interesse em retornar à cidade no ano seguinte para fazer uma pesquisa de campo mais longa, o que foi visto por eles de forma positiva, principalmente pelo *sheik*, que se comprometeu a me ajudar a conseguir um local para morar quando voltasse à cidade. De fato, por ocasião de meu retorno em fevereiro de 2018, o *sheik* intercedeu junto a alguns paquistaneses que trabalhavam no frigorífico, para que alugassem para mim um pequeno quarto na casa onde eles moravam. A estadia nesse local (onde permaneci por mais de quatro meses) proporcionou-me uma maior facilidade para me aproximar e conhecer mais detalhadamente o cotidiano de meus anfitriões, assim como de outros muçulmanos que trabalhavam no frigorífico.

Além disso, as relações que pude estabelecer com quase todos os muçulmanos que trabalhavam no referido frigorífico foi facilitada também pelo fato de que todos eles moravam no mesmo bairro¹³, que ficava, por sua vez, próximo às instalações da planta frigorífica. Do número total dos imigrantes que trabalhavam nesse local (cerca de 1100, segundo as informações que foram subministradas a mim pelo Sindicato) constatei que 38 deles -todos muçulmanos- se encarregavam do abate de frangos com o sistema *halal*. Os imigrantes que formavam essa equipe vinham de países como Paquistão, Bangladesh e Marrocos, e eram os encarregados de abater em torno de 220 mil aves por dia dentro desse sistema de abate.

Nesse sentido, explorar como era o processo em que eram inseridos os muçulmanos na indústria frigorífica, assim como entender a forma como eles realizavam o abate *halal* no frigorífico, foram alguns dos interesses principais desta pesquisa. Importante dizer que apesar de se tratar de um abate diferencial, por estabelecer uma forma ritual, o *halal* praticado pela indústria frigorífica - como veremos mais adiante - não escapa das lógicas e tecnologias modernas nas quais se apoia o mercado, pois o *halal*

13 Nos dois bairros (Efape e Engenho Braun) que circunscriam as instalações do frigorífico da BRF, circulavam uma mistura de trabalhadores imigrantes de vários países: haitianos e senegaleses, majoritariamente, seguidos por paquistaneses, bengalis e marroquinos. De acordo com as informações que obtive de alguns moradores – alguns aposentados do frigorífico – esses bairros foram projetados e criados no início da década setenta para albergar os trabalhadores da planta frigorífica, que naquela época era a Sadia.

feito nos frigoríficos também se vale do uso de máquinas automatizadas, como a linha de esteira automática que transporta os frangos pendurados de pés para cima, de modo a fazer com que os sangradores muçulmanos realizem a degola do frango em série e no menor tempo possível. Neste sentido os avanços e os desenvolvimentos tecnológicos usados no abate realizado nos frigoríficos têm feito do *halal* não mais uma questão apenas religiosa (KHALID; YAAKOB; SIRAJUDDIN; BHARI; MAHFOT, 2014). Além disso, de acordo com os relatos dos sangradores muçulmanos, o trabalho na linha *halal* é muito intenso e demanda muita rapidez durante a degola das aves, fazendo com que os sangradores, fiquem, depois de cada jornada de trabalho, “*exaustos e com muitas dores nas costas e braços*”.

Desde os primeiros momentos em que comecei a me relacionar com os sangradores muçulmanos, estes já apontavam não apenas para o aspecto ritual e religioso que caracteriza o *halal*, mas também para o processo técnico, industrial e comercial que acompanha esse abate quando realizado nos frigoríficos¹⁴. Neste sentido, a questão era entender, então, de que maneira se realizava o *halal* dentro dessas instalações. O que os sangradores muçulmanos pensavam do abate que eles praticavam nos frigoríficos? Como se dava a contratação e qual era a situação deles nos frigoríficos? Quais eram os mecanismos criados ou adaptados para que o abate praticado dentro das instalações frigoríficas fosse considerado como *halal*? Enfim, quais eram os elementos envolvidos em todo esse processo?

Apesar das difíceis condições (baixos salário, extenuantes jornadas e os problemas de saúde) que decorrem do trabalho nos frigoríficos, estes são um dos principais contratadores de mão de obra imigrante, e resultam ser uma opção rápida de trabalho para muitos imigrantes e refugiados que chegam ao Brasil, e não conseguem se empregar em outras áreas e serviços. Vários relatos, coletados durante a pesquisa de campo, apontam para o fato de que a necessidade de conseguir um emprego para sustentar a família, ou enviar dinheiro para os parentes que ficaram nos países de origem, obriga muitos imigrantes e refugiados a se sujeitarem a trabalhos como aqueles ofertados pelos

14 No ano de 2014, de acordo com Cibal-Halal, 45 plantas frigoríficas que operavam no Brasil tinham certificação halal. Ver: <https://www.olhardireto.com.br/agro/noticias/exibir.asp?id=14127¬icia=carne-halal-producao-e-importancia-nas-exportacoes> Acessado 28/06/2019

frigoríficos. Pois, como alguns interlocutores comentaram, “*quando se vive em um país estrangeiro não se tem muita escolha*” ou, em outros casos, “*a dificuldade de conseguir emprego faz com que a gente se submeta a qualquer tipo de emprego*”. De fato, em alguns frigoríficos, a mão de obra imigrante passou inclusive a substituir a força de trabalho local, já que, devido às difíceis condições, muitos trabalhadores locais desse setor rapidamente ficam doentes. Acidentes e doenças de trabalho, tais como perdas de membros, cortes profundos, tendinites, lesões nos cotovelos, punhos, pescoço, ombros, excesso de peso, sofrimentos psíquicos, depressão, transtornos mentais são frequentes nos trabalhadores da indústria frigorífica.

A brutal forma de trabalho a que são submetidos os trabalhadores desse setor leva a que muitos deles fiquem doentes dentro de um curto período de tempo. Por conta disso, as pessoas locais - que antes viam os frigoríficos com uma fonte de emprego - evitam trabalhar lá, ou veem os frigoríficos como a última opção de trabalho. Os dados sobre o alto número de doenças e acidentes, em decorrência do trabalho nos frigoríficos são alarmantes. Instituições relacionadas aos problemas de saúde nos trabalhadores, apontam para o fato de que, nos frigoríficos, o risco das lesões por queimaduras durante o abate de bovinos “é seis vezes maior quando comparadas aos demais locais de trabalho, aumentando em 596% o risco de queimaduras. Já no abate de aves, suínos e pequenos animais, as lesões sofridas no punho tem excesso de risco no percentual de 743% quando comparados com os demais” (Instituto Humanitas Unisinos, 2017)¹⁵.

Os estudos de (GRIFFITH; BROADWAY; STULL, 1995) em frigoríficos em pequenas cidades do interior nos Estados Unidos mostra, também, como o trabalho nos frigoríficos está entre as atividades mais perigosas. Para os autores, as probabilidades de ferimentos e acidentes nos frigoríficos são três vezes maiores do que em outros setores da indústria e da manufatura. A principal causa de ferimentos e acidentes, segundo os autores, está relacionada à velocidade da linha de desmontagem das carcaças dos animais, onde trabalhadores fazem milhares de movimentos repetitivos a cada dia, o que ocasiona distúrbios traumáticos cumulativos nos trabalhadores, sendo o mais comum a síndrome

15 Instituto Humanitas Unisinos, ver <http://www.ihu.unisinos.br/186-noticias/noticias-2017/566743-para-alem-da-carne-fraca-exploracao-animal-e-escravidao-humana-na-industria-da-carne#> acesso realizado 10/05/2019.

de túnel carpal (GRIFFITH; BROADWAY; STULL, 1995, p. 3). De igual forma no Brasil, o trabalho nos frigoríficos está entre as atividades mais perigosas e que mais adocece trabalhadores. A pesquisa de Stefanuto (2017), sobre a incorporação de indígenas Kaingang nos frigoríficos do interior de Santa Catarina, mostra que durante o período que o Brasil se tornou o principal produtor mundial de carne (2000-2010), dos 850 mil trabalhadores que havia nesse setor 20% estavam doentes (STEFANUTO, 2017, p. 12).



Figura 6. Cartilha subministrada pelo Sindicato (SINTRCARNES) aos trabalhadores dos frigoríficos da região de Chapecó. Registro de campo, 21/04/2018.

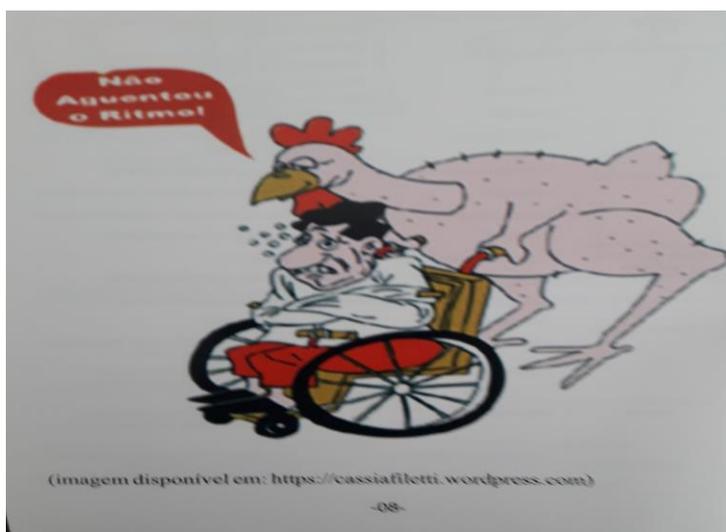


Figura 7. Imagem ilustrativa da cartilha entregue pelo Sindicato (SINTRCARNES) aos trabalhadores da planta frigorífica da Brasil Foods BRF. Registro de campo, 21/04/2018.

O alto quadro de doenças e os constantes acidentes nesse setor geram, desse modo, alta rotatividade dos trabalhadores, fazendo com que os frigoríficos estejam sempre carentes e ansiosos por novos e vigorosos trabalhadores. É por esse motivo que, ante a carência de mão de obra local, que rapidamente adocece, a contratação de imigrantes principalmente haitianos e senegaleses (e, recentemente venezuelanos), resultou uma alternativa viável para muitas plantas frigoríficas brasileiras. De alguma forma, a contratação desses trabalhadores imigrantes não apenas garantiu o sucesso econômico de muitos frigoríficos, mas também salvou muitos deles de decretar falência.

Os imigrantes e refugiados muçulmanos que são incorporados para trabalhar nas linhas de abate *halal* são, por assim dizer, uma força de trabalho especial – e de alguma forma preferencial - dentro da mão de obra imigrante contratada para trabalhar nos frigoríficos. Pois eles, por compartilharem um conjunto de princípios religiosos baseadas nos Islam, são vistos por autoridades religiosas e consumidores muçulmanos como os únicos aptos a conduzir o ritual que envolve o abate *halal*. O *halal* (como será mais amplamente detalhado no capítulo IV), é um abate ritual diferenciado do abate convencional, no qual se deve seguir antes, durante e depois da morte do animal uma, série de preceitos ritualísticos que, de acordo com os relatos de meus interlocutores, ao serem praticados corretamente, garantem que as impurezas sejam eliminadas do corpo do animal, tornando, dessa forma, sua carne lícita (pura), permitida para o consumo.

É por essa razão que a contratação de muçulmanos, sejam eles imigrantes ou refugiados, é fundamental para os frigoríficos envolvidos com o sistema *halal*, já que a condução do abate por alguém que seja muçulmano é um dos principais requisitos exigidos pela *Shari'ah* (lei islâmica) para a comercialização da carne nos países muçulmanos. Desta forma, empregando apenas sangradores muçulmanos os frigoríficos buscam garantir a consumidores e autoridades religiosas muçulmanas que o abate praticado dentro de suas instalações cumpre com uma das principais regras do ritual *halal*. Neste sentido, o ritual posto em prática durante ao abate será também objeto de discussão desta dissertação, uma vez que a execução - ou adaptação - do mesmo, dentro dos frigoríficos, pode-se dizer que não apenas é o que garante aos consumidores muçulmanos a licitude da carne, mas também de alguma forma é o elo que conecta praticas religiosas e mercado. Tal processo, considero, parte da contratação dos muçulmanos sejam eles

imigrantes ou refugiados, para conduzirem o abate, passa pela adequação das instalações específicas dentro dos frigoríficos, que incluem espaços reservados para as orações e simbologia religiosa, e chega até a criação de empresas comerciais ligadas a instituições religiosas muçulmanas que, através de selos e documentos de certificação, buscam garantir aos consumidores que, no abate realizado dentro dos frigoríficos, está sempre presente a dimensão religiosa.

A dissertação é composta de quatro capítulos. No primeiro capítulo, discuto como a crescente demanda dos países muçulmanos por carnes *halal* fez com que na última década uma ampla parcela de imigrantes e refugiados de países muçulmanos que ingressaram no Brasil tenha sido absorvida pela indústria frigorífica para trabalhar nas linhas de abate *halal*. Trazendo alguns exemplos etnográficos, descrevo como a inserção dessas pessoas no ofício da sangria *halal* é mediada por empresas ligadas a instituições religiosas que terceirizam a atividade da sangria dentro dos frigoríficos. Tomando como ponto de partida uma planta frigorífica da Brasil Foods instalada na cidade de Chapecó-SC, aponto para a maneira pela qual a demanda por essa mão de obra específica tem feito com que muitos dos muçulmanos que entram no território brasileiro – vários deles fugindo de violência, perseguições políticas e religiosas e das crises econômicas que afetam seus países de origem - vejam os frigoríficos como uma das alternativas mais imediatas e efetivas de se conseguir trabalho, o que faz com que submetam-se a regimes de trabalho intensos e precários. Neste sentido, o debate gira também em torno de como a incorporação, em condições de super exploração, dos imigrantes e refugiados muçulmanos para o ofício da sangria *halal* foi um dos principais fatores que possibilitou que a indústria frigorífica brasileira, vinculada a esse sistema de abate, se tornasse a principal exportadora de carnes *halal* para países árabes e muçulmanos.

No segundo capítulo, começo o debate sobre o surgimento dos matadouros, destacando como esses locais foram os espaços onde se institucionalizou e organizou de

forma compartimentalizada o abate dos animais. Por meio de pesquisa bibliográfica discuto como o aumento da população e a preocupação com as condições de higiene dos matadouros foram fundamentais para a construção dos primeiros grandes estabelecimentos frigoríficos durante as primeiras décadas do século XX. Em seguida, abordo os fatores que possibilitaram o desenvolvimento da indústria frigorífica na região Sul – principalmente no interior do estado de Santa Catarina - apontando para a forma como se deu a colonização dessa região no início do século XX, realizada por parte dos descendentes de imigrantes italianos, alemães e poloneses que, ao dedicarem-se a atividades vinculadas ao uso agropastoril da terra, ao cultivo de milho, à extração de madeira e à criação de porcos para a extração de banha, favoreceram a instalação das primeiras matrizes industriais do setor frigorífico e de carnes que se desenvolveu nessa região.

No terceiro capítulo, tomando como base análises de Mary Douglas sobre as noções de poluição e contágio, trato o aspecto simbólico e religioso do abate *halal*. A partir das ideias dos rituais de purificação analisados pela autora, em seu livro *Pureza e Perigo*, exploro as relações entre conceitos de higiene e sujeira com os de pureza e impureza, um dos aspectos centrais que caracterizam o abate *halal*. Trazendo alguns relatos de sangradores que praticam o abate, mostro como retirar ou eliminar tudo aquilo que é considerado impuro do animal é para eles um dos principais objetivos do *halal*. O debate se concentra, também, na questão das doenças, descrevendo como estas eram pensadas e consideradas como consequência do contato com as impurezas por muitos de meus interlocutores. A seleção de relatos indica a forma pela qual, para os meus interlocutores, as ideias sobre impurezas decorriam tanto do respeito pelas convenções e escritos alcorânicos quanto dos cuidados para evitar doenças.

Por fim, no quarto e último capítulo, dou início à discussão a respeito do método de semi-insensibilização utilizado no *halal* que se pratica nos frigoríficos. A partir dos relatos dos sangradores, articulo considerações sobre como o uso desse método sinaliza um conjunto de questões relacionadas não apenas à otimização do trabalho e ao aumento da produção da sangria, mas principalmente para uma certa adaptação do ritual *halal* praticado nos frigoríficos. Descrevendo detalhadamente o modo que os sangradores realizam o *halal*, o debate também analisa as diferentes sequências e passos que

acompanham a performance do ritual *halal*. Ao exibir o aspecto simbólico e religioso do abate, saliento que o ato de pôr em prática uma certa performance ritual é o que permite que os frigoríficos envolvidos com esse sistema de abate possam exportar carnes com o selo *halal*. Logo, revelo como as práticas rituais, vistas como tradicionais e relegadas ao campo da religião, não apenas podem ser incorporadas, mas também podem ser ressignificadas pelo mercado.

Metodologia e contexto

Esta pesquisa valeu-se de duas fontes de dados. A primeira refere-se a um variado número de informações, levantadas através da leitura de textos acadêmicos, religiosos, documentos legislativos e fontes jornalísticas, relacionados à indústria frigorífica, ao abate de animais, e a inserção dos imigrantes nos frigoríficos. A segunda fonte, e a mais importante, foi o contato com os interlocutores, que me forneceram uma quantidade valiosos dados. Importante dizer que fator fundamental para o andamento da pesquisa foi o fato de eu ter sido aceito por alguns de meus interlocutores para morar na mesma casa onde eles moravam. A estadia e a convivência diária e no mesmo espaço com alguns deles me permitiram acompanhar de perto seus cotidianos, e registrar um conjunto de questões importantes para o desenvolvimento desta pesquisa.



Figura 8. Casa onde convivi com alguns imigrantes e refugiados muçulmanos, que trabalham na atividade da sangria halal. Registro de campo, 12/05/2018.

É importante destacar que todas as informações acerca da forma como era praticado o abate *halal* dentro do frigorífico provém dos relatos de meus interlocutores, e não de uma observação diretamente minha, já que eu não pude presenciar pessoalmente a execução do abate. Durante a pesquisa tive várias limitações, como por exemplo a relutância do frigorífico em aceitar meu ingresso como pesquisador dentro de suas instalações. De igual forma, outras pesquisas etnográficas sobre frigoríficos, tais como as de Stefanuto (2017) e Pachirat (2011) (a primeira feita no Brasil e a segunda nos Estados Unidos), também descrevem as limitações colocadas pelos frigoríficos em receber pesquisadores. Em meu caso concreto, as várias tentativas de conseguir autorização para visitar o frigorífico da BRF da cidade de Chapecó, feitas através de chamadas telefônicas, e-mails e pedidos formais por escrito, não tiveram efeito¹⁶.

Embora os funcionários que me atenderam pelo telefone nunca tenham dito diretamente que não era permitida minha visita às instalações, sempre me sugeriram voltar a ligar no próximo dia para verificar se algum supervisor da empresa autorizaria minha entrada. Contudo, depois de longo tempo de espera, e repetidas ligações

16 Provavelmente a recusa em receber pesquisadores dentro de ditas instalações não seja do agrado nem algo conveniente para os frigoríficos, pois há constantes denúncias de assédio e as difíceis condições de trabalhos a que são submetidas as pessoas que se empregam nesse setor é algo que salta aos olhos de qualquer observador.

telefônicas, percebi que a interminável espera por uma resposta era uma forma do frigorífico limitar minha entrada em suas instalações. De acordo com *o Sheik*, o fato da área *halal* ser vetada não apenas a pesquisadores, mas também a outros trabalhadores não muçulmanos do frigorífico, devia-se ao fato de se tratar de área reservada ao abate “*estritamente religioso*”, e o ingresso de alguém que não fosse muçulmano (à exceção de alguma autoridade sanitária) ou de uma substância proibida, poderia “*alterar a eficácia do abate*”, tornando, dessa forma, a carne do animal impura ou inapropriada para o consumo dos muçulmanos. A presença apenas de sangradores muçulmanos na linha de abate *halal*, segundo ele ainda, era uma exigência para que não houvesse contaminação por outros produtos ou substâncias que não fossem *halal*, isto é, que não são permitidos pelas regras do Islam¹⁷.

Então, uma vez que era impossível a mim realizar a pesquisa dentro do frigorífico, desisti desse caminho e optei por fazer etnografia a partir da convivência com os interlocutores. Deste modo, apesar das limitações de entrada no frigorífico, as informações subministradas a mim pelos sangradores forneceram material empírico suficiente para descrever em detalhes como se dá a inserção dos sangradores nos frigoríficos, além da própria prática do abate dentro das instalações frigoríficas. Cabe ainda ressaltar que, entre os muçulmanos que faziam parte da equipe de sangradores, apesar de identificarem-se sob o mesmo sistema religioso, existiam diferenças culturais, uma vez que havia uma mistura de muçulmanos de vários países (senegaleses, marroquinos, bengalis e paquistaneses) cujas diferenças eram visíveis. Essas diferenças eram notadamente marcadas pelas várias línguas que falavam no interior desse grupo.

O fato deles serem de países diferentes e falarem idiomas tão diversos, tais como o Urdu, o Wolof, o Bengali ou o Árabe, mostrou-se, em alguns momentos, como algo desfavorável para o desenvolvimento da pesquisa. No entanto, este mesmo dado em outras situações mostrou-se favorável para a pesquisa e para mim. Por exemplo, quando eles se reuniam para festejar, em um almoço ou jantar coletivos, ou mesmo nas orações de sexta-feira para ouvir o *Khutba* (sermão do *sheik* que era simultaneamente traduzidas

17 Entre os produtos ou substâncias consideradas impuras (*haram*), os mais comumente mencionados são os de origem suína e derivados de álcool.

do árabe para o português)¹⁸, todos eles esforçavam-se por se comunicar em português, que apesar de bastante limitado, servia bem como língua franca para comunicação e interação naquelas ocasiões e espaços.

Nesse sentido, uma das dificuldades que enfrentei na pesquisa foi entender o contexto no qual o grupo que eu estudava estava inserido, sendo composto por falantes de línguas diversas. A questão que se apresentava era, então, acompanhar e compreender o que alguns deles falavam quando se dirigiam a seus conterrâneos, usando suas próprias línguas, vernaculares e incompreensíveis para mim. Como uma possível forma de entender o que acontecia nesses momentos, tentei direcionar minha atenção para as regras de comunicação intergrupos, estabelecidas nesses espaços. Em outras palavras, busquei compreender gestos, comportamentos, formas de agir e de se relacionar entre os muçulmanos que participavam daqueles encontros. Além disso, aproveitando que esses encontros aconteciam regularmente a cada fim de semana, e que meus interlocutores moravam próximos uns dos outros, tentei identificar, através de seus relatos, como eles se definiam a si mesmos e aos outros, assim como entender seus pontos de vista acerca do trabalho realizado no frigorífico. Para tanto, tentei analisar essas questões a partir da sugestão feita por Clifford Geertz (1997), sobre entender o que dizem e pensam os nossos interlocutores a partir dos conceitos de “experiência-próxima” e “experiência-distante”.

Tomando como base o pressuposto de Geertz de que “estando lá”, em campo, o conceito de “experiência-próxima” seria mais ou menos o que um nativo ou informante “usaria naturalmente e sem esforço para definir aquilo que seus semelhantes veem, sentem, pensam, imaginam, etc.”, e que o conceito de “experiência-distante” seria “aquele que especialistas de qualquer tipo - um analista, um pesquisador, etnógrafo, ou até um padre ou um ideologista utilizam para levar a cabo seus objetivos científicos, filosóficos ou práticos” (GEERTZ, 1997, P. 87), busquei, então, apreender as formas simbólicas - gestos, comportamentos e outros elementos linguísticos e extralinguísticos – por meio dos quais meus informantes se relacionavam e interagiam entre si mesmos.

18 Na pequena mesquita onde eram realizadas as orações de sexta-feira, o *Khutba, do sheik*, era simultaneamente traduzido do árabe para o português por *Ibrahim*, que tinha nascido no Brasil, mas de pais libaneses.

Dessa forma, no que tange à metodologia da pesquisa, os recursos metodológicos empregados foram variados, uma vez que os dados foram coletados em locais diversos. Locais como a casa onde morei com alguns de meus interlocutores, a movimentada rua por onde eles passavam para ir ao trabalho, as reuniões no sindicato, as constantes conversas com o *sheik*, os almoços coletivos aos domingos, assim como os encontros na mesquita nos dias de orações, compunham os locais privilegiados onde se desenvolvia pesquisa. Levando em consideração esta variedade de locais de coleta de dados, a pesquisa foi, neste sentido, multilocal ou multissituada, nos termos propostos por George Marcus (1986), já que não focou nem se limitou a um só lugar, mas foi realizada em vários, estabelecendo interconexões entre esses locais e as pessoas que interagiam nesses diferentes espaços.

CAPITULO I.

Os frigoríficos: local de destino para muitos emigrantes e refugiados

Nas últimas duas décadas, o ingresso de estrangeiros ao Brasil tem sido fortemente marcado por grupos oriundos de países periféricos, africanos (senegaleses, sudaneses), asiáticos (paquistaneses e bengalis), latino-americanos (haitianos, colombianos, bolivianos), incluindo também refugiados de diversas outras nacionalidades. Uma ampla parcela desses grupos, principalmente, aqueles que vêm de países muçulmanos (senegaleses, paquistaneses e bengalis, sobretudo) estão sendo absorvidos pela indústria frigorífica para trabalhar nas linhas de abate *halal*. Apesar da contratação de muçulmanos para o ofício da sangria *halal* ter registros desde a década de 1980, foi durante a primeira década de 2000 – quando os frigoríficos brasileiros aumentaram as exportações de carne para os países árabes e muçulmanos - que a presença de imigrantes muçulmanos se tornou notadamente mais significativa nas plantas frigoríficas.

A demanda por essa mão de obra específica tem feito com que muitos muçulmanos que adentram o território brasileiro – vários deles fugindo da violência e das perseguições políticas e religiosas em seus países de origem - vejam os frigoríficos, como uma das alternativas mais imediatas de conseguir trabalho, e submetam-se a regimes de trabalho intenso e precário. Como já mencionei, atualmente muitos trabalhadores estrangeiros compõem a principal força de trabalho em muitos frigoríficos brasileiros. A planta frigorífica da BRF que opera na cidade de Chapecó é um claro exemplo da absorção da mão de obra imigrante, uma vez que essa planta (no momento em que foi realizada a pesquisa de campo) empregava mais de 1.100 trabalhadores estrangeiros, a maioria deles haitianos, seguidos pelos senegaleses, paquistaneses, bengalis e marroquinos. De igual maneira, outras pesquisas relacionadas aos frigoríficos (SILVA, 2013; MAMED & LIMA, 2015), também apontam para a presença de estrangeiros na indústria frigorífica brasileira. A massiva presença de trabalhadores imigrantes nesse setor é frequentemente descrita, inclusive, nos relatórios anuais da BRF, que ressaltam a multiculturalidade dos trabalhadores estrangeiros, destacando como estes constituem uma de suas principais forças de trabalho.

Com um capital humano multicultural, a BRF convive com o desafio de alçar o negócio a novos patamares de eficiência, transformação e resultado (...). Na BRF, somamos gente de 92 nacionalidades, que falam 29 idiomas, preparando alimentos em cada canto do mundo. Somos cerca de 110 mil colaboradores responsáveis por conduzir o negócio de maneira alinhada aos nossos valores, práticas e nosso propósito (Relatório BRF, 2016, p, 107-108).

Muito desse “capital humano e multicultural”, que é exaltado como um valor, é constituído por imigrantes e refugiados que, ante a impossibilidade de conseguir emprego em outras áreas, optam por se inserir na indústria frigorífica, pois veem nesta oportunidade uma de suas únicas alternativas de sobrevivência. No caso dos estrangeiros que trabalham na planta da BRF de Chapecó, a maioria deles entraram ao Brasil com vistos humanitários, como é o caso dos haitianos ou, como solicitantes de refúgio, como aconteceu com muitos senegaleses, paquistaneses e bengalis que trabalham nessa planta. Muitos deles tiveram que realizar longos percursos em veículos aéreos e terrestres, e também longas caminhadas, para conseguir chegar ao território brasileiro. De acordo com informações que me forneceram alguns senegaleses, a maioria deles se deslocou por via aérea da capital de seu país (Dakar) até a Espanha, e desta para o Equador, de onde começou o deslocamento terrestre (de ônibus e algumas vezes caminhando) até a fronteira brasileira no estado do Acre.

Alguns deles chegaram a comentar que o tempo necessário para fazer o percurso que um senegalês realiza desde seu país até a fronteira com o Acre é de no mínimo três meses, e pode chegar a durar até cinco meses. Nessas longas jornadas eles enfrentam inúmeras dificuldades, sendo mais mencionadas aquelas relacionadas com as redes especializadas de tráfico de pessoas. Foi muito comum ouvir dos senegaleses que, em algum momento, tenham sido vítimas dessas redes (as redes dos chamados “coiotes”), ou de terem conhecido algum contrabandista seu que se tornou vítima delas¹⁹. Os casos mais mencionados a este respeito são os que contam que, ao chegarem no Equador, são

19 As denúncias sobre o tráfico de pessoas e as condições de abuso que sofrem milhares de imigrantes que atravessam as fronteiras são também frequentemente descritas nos relatórios anuais de instituições como a OB Migra - Observatório das Migrações Internacionais.

contatados por membros dessas redes que, em troca de consideráveis somas de dinheiro, prometem transportá-los por via terrestre do Equador até a fronteira peruana com o Acre.

A razão pela qual muitos senegaleses, haitianos e paquistaneses chegam primeiro ao Equador, como me foi dito, deve-se ao fato de que esse país não pede visto de entrada para pessoas destas nacionalidades, e, por esse motivo, muitos deles tinham como rota chegar primeiro a esse país, para depois se deslocarem de lá, por via terrestre, até a divisa peruana com o Acre. De acordo com a pesquisa de Mamed e Lima (2015, p. 34), entre 2011 e 2014²⁰ foi o período em que se registrou o maior fluxo de senegaleses e haitianos entrando ao Brasil, pela fronteira com Acre. Segundo as autoras, durante esse período, a entrada de um significativo número de haitianos e senegaleses em situação irregular por essa fronteira levou o poder público estadual a instalar acampamentos e abrigos provisórios (primeiro na cidade de Brasiléia, e depois na cidade de Rio Branco) para acolher e regularizar milhares de imigrantes que entravam ao território pela fronteira com o Acre. Segundo, ainda, as autoras, estima-se que, durante esse período, passaram por essa fronteira mais de 30 mil haitianos e senegaleses, aos quais foi outorgado um visto de entrada como requerentes de refúgio (MAMED & LIMA, 2015).

O objetivo de regularizar esses fluxos, através da outorga de visto provisório de solicitante de refúgio, era possibilitar o livre trânsito e o trabalho legal desses imigrantes no Brasil (ibid.). Uma vez regularizados, com um documento que atestava que eles eram requerentes de refúgio, muitos desses imigrantes imediatamente foram procurados por empresários e contratadores que iam até os acampamentos onde se encontravam albergados para contratá-los para trabalharem principalmente na indústria frigorífica e na indústria da construção civil. As narrativas de alguns senegaleses, por exemplo, dão pistas de como se deram os processos de contratação.

Kebe:²¹

Muitos de nós fomos contratados em Rio Branco (Capital do Acre) os empregadores foram até o acampamento onde estávamos, viram que tínhamos os documentos em ordem e nos chamaram para trabalhar. Passamos por uma

20 A região do Acre ainda continua sendo uma das principais portas de entrada de muitos imigrantes e refugiados, que todos os anos adentram ao Brasil por essa região.

21 Os nomes próprios de meus interlocutores foram substituídos.

revisão médica onde examinaram todo o nosso corpo, viram se não tínhamos nenhum tipo de doença e os, que estavam fisicamente bem, foram contratados e trazidos para o frigorífico. (Registro de campo. Chapecó, 05/02/2018)

Babukar:

Amigo, quando cheguei 2014, o médico da empresa nos revisava completamente, desde os olhos até os genitais, as pessoas que tinham mais de 40 anos não eram contratadas; nós que fomos aceitos, fomos transportados de ônibus desde Brasileia até os frigoríficos, as casas onde morávamos ao começo eram pagas pela empresa, em um quarto chegávamos a dormir em até dez pessoas (registro de campo. Chapecó, 20/02/2019).

Da mesma forma, muitos dos paquistaneses e bengalis que trabalham na planta da BRF também se deslocaram desde seus países até o Equador, e logo se deslocaram até a fronteira peruana com o Acre. Igualmente, muitos deles também relataram terem sido vítimas dos *coiotes*, e de agentes fiscais na fronteira peruana, que retinham seus passaportes e pediam dinheiro em troca para não devolvê-los aos seus países de origem e deixá-los atravessar a fronteira. Mas, de forma diferente dos senegaleses e haitianos, os paquistaneses e bengalis que entraram pela fronteira com o Acre não ficavam nos acampamentos e, uma vez regularizados como requerentes de refúgio, logo em seguida se dirigiam para algumas mesquitas, localizadas principalmente em São Paulo, onde eram esperados por contratadores de empresas ligadas à certificação *halal*, e dali é que eram encaminhados para os frigoríficos.

Said:

Os paquistaneses mais antigos, quase todos entramos pelo Acre, quando já tínhamos os protocolos de refúgio nos dirigíamos para as mesquitas em São Paulo, onde nos esperavam para levar-nos para os frigoríficos (Registro de campo. Chapecó, 25/07/2018).

A maneira como muitas dessas pessoas chegaram ao Brasil, e como elas foram regularizadas através de vistos humanitários ou como requerentes de refúgio (para que pudessem circular e trabalhar em empregos como aqueles oferecidos pela indústria

frigorífica) levantam questões acerca da forma como o Estado recepcionou esses grupos, assim como do aparente caráter humanitário que se pretendeu dar à acolhida dos imigrantes e refugiados que chegavam ao país. O que as narrativas de meus interlocutores indicam é que a recepção e o encaminhamento deles como solicitantes de refúgio, foi uma solução de caráter estratégico, para suprir uma mão de obra em carência e, dessa forma, alocar essas pessoas em postos de trabalho subalterno. A maneira como alguns grupos - como os haitianos e senegaleses- foram recepcionados nos acampamentos e logo contratados por empreiteiras que iam até esses locais para selecioná-los e levá-los até as plantas frigoríficas, revela que, com a entrada desses fluxos, o Estado e os setores privados se organizaram para se beneficiarem ambos da chegada dessas pessoas.

A gestão e regularização temporária desses grupos mostra, por assim dizer, duas faces da instituição do refúgio no Brasil. De um lado, nota-se uma face aberta na qual o Estado e um variado número de instituições ligadas a aparelhos governamentais e transnacionais mobilizaram o discurso humanitário contra graves violações à pessoa humana para regularizar esses grupos. E, de outro, revela-se uma face oculta e perversa na qual o mesmo Estado, ao outorgar-lhes uma carteirinha provisória de requerentes de refúgio, sutilmente possibilita o fornecimento de abundante mão de obra barata para trabalhos precários como os ofertados pela indústria frigorífica. A forma como o aparelho institucional do refúgio foi mobilizada na recepção desses grupos, e a maneira como muitos deles foram absorvidos pela indústria frigorífica, permitem pensar que, na gestão e regularização temporária dessas pessoas, houve uma espécie de mistura entre humanitarismo e perversão, e ambos, nesse caso, foram, por assim dizer, dois lados da mesma moeda.

Importante também salientar que se, por um lado, muitos dos estrangeiros que atualmente se empregam nos frigoríficos saíram de seus países de origem pelas situações de violência e conflito, há, de outro, aqueles que foram forçados a saírem pelas crises econômicas e situações de pobreza que afetam seus países. Alguns de meus interlocutores, por exemplo, foram enfáticos em afirmar que se deslocaram pelos conflitos e as situações de violência que vivenciaram em seus países, enquanto outros enfatizaram as dificuldades econômicas e situações de pobreza, e como isso os havia obrigado a deixar

seus parentes e familiares em seus países de origem. Os depoimentos que seguem ilustram melhor essa situação:

Emad:

Quando a guerra começou na Síria tudo veio abaixo, as pessoas não estavam mais tranquilas, não podíamos mais sair nas ruas (...) muita gente abandonou o país. Minha família e eu conseguimos sair, minha esposa e filhos ficaram na Turquia e eu vim para Brasil (Registro de campo. Chapecó, 13/07/2018)

Jamil:

Amigo, Paquistão tem muita riqueza, mas também tem muita pobreza, muitas pessoas saem do Paquistão para buscar uma vida melhor em outros países, conseguir dinheiro e ajudar as famílias e amigos que estão lá (Registro de campo. Chapecó, 25/04/2019).

Mamadok:

Em meu país [Senegal] não há guerra não há conflito, nada disso existe em meu país, o problema é que não há emprego, as pessoas não têm como trabalhar, por isso tem que sair para conseguir emprego e enviar dinheiro para os familiares que ficam. (Registro de campo. Chapecó, 21/07/2018)

É importante destacar que não se trata aqui de discutir a questão normativa do refúgio, nem colocar em questão se meus interlocutores eram ou não refugiados, ou se eles se encaixavam ou não nas existentes tipologias de refúgio. Várias pesquisas na antropologia, que têm se debruçado sobre a burocracia e a instituição do refúgio no Brasil, já têm apontado para a maleabilidade da própria categoria do refúgio (MACHADO; 2019, BRANCO; 2019; ALMEIDA, 2019), enfatizando como, a partir do século XXI, a expressiva chegada de imigrantes de contextos periféricos deu novos contornos e interpretações à definição normativa do refúgio. Machado (2019) por exemplo, menciona os haitianos como um caso exemplar para entender “a política discricionária do refúgio no Brasil e no mundo”. Segundo o autor:

[...] o afluxo de haitianos produziu uma enorme movimentação tanto de agentes de controle dos fluxos humanos, como de legisladores e também da mídia em geral. A suposta “invasão haitiana” e seu estatuto deslizando – suficiente para causar uma dúvida se tinham direito ao instrumento de refúgio ou não, se eram imigrantes “simples”, se eram refugiados ambientais (essa categoria ainda não reconhecida legalmente) – foi o estopim que chamou a atenção da mídia e de agentes públicos variados para o “problema” dos refugiados”.

A questão apontada por Machado (idem) é que a entrada desses novos fluxos levou a novas categorizações e interpretações sobre o refúgio. E isto, de alguma maneira, provocou questionamentos sobre o tema do refúgio e dos refugiados, vista tanto pelos olhos do Estado (PERIN, 2014; BRANCO 2018), quanto pela mídia e sociedade de várias formas. Branco (2019), em sua análise acerca dos processos de reconhecimento e das tipologias do refúgio, mostra que:

[...] a categoria de “refugiado” agrupa, aos olhos da malha jurídica do Estado, de organismos supra estatais e seus feixes de relações de poder, pessoas cujas experiências passadas remetam a situações de fundado temor de perseguição, graves e generalizadas violações dos direitos humanos e conflitos bélicos. Entretanto, seus acionamentos por parte dos sujeitos do refúgio e das actantes envolvidas com a temática – profissionais e ativistas brasileiras – têm uma conformação bem mais elástica que essa, ainda que a tome como referência em determinados momentos. Essa não é uma novidade, e as nuances internas da categoria já foram apontadas em outros momentos por outras pesquisadoras (cf. Malkki, 1995, 1996; Seyferth, 2008; Zelaya, 2017) (BRANCO, 2019, p. 33).

A forma como a experiência migratória desses sujeitos é enquadrada dentro das tipologias do refúgio por um conjunto de instituições, que definem quem é imigrante e quem é refugiado, mostram toda uma gama de fatores que colocam em relevo a flexibilidade da figura do refúgio. Mas, para além da preocupação com as questões normativas do refúgio, o que interessa aqui é explorar a maneira como alguns desses fluxos – em particular, os muçulmanos - foram incorporados pela indústria frigorífica brasileira. Na última década os frigoríficos foram um dos setores que mais empregou

imigrantes e refugiados que chegaram ao Brasil. Aproveitando a chegada de um significativo número de senegaleses, paquistaneses e bengalis, que buscavam se inserir no mercado de trabalho, muitos frigoríficos envolvidos com o sistema *halal* incorporaram um número importante dessas pessoas para trabalhar nas linhas de abate. E isto, em grande medida, foi o que possibilitou, como veremos a seguir, que grandes companhias frigoríficas como a BRF se tornassem as principais subministradoras de carnes *halal* para os países árabes e muçulmanos.

A inserção dos imigrantes e refugiados muçulmanos na planta da BRF de Chapecó

Vários trabalhos vinculados ao tema da indústria frigorífica destacam como o setor da frigorificação, que se desenvolveu na região Sul do país, teve papel importante na consolidação da indústria frigorífica do Brasil (ESPÍNDOLA, 1996; SILVA, 2013; STEFANUTO, 2017; SIQUEIRA, 2016). A alta capacidade produtiva e o elevado nível de capitalização (que teve seu início de acumulação desde a década de 1960, como será discutido mais adiante), levaram a uma enorme concentração de capitais, que possibilitaram o surgimento de megaempresas como a BRF. A origem dessa empresa remonta, de alguma forma, ao desenvolvimento da indústria frigorífica no Brasil, com a fundação das empresas Sadia e Perdigão, duas empresas familiares que surgiram nas décadas de 1940 e 1950 na região Oeste de Santa Catarina. Essas empresas são consideradas como pioneiras na área da frigorificação, e geralmente são usadas – por empresários desse setor - como modelos de referência de sucesso econômico. Mas o que pouco se diz é que, por detrás do sucesso econômico e da enorme acumulação de capital que obtiveram essas empresas, há também uma história marcada pelo sofrimento e exploração dos trabalhadores.

Com vistas a competir pelo controle do mercado dos alimentos, a fusão entre a Sadia e Perdigão teve início em 2009, e foi concluída em 2012, com a constituição do conglomerado industrial Brasil Foods (BRF). Nos dias atuais, essa megaempresa trabalha com o modelo de produção integrada²² e abrange mais de 100 unidades próprias

²² O sistema conhecido como integração teve seu início na década de 1950, no qual as empresas frigoríficas incorporaram, a seu sistema de produção, pequenos agricultores. Cabia aos

(somando fábricas, escritórios e centros de distribuição), que vão desde a compra de grãos, produção de ração animal, criação de animais, até o processamento de alimentos, distribuição e venda no mercado (Relatório BRF, 2017, p.13). Companhias como esta são criadas com o fim de monopolizar o mercado de alimentos processados, e emergem através de processos de reestruturação industrial. Empresas transnacionais como essa também são difíceis de regular diretamente pelos órgãos fiscais e frequentemente são acusadas de violar as normas e legislações de trabalho²³.

Da mesma forma que outras grandes companhias frigoríficas no mundo, a BRF extrai uma considerável parcela de seus trabalhadores de grupos minoritários, tais como imigrantes, refugiados e mulheres. Esses grupos geralmente ganham baixos salários, e comumente são contratados para trabalhar em sessões onde as atividades são mais pesadas e requerem maiores esforços físicos. Eles exercem trabalhos subalternos onde os riscos de acidentes e ferimentos são mais altos do que em outras atividades. Durante a experiência etnográfica, vários de meus interlocutores apontaram para os altos riscos implicados em trabalhar em determinadas áreas e sessões do frigorífico; alguns senegaleses, por exemplo, relatam os altos riscos de ferimento a que são expostos quando são enviados para sessões como as de desossa, embalagem e pendura. Eles, assim como os haitianos são contratados para realizar as atividades mais difíceis dentro do frigorífico. Atividades que, como eles explicam, os trabalhadores locais evitam porque são sessões onde o trabalho é muito pesado e o risco de acidentes é maior do que em outras áreas dentro do frigorífico.

Kebe:

Nós fazemos os trabalhos mais difíceis, se você entra na área de desossamento, ou de embalagem, onde todo o tempo se está carregando e descarregando caixas, vai ver

agricultores integrados encarregarem-se do cuidado, da criação e engorda dos animais (principalmente suínos) que eram entregues pelas empresas, enquanto estas se encarregavam do fornecimento de insumos: ração, medicamentos etc.

23 O Ministério Público constantemente recebe denúncias de trabalhadores dos frigoríficos, assim como de agentes públicos e fiscais, por contratações indevidas, tratamento indevidos, entre outros. Ver <https://www.conjur.com.br/2013-set-22/brf-pagar-indenizacao-trabalhadora-obrigada-andar-seminua> acessado 03/08/2019. Ver também: http://www.tst.jus.br/noticias/-/asset_publisher/89Dk/content/frigorifico-indenizara-auxiliar-de-producao-obrigada-a-usar-chuveiros-em-boxes-sem-porta?inheritRedirect=false

que a maioria dos que trabalham aí são senegaleses ou haitianos (Registro de campo, Chapecó, 11/04/2018).

De igual forma, os muçulmanos empregados na atividade da sangria *halal* também relatam as difíceis condições de trabalho que há nessa sessão, e como os constantes movimentos repetitivos, durante a degola dos frangos, causam muitos problemas de dor nos ombros e braços.

Abdul:

Amigo, na sessão [*halal*] nós chegamos a degolar mais de 70 frangos por minuto, é muito rápido e não podemos parar porque a máquina que leva os frangos não dá espera, por isso ficamos muito cansados, sempre tem um supervisor gritando para não parar (Registro de campo, 18/07/2018)

Os muçulmanos que trabalham no ofício da sangria *halal*, como já mencionado, são contratados sob regime terceirizado, o que os coloca em uma situação de maior vulnerabilidade frente a outros grupos que trabalham no frigorífico. Diferente de outros imigrantes (como os haitianos), a maioria contratados diretamente pela BRF, os muçulmanos que trabalham na sessão da sangria *halal* não são reconhecidos em seus mais elementares direitos, pois ao serem terceirizados - por empresas contratistas vinculadas à certificação *halal* - não são reconhecidos nem protegidos pela legislação trabalhista, o que os deixa expostos aos abusos dos empregadores.

Questões como a instabilidade do trabalho, assim como a incerteza de serem despedidos a qualquer momento sem justa causa, são questões que preocupam e acompanham o cotidiano dos sangradores muçulmanos. De fato, para muitos de meus interlocutores uma de suas maiores preocupações era a renovação dos contratos a cada ano, pois, segundo eles se a empresa (CDIAL *halal*) que os contratava não renovasse mais os contratos, eles não poderiam trabalhar mais em outras plantas frigoríficas, uma vez que a maioria delas terceirizam o setor *halal* para a mesma CDIAL-*halal*. A situação desses trabalhadores é ainda mais lamentável quando eles são requerentes de refúgio ou refugiados, pois, apesar de que com esse status eles podem trabalhar legalmente no país,

empresas frigoríficas e de certificação *halal* aproveitam-se da jurisprudência frágil que cerca estas pessoas e as submete a regimes de trabalho em condições de super exploração.

De acordo com as informações do sindicato SINTRACARNES, a planta da BRF de Chapecó é uma das plantas frigoríficas que mais emprega trabalhadores estrangeiros na região. No momento em que foi realizada a pesquisa etnográfica, havia mais de 1100 estrangeiros trabalhando naquela planta, mas esta, como alguns diretores comentaram, já havia chegado a empregar um número maior de estrangeiros. Segundo eles, entre os anos 2012 e 2015, quase a metade dos trabalhadores (mais de 2500) eram estrangeiros, a maioria haitianos e senegaleses, principalmente. A massiva contratação de trabalhadores estrangeiros, como disse um dos diretores, ocasionou, no início, preocupação e incerteza no sindicato e nos trabalhadores locais, já que pensavam que os frigoríficos não iam contratar mais a força de trabalho local da região. Como ele disse:

No começo a gente ficou preocupado e teve preconceitos, o que foi um erro da gente, porque achamos que a BRF não ia empregar mais as pessoas locais. A empresa estava trazendo haitianos e senegaleses de ônibus desde outras regiões, e pagando-lhes salários mais baixos, e isso nos preocupava porque colocava o trabalhador local em uma situação de desvantagem, porque ele ia ter que baratear sua força de trabalho (Registro de campo. Chapecó 25/07/2017)

A contratação de imigrantes e outros grupos minoritários para diminuir custos e aumentar os ganhos de empresas e indústrias como os frigoríficos não é algo novo, assim como também não é nada nova a utilização desses grupos pelos empregadores como uma forma de antepor-lhes aos trabalhadores locais, buscando, com isto, boicotar, ou quebrar, a unidade dos trabalhadores. De fato, é muito comum que, nas grandes indústrias, os empregadores usem trabalhadores de grupos minoritários, culturalmente diferentes uns contra os outros, não apenas para diminuir a capacidade de organização dos trabalhadores, mas também como uma maneira de mudar a balança de poder entre capital e trabalho (GRIFFITH; BROADWEY; STULL, 1995).

Tornando-se muitas vezes “bodes expiatórios”, durante a crise de governabilidade e econômicas - que têm servido de fundamento para a ascensão ao poder de dirigentes e grupos de extrema direita - os migrantes e refugiados têm sua condição

ainda mais prejudicada quando esbarram em normas que ressaltam a segurança nacional e impõem restrições territoriais de ingresso e circulação das pessoas. Com isso, os imigrantes e refugiados passam a ocupar postos de trabalho subalternos em condições lamentáveis de superexploração, que comprometem a existência biológica e social destas pessoas.

Essa situação dúbia, que caracteriza a vida dos emigrantes e refugiados, é acentuada quando estes terminam se empregando em trabalhos como os oferecidos pelos frigoríficos. As precárias condições, os baixos salários e os problemas de saúde que decorrem do trabalho nos frigoríficos têm sido amplamente registrados por várias pesquisas que, a partir das mais variadas abordagens, falam sobre os frigoríficos (PACHIRAT, 2011; SILVA, 2013; ESPÍNDOLA, 1996; DIAS, 2009; ARAUJO, 2003; SILVA, 2013. PERROTA, 2015, SIQUEIRA, 2016; STEFANUTO, 2017; VERUSSA; BOSI; MOREIRA, 2016 entre outros). Um dos primeiros textos a retratar as precárias condições de vida dos trabalhadores nos frigoríficos, foi o livro *The Jungle* do escritor estadunidense Upton Sinclair, publicado originalmente em 1905. Sinclair, por encargo de uma editora, foi contratado para escrever uma novela sobre as condições de vida dos trabalhadores dos matadouros frigoríficos de Chicago. Para conhecer mais de perto aqueles que trabalhavam nos frigoríficos, Sinclair, passou sete semanas morando com alguns desses trabalhadores, escutando suas histórias, e, a partir delas, começou a escrever a novela cujos protagonistas eram de uma família de imigrantes lituanos recém-chegados aos Estados Unidos. As difíceis condições e as calamidades sofridas pela família são narradas por Sinclair quando o chefe desta família se lesiona gravemente no frigorífico onde conseguiu trabalho e perde a sua esposa e seu único filho em decorrência da miséria e da indigência.

Durante o tempo em que Sinclair permaneceu com os trabalhadores, saltou-lhe aos olhos o predomínio dos trabalhadores estrangeiros recém-chegados da Europa empobrecida. A família que protagonizou o romance era representativa da condição e do perfil da maioria dos trabalhadores empregados nos frigoríficos de Chicago. Eles – assim como muitos de meus interlocutores - apenas conseguiam balbuciar algumas poucas palavras na língua local, situação que os tornava ainda mais inseguros e vulneráveis frente aos contratos de trabalho impostos pelos frigoríficos. Como descreve o autor:

Há ali homens vigorosos que penam desde a manhã até a noite em quartos gelados, com dois centímetros de água sobre o solo; outros que durante seis ou sete meses do ano não vêm jamais o sol entre a tarde de cada domingo e a manhã do dia seguinte, sem ganhar por seus trabalhos, mais que trezentos dólares anuais. (SINCLAIR, 2016, p. 20. Tradução minha)

A forma como Sinclair descreveu as situações de horror vividas pelos trabalhadores nos frigoríficos levou a que a novela tivesse grande repercussão na opinião pública, ao ponto que provocou a aprovação de leis no congresso norte-americano para a inspeção da carne e a criação de agências federais para supervisionar mais estreitamente as práticas dos matadouros frigoríficos. Pode-se afirmar que vários dos traços assinalados por Sinclair, sobre as condições de trabalho nos frigoríficos naquela época, ainda persistem na grande indústria frigorífica no Brasil hoje: os baixos salários, as extenuantes jornadas, os problemas de saúde e a contratação de imigrantes para realizar as atividades mais pesadas, são características que atualmente sobressaem na indústria frigorífica. A incorporação de milhares de trabalhadores imigrantes e refugiados nos últimos anos pelas plantas frigoríficas - como na planta da BRF de Chapecó - foi uma das formas dos frigoríficos não apenas enfrentarem a escassez de trabalhadores locais, mas também uma das estratégias para diminuir o custo da força de trabalho local.

Por serem imigrantes, sem muito conhecimento da língua local e dos direitos trabalhistas, eles se tornam extremamente vulneráveis às práticas e abusos dos empregadores. Os imigrantes chegam com a necessidade urgente de trabalhar, não apenas para se manter e enviar dinheiro para suas famílias nos países de origem, mas também pagar as dívidas que muitos deles contraem durante a viagem. Por isso, quando chegam, se sujeitam a trabalhos em condições de exploração, onde as jornadas são extremamente exaustivas. Ansiosos por conseguir trabalho para poder sobreviver, os imigrantes mostram aptidão e grande disposição para trabalhar; por isso empresários e gerentes de empresas como as frigoríficas os procuram e os preferem. Em conversa que tive com um dos supervisores da BRF da planta de Chapecó, este diz, ao respeito:

Nos últimos anos a empresa [BRF] deu preferência para os haitianos e senegaleses, por que eles precisam mais

do trabalho que os locais, eles trabalham muito e falam pouco. Como eles quase não sabem falar, não tem como reclamar e sempre mostram interesse e vontade em apreender (Registro de campo. Chapecó, 15/03/2018).

A preferência pela mão de obra imigrante, como se pode notar, é porque eles trabalham “intensamente e não reclamam” eles precisam do trabalho e do dinheiro para conseguir sobreviver no Brasil e enviar para suas famílias no estrangeiro. Apesar do desgastante que resulta trabalhar no frigorífico, que inclui horas de atividades físicas repetitivas nas quais os imigrantes carregam e descarregam caixas pesadas, manuseiam facas e serras afiadas sem poder desviar o foco de atenção, muitos deles têm que se resignar ao trabalho nos frigoríficos. Além disso, como o trabalho nesses locais não proporciona uma adequada renda, e impossibilita ter uma vida economicamente digna, muitos deles são forçados a realizar outras atividades como uma forma de conseguir uma fonte de dinheiro extra.

Durante a etnografia me deparei com alguns de meus interlocutores (senegaleses e marroquinos, principalmente) que quando terminavam sua jornada de trabalho no frigorífico, se dedicavam à venda de bijuterias e outras mercadorias. Esta era uma das estratégias que eles utilizavam para aumentar sua renda. Muitos deles chegavam, desse modo, a trabalhar jornadas de mais de 14 e 16 horas por dia, pois, ao sair do turno normal de trabalho no frigorífico, em seguida se deslocavam até o centro da cidade para vender mercadorias e, assim, poder aumentar sua renda. Desde o ponto de vista dos sangradores muçulmanos, apesar dos baixos salários e das precárias condições, os frigoríficos resultam sendo uma opção rápida de trabalho. Pois, como já disse, a necessidade de conseguir emprego e obter algo de dinheiro para se manter, ou enviar para os parentes nos países de origem, os obriga a se sujeitarem a trabalhos como aqueles oferecidos pelos frigoríficos. Alguns interlocutores, inclusive, chegaram a relatar que saíram de seus países com o objetivo de trabalhar no Brasil nos frigoríficos. O que eles disseram, a esse respeito, é que os frigoríficos envolvidos com o sistema de abate *halal*²⁴ representam, de algum

24 Alguns interlocutores comentaram de terem sabido do trabalho *halal* nos frigoríficos, em seus países por meio de parentes ou amigos que já estavam vinculados aos frigoríficos. De fato, quando estava terminado a pesquisa de campo, ao comentar para meus anfitriões paquistaneses que ia

modo, uma possibilidade imediata de trabalho, já que, para realizar a atividade da sangria *halal*, não é necessário ter nenhuma especialização ou profissão específica, mas apenas “*ser um bom muçulmano e conhecedor dos princípios ritualísticos e religiosos do abate*”

Por isso, muito deles, quando chegam ao país, rapidamente se dirigem para algumas mesquitas onde são recrutados para trabalhar nos frigoríficos. Pois são nesses locais onde eles são contatados pelas empresas ligadas à certificação *halal*. Essas empresas, como já mencionei, funcionam como terceirizadoras que fornecem a mão de obra para o abate *halal* dentro dos frigoríficos; estas, como discutirei mais adiante, conformam ampla rede institucional ligadas ao mercado internacional, assim como têm uma ampla ligação a entidades e esferas do campo religioso.

Halal e mercado -trabalhadores imigrantes e refugiados muçulmanos nos frigoríficos

Com uma população aproximadamente de 1.8 bilhão de pessoas²⁵ (cerca de 23% da população mundial), e onde o consumo de carne é consideravelmente alto entre a população, os países muçulmanos se têm tornado economicamente atraentes para um sem número de empresas frigoríficas ocidentais que, diariamente, sacrificam milhões de animais sob o sistema de abate *halal* para atender o consumo de carne dessa população. É nesse contexto que, desde a década de 1980, um punhado de companhias frigoríficas brasileiras vêm se inserindo nesse sistema de abate, adaptando suas instalações, de modo que autoridades religiosas muçulmanas vejam essas instalações como propícias para realizar o abate. Entre as várias companhias envolvidas com esse sistema de abate, o conglomerado Brasil Foods (BRF) destaca-se não apenas por empregar um importante número de muçulmanos para realizar o abate, mas, principalmente, por ser uma das principais fornecedoras de carne *halal* para os países árabes e muçulmanos.

De modo geral, a BRF é um complexo agroindustrial com 53 plantas, 35 no Brasil e 18 no exterior²⁶; exporta carnes e seus derivados para mais de 150 países, e fornece mais

deixar a casa, um deles comentou que um amigo seu que estava a caminho para trabalhar no frigorífico tomaria o quarto onde eu estava ficando.

25 De acordo com a Federação das Associações Muçulmanas do Brasil (FAMBRAS), atualmente há cerca de 1.8 bilhões de muçulmanos no mundo.

26 As instalações da BRF, são numerosas, esse conglomerado conta com 58 plantas – 35 no Brasil, 9 na Argentina, 1 no Reino Unido, 1 na Holanda, 5 na Turquia, 1 em Abu Dhabi, 5 na

do 20% da carne de aves que se consome no mundo. Emprega mais de 110.000 funcionários²⁷, entre eles um importante número de imigrantes e refugiados. Os muçulmanos que trabalham no sistema de abate *halal* são por assim dizer uma força de trabalho preferencial, já que por estarem integrados a um mesmo sistema de valores religiosos, são vistos como os únicos autorizados - por líderes religiosos muçulmanos e empresas vinculadas à certificação *halal* - para conduzir o abate *halal* nos frigoríficos. Eles são contratados pelas empresas de certificação *halal* que geralmente os procuram nas mesquitas de São Paulo, de onde são levados para os frigoríficos. O trabalho de sangrador, que os imigrantes e refugiados muçulmanos realizam, é basicamente o mesmo em qualquer dos frigoríficos para onde são enviados. Os salários giram em torno de R\$1.350,00 (um mil, trezentos e cinquenta reais) e os contratos são temporários. Muitas vezes, eles trabalham por horas extras que não são remuneradas, e a qualquer momento podem ser transferidos para outros frigoríficos situados em outras cidades, ou podem ser despedidos sem justa causa.

Importante dizer que, até recentemente (2017), a própria legislação trabalhista brasileira considerava o trabalho na linha de sangria dos frigoríficos como uma atividade-fim²⁸ e, por esse motivo, tal atividade não podia sofrer terceirização. Devido a isto, várias companhias frigoríficas foram processadas, sendo que algumas foram obrigadas a pagar indenização a trabalhadores muçulmanos por terceirização indevida, em funções como as de abate de animais. Diversos casos a esse respeito foram amplamente noticiados²⁹. De fato, um dos casos mais recentes sobre denúncias de contratação indevida nos frigoríficos foi em abril de 2018, quando o Ministério Público do Trabalho condenou a empresa Seara,

Tailândia e 1em Malásia – e 47 centros de distribuição – 20 no Brasil, 9 no Chile, 2 em Uruguai, 1 Reino Unido, 3 na Arabia Saudita, 1 em Kuwait, 1 no Qatar, 2 em Omã, 1 nos Emirados Árabes, 1 em China, 2 em Hong Kong e 1 em Cingapura - (Relatório BRF, 2017).

27 Ver: relatório BRF, 2016. disponível in: http://ri.brf-global.com/wp-content/uploads/sites/38/2017/11/BRF2016_20170427_PT-1.pdf acesso 12/05/2018

28 A atividade-fim é aquela atividade de trabalho que está diretamente ligada ao segmento da atuação das empresas. No ramo alimentar, a atividade-fim envolve todo o processo de produção e industrialização do alimento. Essas atividades, até antes da aprovação da lei 13.467/2017, não podiam sofrer terceirização.

29

http://www.lex.com.br/noticia_27402741_EMPREGADO_CONTRATADO_COMO_DEGOLADOR_IS_LAMICO_NAO_CONSEGUE_PROVAR_DISCRIMINACAO_NO_AMBIENTE_DE_TRABALHO.asp x acessado 05/02/2019.

filial do grupo JBS, a pagar indenização de três milhões de reais a trabalhadores muçulmanos por danos morais e terceirização ilícita de atividade-fim³⁰.

Mas se até recentemente atividades-fim, como as da sangria nos frigoríficos, não podiam sofrer terceirização – embora muitas companhias o fizessem, violando a própria legislação - sob pena de sanção, com a nova lei em vigor 13.467/2017, assinada pelo então presidente Michel Temer, houve uma alteração na legislação trabalhista, entre as quais se aprovou a legalização da terceirização dos trabalhos relacionados a atividades-fim³¹. Com a aprovação dessa nova legislação, práticas de contratação que até faz pouco eram vistas e sancionadas pelo Estado como ilegais, de repente, tornaram-se juridicamente legais pelo mesmo Estado. Não era por acaso que, durante a etnografia, vários de meus interlocutores chegaram a comentar de se sentirem sem direitos e não poderem fazer nada frente às difíceis condições de trabalho dentro do frigorífico.

Abdul³²:

Amigo trabalhamos muito e ganham pouco, o trabalho e cansativo e ganhamos pouco dinheiro, mas nós não podemos reclamar porque podemos ser despedidos (Registro de campo. Chapecó, 18/02/2018)

Os relatos coletados em campo descrevem que as condições de trabalho dentro do frigorífico são intensos e pesados, os salários que ganham os imigrantes são baixos, e as condições são insalubres - exposição a altas e baixas temperaturas, por exemplo - e os muitos movimentos repetitivos exigidos causam constantes dores e lesões musculares, entre outras doenças, que colocam em risco a saúde física e mental dos trabalhadores. De fato, durante o tempo em que morei com alguns de meus interlocutores, um deles, Samir que trabalhava há quatro anos na atividade da sangria, às vezes reclamava das dores e câimbras que sentia em seus braços. Algumas vezes, inclusive, acordei de madrugada ao ouvir ele se queixar pelas dores, e, por esse motivo, algumas vezes sugeri irmos ao

30 Em abril de 2018, a empresa Seara, foi condenada a pagar indenização a trabalhadores muçulmanos, que realizavam abate de frango sob sistema de abate *halal*.

Ver: <https://veja.abril.com.br/economia/seara-e-condenada-em-r-3-milhoes-por-terceirizacao-ilicita/> acessado 09/10/2018.

31 Ver Decreto sobre a nova legislação de trabalho. Disponível in: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/lei/113467.htm acessado 12/05/2019.

32 Os nomes de meus interlocutores são aqui trocados por pseudônimos.

médico, mas ele se negava, comentando que não ia porque podia perder o trabalho. Samir assim como os outros sangradores muçulmanos da linha *halal*, não tinha nenhum convênio médico, e, pelo que me disse, o médico do frigorífico não podia atendê-lo, porque ele não tinha vínculo de emprego direto com a empresa.

A situação de Samir ficou mais complicada com o passar dos dias, pois ele começou a reclamar cada vez mais das dores, até que, certo dia ele não aguentou mais e, finalmente, pude convencê-lo de irmos ao posto de saúde para que um médico examinasse seus braços. Nesse dia, logo após aguardarmos um tempo na sala de espera, finalmente um médico de serviço o atendeu, e perguntou qual era seu problema. Como Samir não tinha uma comunicação muito fluente em português, eu disse ao médico que ele estava com câimbras e dores fortes em seus braços. O médico em seguida o examinou, e, enquanto revisava seus braços, perguntou-lhe em que trabalhava. Ao ouvir a sua resposta, o médico rapidamente concluiu que as dores em seus braços eram princípio de LER - Lesões por Esforço Repetitivo. Não entrarei em detalhes sobre o que o médico disse em seguida a respeito de LER e dos problemas de saúde originados pelo trabalho nos frigoríficos, bastará mencionar que sua fala exacerbou a percepção negativa que eu já tinha dos frigoríficos, e me deixou pensando, naquele momento, na situação de Samir, e na dos outros sangradores que trabalhavam no frigorífico. Assim que, ao retornamos à casa, comentei com os outros sangradores sobre e o que o médico tinha dito sobre as dores nos braços de Samir e as consequências do trabalho nos frigoríficos, para minha surpresa um deles respondeu:

Amigo, nós sabemos que o trabalho dentro do frigorífico deixa as pessoas doentes, todo sangrador da linha *halal* sabe que depois de alguns anos, seus braços e costas começam a doer, nós sabemos isso, mas o que podemos fazer, se é a única coisa que podemos fazer aqui? (Registro de campo, Chapecó, 20/06/2018).



Figura 9. Muçulmano realizando o abate, na planta da BRF, de Chapecó, Imagem cedida por um de meus interlocutores

Os relatos dos sangradores muçulmanos sobre a atividade da sangria *halal* nos frigoríficos mostram que, apesar do amplo sentido espiritual que eles dão a essa atividade, descrevendo-a, às vezes, inclusive, como um dever religioso, o trabalho nos frigoríficos está longe de constituir-se como uma escolha livre para os imigrantes e refugiados muçulmanos. De acordo com os relatos dos sangradores, na linha *halal* um sangrador pode chegar a abater em torno de 70 a 75 frangos por minuto em um tempo de trabalho de uma hora contínua, seguido por uma hora de descanso. Por esse motivo, segundo eles, ao término de cada jornada de trabalho, ficam com muitas dores principalmente nas costas e braços. Todos esses fatores - as formas de contrato, bem como o trabalho exaustivo e sob constante assédio dos empregadores - permitem dizer que essa atividade é extremamente precária e os sangradores são submetidos a regime de trabalho em condições de superexploração.

A procura por trabalhadores muçulmanos para o ofício da sangria *halal* foi algo que eclodiu nos últimos anos, e tornou-se extremamente necessário para a indústria frigorífica. Como já mencionado, o emprego de muçulmanos nos frigoríficos está diretamente relacionado com o constante aumento das exportações de carne *halal* para

os países árabes e muçulmanos³³, que, baseados no Alcorão e na *Shari'ah*, exigem que o abate do animal deve ser efetuado por um muçulmano conhecedor dos princípios ritualísticos do abate *halal*³⁴. Importante dizer, também, que o crescente consumo de carne *halal* representa um grande potencial para a indústria frigorífica, não apenas porque a demanda vem dos países muçulmanos, mas também porque é uma demanda que tem vindo crescendo também nos países não muçulmanos (KHALID; YAAKOB; BHARI; MOHD, 2014). Isto é, segundo o *Sheik*, porque, muitas pessoas não muçulmanas, estão passando a consumir carne *halal* porque entendem que a carne *halal* é mais confiável do que a carne do animal abatido na forma convencional, por isso, segundo ele, muitas pessoas optam por comprar carne que tenham o selo *halal*, por questões de segurança e confiabilidade. É nesse contexto que, buscando atender às demandas e exigências dos países consumidores de carne *halal*, empresários e grandes frigoríficos se adequam às formas de tradição religiosa – a fim de maximizar lucros – e incorporam, dentro de suas linhas de produção, uma lógica simbólica, prescritiva, ritualística e religiosa, a fim de comercializar carnes certificadas com o selo *halal* para os países consumidores de religião muçulmana.

Importante dizer também que a demanda por produtos de proteína animal *halal* é um mercado que cresce a cada ano, e gera altos lucros para a indústria frigorífica brasileira. De acordo com os dados da Federação das Associações Muçulmanas do Brasil (FAMBRAS), 33% da produção de frango do Brasil é destinada ao mercado *halal*, tendo a Arábia Saudita como o principal comprador. Na carne bovina, o percentual chega a 40%, sendo o Egito o maior comprador³⁵. De modo geral, os alimentos *halal* são

33 Segundo dados da Federação de Associações Islâmicas Brasileiras (Fambras), o aumento na demanda de carne nesses países tem levado que a indústria frigorífica brasileira se torne a principal fornecedora de carne bovina e de aves *halal*, fornecendo o 20% da carne que consomem os muçulmanos. Ver FAMBRAS <https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Criacao/noticia/2017/04/brasil-tem-90-dos-frigorificos-habilitados-para-o-abate-halal.html> acesso 23/04/2018

34 De acordo com a lei islâmica a pessoa contratada para levar a cabo o abate deve ser de espírito são, e deve entender plenamente os procedimentos e as condições ritualísticas que se devem seguir durante o momento de se efetuar o abate do animal.

35 De acordo com o jornal eletrônico: em.com.br - Economia, as exportações de carne brasileira para os países Árabes somaram mais de 405 mil toneladas em 2017. Disponível em: https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2018/04/24/internas_economia,953748/brasil-lidera-mercado-de-carne-para-muculmanos.shtml acessado 04/07/2018.

responsáveis pelo 16% da produção global da indústria (KHALID; YAAKOB; BHARI; MOHD, 2014, p. 69). Em cifras globais esse mercado, (incluindo todos os segmentos existentes, como alimentos industrializados, produtos farmacêuticos, cosméticos, entre outros), só no ano de 2017, movimentou US\$ 2.7 trilhões, dentre os quais, os frigoríficos brasileiros, vinculados à certificação *halal*, movimentaram US\$ 13, 5 bilhões³⁶.

Desde essa lógica prescritiva e simbólica que organiza a produção e a demanda (SHALINS, 1979), a BRF posiciona-se no mercado internacional como a principal fornecedora de carne de aves *halal*. Como destaca um de seus relatórios, a empresa tornou-se a “maior fabricante de produtos de origem animal *halal* do planeta, produzindo aproximadamente 1 milhão de toneladas de alimentos para o Oriente Médio” (Relatório BRF, 2016, p. 45)³⁷.



Figura 10. Caminhão transportando frango para ser abatido na planta da BRF em Chapecó.

Registro de campo, 13/05/2019

36 Selo *halal* pode impulsionar as exportações. In: <https://www.pressreader.com/brazil/valor-econ%C3%B4mico/20180405/282196536519319> acesso realizado 18/12/2018.

37 Relatório BRF 2016, disponível in: http://ri.brf-global.com/wp-content/uploads/sites/38/2017/11/BRF2016_20170427_PT-1.pdf acesso 15/05/2016

A BRF, como já mencionado, é um dos principais complexos agro frigoríficos industriais do mundo. No Brasil, conta com várias plantas voltadas para o abate de frango sob o sistema *halal*. Uma de suas principais unidades, na qual se abate um grande número de animais por meio desse procedimento específico, é a planta de Chapecó. De acordo com as informações fornecidas a mim pelos diretores do Sindicato (SINTRACARNES), nessa planta são abatidos mais de 2 milhões de frangos e perus por dia. Ali são empregados mais de 5.000 trabalhadores, dentre eles aproximadamente 1.100 imigrantes, do número total dos migrantes que trabalham nessa planta, constatei que 38 deles - todos muçulmanos - atuam na linha de produção do sistema de abate *halal*. O trabalho que esses imigrantes realizam configura uma atividade bastante diferenciada das outras que são praticadas dentro do frigorífico, uma vez que a atividade que eles realizam, carrega forte “dimensão simbólica e religiosa” (TURNER, 1994).

É importante destacar que, apesar desse grupo estar composto por muçulmanos de várias nacionalidades – com diferenças linguísticas e culturais claramente evidentes - todos eles compartilham uma mesma identidade social, que tem por base o mesmo sistema religioso: o Islam. A necessidade de pertencer a uma mesma religião, na qual eles se reconhecem como um grupo identificável, ou mesmo uma comunidade moral, é uma das características que mais se sobressai no perfil do grupo de abatedores. Desse modo, apesar das “diferenças radicais” e das etnicidades que podem existir entre estes, eles compartilham um sistema de crenças e rituais muito bem integrado (GEERTZ, 1994, p. 32), no qual afirmam sua identidade social e religiosa.

Certificação e terceirização do abate halal

Justamente por compartilhar um mesmo conjunto de princípios religiosos baseados no Islam é que muitos muçulmanos que chegam ao Brasil são contratados, ou melhor dizendo, são terceirizados por empresas envolvidas com a certificação *halal*. Essas empresas estão vinculadas à entidades religiosas muçulmanas como a FAMBRAS (Federação de Associações Muçulmanas do Brasil), e são as responsáveis por fornecer a mão de obra para trabalhar no sistema de abate *halal* nos frigoríficos. No caso dos

muçulmanos que trabalham na planta da BRF, em Chapecó, constatei que todos eles têm vínculo de emprego com a terceirizadora CDIAL-halal, que é uma das maiores no ramo da certificação *halal* no Brasil.



Figura 11. Logotipo do selo da certificadora halal ³⁸.

38 Tomado do site: <http://cdialhalal.com.br/pt/> Acesso em 20/09/2019.



Figura 12. Produto com embalagem de certificação halal ³⁹

Desse modo, no que se refere ao comércio *halal*, a certificação é a principal exigência para se exportar para os países islâmicos. A certificação é estabelecida pela *Shari'ah* que, baseando-se nos escritos alcorânicos, determina o que pode ou não ser consumido por um fiel muçulmano, em termos de alimentação. Além de empresas e entidades religiosas vinculadas com a certificação *halal*, também participam dessa rede outros órgãos governamentais tais como: A Câmara de Comércio Árabe Brasileira; Câmara de Comércio Brasil; Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio; Ministério das Relações Exteriores; e a Federação das Associações Muçulmanas do Brasil (FAMBRAS HALAL)⁴⁰. Todos esses órgãos, governamentais e religiosos, envolvidos com esse sistema de certificação, estão ligados a uma rede de entidades nacionais e

³⁹ Tomado do site:

https://www.google.com/search?q=imagens+de+certificado+de+carne+halal&client=ubuntu&tbm=isch&tbs=rimg:CTEEfUVuV-VsIjjZp7kKZaLkVDUXoKMZnACwdTST1N5DFXf22SFctXbuhIEhIFuwQ63fbwpvy7p7S8ZbT1c7MP768voSCdmnuQplouRUEV-q5FyEHDd3KhIJNRegoxmcALARHGNCdqUM1ikqEgl1NJPU3kMVdxF0Sh2iNHjaSSoSCfbZIUk1du6GEUfuXntVq36IKhIjSEgW7BDrd8RKiFRID_1kOGogEglvCm_1LuntLxhEGRRkWF3wD0ioSCvtPVzsw_1vrzEcu5XADjYs&tbo=u&sa=X&ved=2ahUKEwj36vOpyubjAhXfHLkGHTUkAB0Q9C96BAgBEBg&biw=1366&bih=600&dpr=1#imgdii=xzeZVOV_A1S5SM:&imgsrc=UsjroPU-Km1nOM: acesso 03/08/2019

⁴⁰ Ver FAMBRAS HALAL. Disponível em: <http://www.fambrashalal.com.br/nossos-parceiros>

internacionais, em países europeus e muçulmanos, que se estruturam a partir de um mercado consumidor de produtos *halal*.

Importante destacar que, apesar de que as exportações de carne de frango tiveram seu início nos primeiros anos da década de 1970, foi só ao final dessa década (1979) que a indústria frigorífica brasileira realizou as primeiras exportações *halal*, quando foram exportadas 650 toneladas de carne de frango⁴¹ para os países árabes. Já no caso da carne bovina, de acordo com alguns relatos coletados, as exportações tiveram início somente em meados dos anos 90, mas, diferentemente da carne de frango, os bois não eram sacrificados nos frigoríficos; ao invés disso, eram transportados vivos em caminhões até os portos e depois colocados em grandes embarcações, e enviados para os países muçulmanos, onde eram sacrificados. Foi só depois, com o aumento dos pedidos de carne bovina, que alguns frigoríficos adequaram suas instalações para o abate do boi e terceirizaram o sacrifício dos animais para as empresas certificadoras *halal*

A entrada no mercado muçulmano de alguns frigoríficos brasileiros foi facilitada pela intermediação da empresa muçulmana FAMBRA HALAL, no final da década de 1970. Levando trabalhadores muçulmanos para realizar o ofício da sangria, a FAMBRAS buscou, desde o início das exportações mostrar aos países muçulmanos que, ao empregar apenas sangradores muçulmanos dentro das instalações frigoríficas, se cumpria com um dos principais requisitos exigidos do abate. Na página eletrônica dessa empresa, pode-se encontrar alguns trechos que mostram como se deu o seu surgimento e a inserção de muçulmanos nos frigoríficos:

Desde a criação da FAMBRAS *halal* em 1979, criaram-se mecanismos de acesso aos países islâmicos, em especial, o Oriente Médio e Ásia contribuindo com a implementação do sistema e conceito *halal* nas indústrias. Foi implementada mão de obra qualificada para garantir transparência e confiabilidade aos países islâmicos. Dessa maneira, tornou-se possível emitir certificados *halal* com nível elevado de credibilidade, tornando o Brasil, um dos países mais respeitados, quando se fala de *halal*". (FAMBRAS HALAL)⁴².

41 <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/certificadora-ressalta-a-forca-do-mercado-halal-para-economia-brasileira/20181106-095228-i177> Acessado 05/03/2019

42 Mercado halal no mundo, disponível in: <http://www.fambrashalal.com.br/visao-geral> acesso realizado 23/12/2018.

Na década de 1980 o empresário Ali Saifi criou a empresa CDIAL- *halal* para concorrer no mercado da certificação. Desde sua fundação, a CDIAL tem sido uma das principais empresas responsável pela emissão dos certificados *halal*, bem como uma das principais contratistas de trabalhadores muçulmanos para o ofício da sangria nos frigoríficos. A forma como essa empresa ganhou exclusividade na emissão de certificação *halal* pode ser lida na página eletrônica da empresa, que descreve a “ousadia” e “expertise” do fundador dessa companhia.

Ainda na década de 80, o Sr. Ahmad Ali Saifi teve uma solicitação pelo Kuwait, para prestação de Serviços relacionados ao abate Religioso Muçulmano no Brasil, em conjunto a um grupo de administradores, desenvolveu o Grupo de Abate *halal*, que atuava diretamente em fábricas e abatedouros, assim desenvolvendo um sistema de abate *halal* e fiscalização da produção *halal*. Deixando-os abertos a visitas de grandes personalidades islâmicas do mundo árabe. Em 1990, houve uma decisão entre os governos do Kuwait e Arábia Saudita, onde, devido a expertise nos Serviços, determinaram que a CDIAL *halal* seria a Prestadora de Serviços exclusiva de Certificação *halal* em alimentos para esses mercados, padronizando os procedimentos da atividade (CDIAL *halal*)⁴³.

Apesar de não ter sido possível levantar dados bibliográficos específicos acerca de como se deu, no início, a inserção dos primeiros muçulmanos para trabalhar no abate *halal* dentro dos frigoríficos, em conversas que mantive com Adil (filho de um libanês, dono de um pequeno escritório de certificação *halal*), ele comentou que, no início da década de 1980, quando começaram as exportações de carne de frango *halal*, a maioria dos muçulmanos que realizavam o abate eram de origem sírio-libanesa que já residiam no Brasil há muito tempo. Segundo ele, seu pai, que tinha chegado ao Brasil no começo dos anos setenta, trabalhou na FAMBRAS nos anos oitenta no ofício da sangria, sendo um dos primeiros muçulmanos a trabalhar nos frigoríficos. Segundo ainda esse interlocutor, muitos dos muçulmanos, que trabalharam como sangradores naquela época,

43 A história da CDIAL *halal* , disponível in: <http://cdialhalal.com.br/a-cdial-halal/> acesso realizado 23/12/2018.

foram escalando posições hierárquicas dentro da FAMBRAS, e alguns chegaram a montar escritórios próprios de certificação *halal*, como aconteceu com seu pai.

Importante dizer que, apesar de que a presença de trabalhadores muçulmanos nos frigoríficos tenha seus registros desde o início dos anos oitenta, a contratação desses trabalhadores está em ascensão desde o 2010, período em que justamente, houve uma expressiva entrada de pessoas de países muçulmanos no Brasil. De acordo com a pesquisa de Silva (2013), no ano de 2013, cerca de 600 abatedores muçulmanos eram os encarregados do ofício da sangria *halal* nos frigoríficos do Brasil. E entre estes, cerca do 80% eram solicitantes de refúgio (SILVA, 2013, p. 153). Embora não tenha sido possível encontrar dados específicos sobre o número exato de muçulmanos que atualmente trabalham nos frigoríficos – em parte pela alta rotatividade desses trabalhadores, alguns fontes jornalistas apontam para pouco mais de 500 trabalhadores muçulmanos nos frigoríficos⁴⁴.

Em contraste com esses dados, em uma das conversas que tive com o *sheik* Emad, ele chegou a comentar de haver, aproximadamente, 1.500 muçulmanos trabalhando dentro dos frigoríficos no Brasil. Seja como for, esse número talvez pareça não ser tão relevante, se comparado à expressiva quantidade de pessoas empregadas pela indústria frigorífica, incluindo outros grupos de imigrantes, cuja quantidade de longe supera à dos sangradores muçulmanos que trabalham no *halal*. Mas se considerarmos como um dado confiável o relato do *sheik* Emad, - que, de fato há esse número de sangradores muçulmanos trabalhando nos frigoríficos -, estaremos, então, falando de que é a partir do abate realizado por este número de trabalhadores que a indústria frigorífica brasileira exporta mais de dois milhões de toneladas de carne *halal* para os país muçulmanos⁴⁵. Um volume que representa, em termos gerais quase 30 % da carne (bovina e frango) que consomem os muçulmanos no mundo⁴⁶.

44 Ver:

https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2018/04/24/internas_economia,953748/brasil-lidera-mercado-de-carne-para-muculmanos.shtml Acessado 19/12/2018

45 Ver:

https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2018/04/24/internas_economia,953748/brasil-lidera-mercado-de-carne-para-muculmanos.shtml Acessado 22/04/2019

46 Ver: <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/brasil-domina-as-exportacoes-de-frango-halal/20130426-085601-e600> Acessado 17/06/2019

Tomando como exemplo os relatos dos muçulmanos com quem me relatei em campo, de que eles, 38 no total, executam o abate de 220.000 frangos ao dia, sob o sistema *halal*, estaríamos então também falando que cada um desses sangrador abate 5.945 frangos durante uma jornada de trabalho. Alguns desses sangradores chegaram a comentar que, dependendo dos pedidos dos países árabes, o número de abates em um dia pode aumentar. Nesses casos em que há um aumento nos pedidos, a velocidade da linha de esteira aumenta, e a intensidade do trabalho exigido é redobrado, o que leva a que um sangrador chegue a degolar até 90 frangos por minuto, realizando turnos de trabalho de uma hora contínua, seguidos de uma hora de descanso. Como relatam alguns de meus interlocutores:

Habdul;

Há momento em que a esteira fica muito rápida e não podemos parar, temos que acompanhar a velocidade da máquina, e quase sempre tem um supervisor que está gritando não para, não para (Registro de campo, Chapecó, 23/05/2018)

Adil;

Meu amigo dependendo dos pedidos tem vezes que no *halal*, uma pessoa pode chegar a degolar mais de 10 mil frangos em um dia, nesses dias o trabalho fica mais rápido e pesado (Registro de campo, Chapecó, 02/06/2018)

O número de animais abatidos por minuto, assim como a forma e as condições às que são submetidos os sangradores, levanta questões acerca da maneira como é praticado e ressignificado o abate *halal* nos frigoríficos. As histórias contadas sobre o trabalho nas linhas *halal* exemplificam a natureza das relações entre capital, religião e trabalho, ao mesmo tempo em que revelam os abusos e as condições de exploração dos sangradores muçulmanos que trabalham no ofício do *halal*. A inserção destas pessoas para realizar essa forma particular de abate, como o presente capítulo buscou demonstrar, aponta para a maneira como a indústria frigorífica vinculada à produção *halal* reforça, a mobilidade desses sujeitos e os atrai para dentro dos frigoríficos, colocando-os em condições de super exploração. Em busca de sobreviver, muitos muçulmanos imigrantes e refugiados são praticamente forçados a se inserir nessa máquina moedora de humanos e animais que

representam os frigoríficos (STEFANUTO, 2017). A indústria frigorífica vinculada à produção *halal* reforça, desse modo, a mobilidade dos imigrantes e refugiados muçulmanos pelo território brasileiro, criando, uma rede de trabalhadores altamente precarizados. Esta é uma rede que não para de crescer, não apenas em razão da saída forçada de muitos muçulmanos que fogem das situações de pobreza e violência política e religiosa em seus países de origem, mas também em razão da demanda de uma força de trabalho religiosa para alimentar o mercado global *halal*.

CAPITULO II.

Embora esta não seja uma etnografia sobre o surgimento dos frigoríficos, nem da produção industrial de carne - mas, principalmente, sobre o abate *halal* praticado por imigrantes e refugiados muçulmanos dentro dos frigoríficos -, os tópicos deste capítulo buscam explorar um pouco o desenvolvimento da indústria frigorífica no Brasil, assim como as condições que possibilitaram que esse setor se tornasse um dos principais produtores e exportadores de carne do planeta. Alguns tópicos darão maior ênfase à indústria frigorífica aviária, principalmente aquela que emergiu e se consolidou na região de Chapecó-SC, uma vez que esse foi o local onde se desenvolveu a pesquisa etnográfica. Neste sentido, narrar um pouco sobre o marco histórico do surgimento da indústria frigorífica é fundamental para a compreensão do processo de industrialização da carne. Os dados analisados neste capítulo provêm de fontes bibliográficas.

O ocultamento da morte dos animais nos matadouros

Desde o século passado, acadêmicos e pesquisadores de várias áreas têm se interrogado sobre as implicações ambientais e econômicas da indústria frigorífica (as condições de trabalho, a incorporação de imigrantes, regulações na indústria alimentar), bem como das questões simbólicas ligadas ao consumo de carne. A partir de uma perspectiva histórica, de acordo com Lee (2008), o surgimento dos matadouros inaugurou uma radical mudança na relação entre humanos e animais, uma vez que foram os primeiros locais onde se institucionalizou e se organizou de forma compartimentalizada o abate dos animais. Mas, muito antes de o abate de animais passar a ser realizado nos matadouros, o ofício era feito por pequenos açougueiros. De acordo com Verussa (2016), geralmente o açougueiro comprava os animais para o abate e o preparo da carne, um aprendiz e um jornaleiro trabalhavam nas tarefas mais pesadas. A oficina era parte de sua casa ou, às vezes, se ligava a outras no mercado. O ofício do açougueiro, como destaca o autor, foi a base técnica dos primeiros matadouros. Estes, segundo ele, surgiram:

(...) no século XVIII para isolar o trabalho dos açougueiros junto com todo o cenário fortemente tingido

de sangue e impregnado com o odor característico da carne putrefata. A intervenção estatal justificou-se contrariamente ao mau cheiro produzido pelos açougueiros nas poucas grandes cidades europeias daquela época (VERUSSA, 2016, p. 12-13).

Foi na base das ideias higienistas de limpeza e purificação dos espaços públicos que ganhou força a intenção de retirar os açougueiros e seu trabalho de lugares públicos e escondê-los nos matadouros. Outros argumentos menos estéticos, como afirma Verussa (2016), reforçaram a pressão contra os açougueiros, como as reclamações de natureza sanitária e médica e de entidades de defesa dos animais, que moralizaram o abate interpretando-o como um ato cruel e violento. Como destaca o autor:

A tendência desse conflito favoreceu o estabelecimento dos matadouros, públicos em sua maioria. Eles funcionaram para limpar as cidades da sujeira provocada pelos açougueiros, como a presença dos animais, o sangue, os detritos, o mal cheiro e mantiveram tudo isso longe do olhar das pessoas. Mas também foram estruturados para fiscalizar o trabalho dos açougueiros, e de certo modo, quebrar o monopólio sobre a carne. Portanto o confinamento dessa atividade em matadouros foi primeiro passo para a organização industrial da produção da carne (VERUSSA, 2016, p. 13).

Para a ciência médica dos séculos XVIII e XIX, fortemente influenciada pela teoria higienista, espaços insalubres como os matadouros deviam se localizados fora da área urbana, de modo que não oferecessem risco à população. Para os médicos daquele momento, edificações como os matadouros deviam ser construídas em locais afastados da presença e da morada dos habitantes, evitando, assim, o mau cheiro e os odores desagradáveis que eram propagadores de doenças na forma de miasmas. Na França, por exemplo, a ideia de isolar certos espaços - como os matadouros - das áreas populosas das cidades foi discutida por Michel Foucault (1998), que observou que “A concepção da medicina social no combate às pestes e às epidemias da França neste período foi difundida”, adotando-se para isso mecanismos médicos e políticos através da quarentena por parte da população (FOUCAULT, 1998, p. 88).

As teorias higienistas que se desenvolveram na Europa também estiveram presentes na concepção de médicos e autoridades atuantes no Brasil durante todo o século XIX e nas primeiras décadas do século XX. Seguindo, então, os mesmos modelos dos países da Europa, no Brasil o matadouro se configurou como um signo moderno que discriminava como clandestinas ou inadequadas as práticas costumeiras de abate doméstico. De acordo com Dias (2009), na capital do Império, o mau cheiro e as imundices provocadas pelo local onde eram abatidos os animais impregnavam os bairros da cidade. Por este motivo, a presença desse estabelecimento não podia mais ser tolerada (DIAS, 2009, p. 6). Segundo esta autora, buscando dar uma solução moderna aos problemas provocados pelo antigo estabelecimento, encomendou-se construir um novo matadouro. “Para o novo estabelecimento, encomendaram-se todos os acessórios, maquinário, e mesmo os portões, “dos países civilizados da Europa”, no intuito de erguer, na cidade do Rio de Janeiro, um matadouro modelo” (DIAS, 2009, p. 6). Para a época, as ideias de higienização e progresso que acompanharam os matadouros foi tão marcante que, de acordo com Verussa (2016, p. 14), o próprio D. Pedro II compareceu à inauguração do novo abatedouro da capital do Rio de Janeiro, no ano de 1881. Mas a recém-criada instalação tornou-se rapidamente alvo de escândalos e críticas, já que:

[A]instalação tinha sido “feita num local insalubre, miasmático e infeccionado desde longos anos pelos germens de epizootias ou zoonoses [lá] reinantes e endêmicas (...), onde [ficam] myriades de urubús (...)” (IBGE, [1908] 1986: 431), e já nas primeiras semanas após a inauguração, os jornais denunciavam a calamidade que ali se instaurava e a brutalidade com que se fazia o serviço (DIAS, 2009, p. 6).

Apesar de grande parte dos matadouros ter sido construída e localizada nas periferias das cidades naquela época, estes não conseguiam ocultar as fortes cenas de horror e de morte que aguardavam os animais nos currais e, frequentemente, transeuntes que passavam por esses locais denunciavam situações de maus tratos aos animais antes de serem abatidos. Foi a partir da construção das grandes instalações frigoríficas (entre finais do século XIX e inícios do século XX) que a morte dos animais se tornou mais discreta e escondida da vista das pessoas. Assim como os matadouros (que esconderam e

deslocaram os açougueiros para as periferias urbanas), os frigoríficos também foram inventados para eliminar e ocultar o mundano horror de encontrar-se frente ao espetáculo da morte dos animais, que ainda continuava a ser visível ao público nos matadouros.

Os frigoríficos já têm sido amplamente discutidos como espaços de ocultamento por alguns antropólogos – engajados em questões simbólicas e tabus alimentares – tanto pelas formas de organização da morte dos animais como pelas implicações simbólicas sobre o consumo de carne. Stefanuto por exemplo, destaca que as linhas de produção ou desmontagem dos frigoríficos - sejam estes grandes ou pequenos - “operam para atenuar o fato de se lidar constantemente com a morte, e apagar entre os trabalhadores, qualquer forma de empatia” para com os animais que eles abatem (STEFANUTO, 2017, p. 11).

Tomando como exemplo um grande matadouro em Nebraska - onde trabalhou como um funcionário qualquer - Timothy Pachirat (2013) discute como os matadouros frigoríficos são locais onde se busca distanciar e ocultar, desde o princípio até o fim, todo o processo que culmina com a morte dos animais. Da mesma maneira que outros locais (hospícios, presídios e outros espaços de retenção), como destaca o autor, os frigoríficos são um dos mecanismos de poder da sociedade moderna. Como ele afirma, os matadouros “são um lugar que não são lugar nenhum”, já que, através de seus erguidos muros, conseguem ocultar da vista da sociedade as mortes e os corpos desmembrados dos animais (PACHIRAT, 2011, p.3). Os frigoríficos, mais do que locais técnicos onde se organizou a produção industrial da carne, foram locais nos quais se organizou de maneira sistematizada a morte de animais em grande escala. Pode-se, inclusive, pensar que os frigoríficos são também espaços de exceção (AGAMBEN, 1998) onde se produz mortes em série, e seu único propósito é matar animais, cuja carne depois será distribuída e vendida em outros locais. Os frigoríficos, como bem afirma Lee (2008, p. 6), foram espaços que aperfeiçoaram e tornaram invisível às pessoas a morte dos animais, ao mesmo tempo em que se transformaram em locais onde a geometria do sistema da morte pode se expandir sem restrições.

Da mesma forma na qual o processo da morte dos animais é ocultado, as difíceis condições de trabalho e a exploração dos trabalhadores nesses locais também são ocultados. A banalização da vida humana em condições abjetas de trabalho, e as condições violentas do próprio ato do abate, estão presentes desde o surgimento dos

matadouros frigoríficos. Esses locais, como espaços de “confinamento”, tanto de trabalhadores como de animais, ocultam todo o cenário fortemente tingido de sangue e exploração que caracteriza o abate dos animais. Os frigoríficos são espaços nos quais tanto os animais quanto os humanos parecem compartilhar uma mesma condição de exploração (DIAS, 2009; STEFANUTO, 2017).

Surgimento da indústria frigorífica no Brasil

Grande parte dos trabalhos que se voltaram para o estudo dos matadouros-frigoríficos e do processo industrial da carne destacam que, desde finais do século XIX e início do século XX, o vertiginoso aumento da população mundial exerceu uma significativa influência na produção industrial da carne. A necessidade de atender à demanda e o consumo de uma população cada vez mais numerosa e desejosa de comer carne levou a constantes transformações nos hábitos alimentares e, rapidamente, ocasionou a mudança de uma produção artesanal para uma produção industrial de alimentos (MAMIGONIAM, 1976; ESPÍNDOLA, 1996; DIAS, 2009; ARAUJO, 2003; SILVA, 2013. PERROTA, 2015, SIQUEIRA, 2016; STEFANUTO, 2017; VERUSSA; BOSI; MOREIRA, 2016).

No caso dos primeiros grandes frigoríficos que se instalaram no Brasil, os trabalhos que têm se dedicado ao tema são unânimes em apontar os anos de 1913 a 1925 como datas-chave nas quais se instalaram os primeiros frigoríficos de grande porte para o abate de animais. Essas instalações contaram com uma estrutura relativamente moderna para a época, e tinham a capacidade de abater um número significativo de animais. Questões como o crescimento da população nos principais centros urbanos exerceram significativa influência para a instalação das primeiras companhias frigoríficas em cidades como São Paulo e Rio de Janeiro.

Mamigoniam (1976), um dos primeiros autores a analisar o surgimento dos frigoríficos no Brasil central, ressalta que “o primeiro frigorífico brasileiro começou a funcionar em 1913, em Barretos, visando o abastecimento do crescente mercado paulistano, até então atendido por precários matadouros”. Como já mencionado, as

condições de higiene dos locais onde eram abatidos os animais e armazenada a sua carne já eram motivos de preocupação desde finais do século XIX, razão pela qual autoridades locais buscavam dar uma solução moderna com a construção de novas instalações. Até a primeira década do século XX os matadouros existentes funcionavam em condições muito precárias, e causavam muito mal-estar entre os moradores das cidades, pelas condições de higiene, “apresentando a proliferação de germes epizootias ou zoonoses”, além de moléstias trazidas por urubus que povoavam os locais onde se encontravam as precárias instalações (ARAÚJO, 2002; DIAS, 2009).

A preocupação com as condições de higiene e armazenamento da carne foram, em grande parte, fundamentais para a construção de novos estabelecimentos, durante as primeiras décadas do século XX. Esses estabelecimentos, como afirma Araújo (2002, p. 26), contribuíram com o crescimento do setor da industrialização da carne, uma vez que importaram da Argentina e do Uruguai maquinaria moderna e novas técnicas de conservação da carne através de refrigeração. O período referente à primeira conflagração mundial (1914-1918) foi uma época que possibilitou a expansão da indústria frigorífica, uma vez que, nesse período, várias companhias estrangeiras (europeias e americanas) adquirindo terras para a criação e engorda de animais, e, posteriormente, instalaram algumas plantas frigoríficas nas regiões Sudeste e Sul do país. Segundo Mamigonian (1976, p. 9), “dos seis estabelecimentos estrangeiros que começaram a funcionar até 1920, quatro foram montados no Rio Grande do Sul, por iniciativa das três gigantescas firmas norte-americanas: Swift, Armour e Wilson”.

A incipiente estrutura frigorífica que se montou nas duas primeiras décadas do século XX desempenhou um papel importante no desenvolvimento do setor agroindustrial, já que colocou em contato a produtividade exigida pelo mercado e a atividade pecuária, conseguindo, assim, equalizar tanto os capitais investidos na aquisição de terra para a criação e engorda dos animais, quanto aqueles aplicados na construção das instalações para o abate dos animais e sua posterior comercialização. Os frigoríficos de capital estrangeiro abatiam vários tipos de animais (bovinos, suínos e ovinos) e produziam grandes variedades de produtos, tais como carnes verdes (resfriadas e congeladas), industrializadas (conservas e enlatados), charque e banha, sendo que os frigoríficos de capital nacional estavam exclusivamente voltados para o atendimento do mercado interno

- com exceção feita apenas aos frigoríficos de Barretos (SP) e de Pelotas (RS) - enquanto que os de capital estrangeiro destinavam seus produtos ao mercado externo (MAMIGONIAM,1976; ESPÍNDOLA, 1996).

Vale ressaltar que os frigoríficos estrangeiros que se instalaram no Brasil nasceram como projetos de proporções enormes, seguindo os mesmos modelos implantados em Chicago. Chicago, como destaca Dias (2009), foi o berço dos frigoríficos: a cidade tinha o maior conjunto de matadouros de animais do mundo, e o sistema de desmontagem das carcaças dos corpos dos animais que ali se montou inspirou a visão pragmática de Henry Ford, que, depois de ter visitado vários frigoríficos de Chicago, estruturou sua primeira linha móvel de montagem para carros. Inspirado no sistema de carretilhas que alçava a carcaça do boi e a colocava em movimento para que os trabalhadores lidassem com seu desmonte, Ford desenhou e organizou seu sofisticado método de produção de automóveis (VERUSSA, 2016, p. 14).

O sistema e as linhas de desmontagem das carcaças dos animais que surgiram nos frigoríficos de Chicago também serviram como modelo para outros frigoríficos que se implantaram em outros lugares. De acordo com Dias (2009, p. 5), muitas das companhias frigoríficas que nasceram em Chicago – tais como os trustes Swift e Armour - espalharam-se em outros países. No Brasil, esses trustes criaram um monopólio da produção industrial de carne, no qual o tratamento dispensado aos operários, as formas de produção e a lógica do domínio, tinham semelhanças com os frigoríficos espalhados por outros locais. As regiões escolhidas por essas companhias para implementar suas empresas consideravam a facilidade do transporte, as grandes extensões de terra e a possibilidade de empregar mão de obra barata. Por isso algumas dessas companhias se instalaram na região Sul do país nas primeiras décadas do século XX. Ajustando-se aos requisitos exigidos pelas grandes companhias e aproveitando em alguma medida a estrutura das charqueadas (VERUSSA, 2016 p. 14), algumas regiões do interior da região Sul, tais como o centro-oeste catarinense como veremos na continuação, mostraram-se propícios para o investimento e instalação de frigoríficos.

A indústria frigorífica em Chapecó-SC

A história que se construiu sobre o processo de ocupação do centro oeste catarinense no início do século XX ressalta a figura de um tipo particular de indivíduo pioneiro da colonização nessa região. O *desbravador*, ou os *desbravadores*, como são chamados pelos locais, os primeiros colonos que chegaram a essa região, são considerados como uma espécie de heróis regionais e, frequentemente, são descritos pelo papel que desempenharam no processo de colonização. De fato, durante minha estadia na cidade de Chapecó, foi bastante comum ouvir os moradores mais antigos dessa região contarem sobre como seus antigos parentes haviam chegado a esta inóspita região, e como a tinham transformado numa próspera e rica região em pouco tempo.

Mas, para além das histórias sobre a colonização da região contadas pelos locais – que não são menos importantes - esse processo tem sido amplamente bem documentado por diversos pesquisadores (ESPÍNDOLA, 1996; SILVA, 2013, SIQUEIRA, 2016; STEFANUTO, 2017), que em suas mais variadas abordagens, destacam como a colonização que se deu nessa região no início do século XX, originou-se com a chegada de colonos, filhos de imigrantes italianos, alemães e poloneses, que em busca de terra, se deslocaram principalmente do Rio Grande do Sul, estabelecendo-se em algumas zonas do interior catarinense. Esses colonos rapidamente se dedicaram às atividades vinculadas ao uso agropastoril da terra: ao cultivo de milho, à extração de madeira e à criação de porcos para a extração de banha. Tais atividades foram fundamentais e favoreceram a instalação das primeiras matrizes industriais e subsidiárias do setor frigorífico e de carnes que se desenvolveram nessa região.

A possibilidade de muitos descendentes europeus se tornarem proprietários dos meios de produção, em decorrência do baixo preço da terra, sua fertilidade natural e relativa abundância, foi um fator que estimulou a migração de pequenos artesãos, padeiros, sapateiros, entre outros, para o quadro urbano do oeste catarinense (ESPÍNDOLA, 1996, p, 23). Dessa forma, em busca de uma ascensão social e econômica, muitos imigrantes, principalmente gaúchos, montaram pequenos estabelecimentos comerciais ou se incorporaram às empresas colonizadoras que passaram a promover a ocupação da região, expulsando dali seus antigos moradores: caboclos e indígenas

Guarani e Kaingang (SIQUEIRA, 2016; STEFANUTO, 2017 p, 23). De acordo com Siqueira (2016), nesse processo de colonização foi exigido dos colonos “a ocupação rápida da terra através do cultivo ou povoamento a partir da criação de animais, constituindo unidades de trabalho familiar e seguindo o sentido da colonização: o de implantar uma tradição de responsabilidade familiar” (SIQUEIRA, 2016, p. 41). Esse processo foi acompanhado também pela instalação de pequenas empresas colonizadoras, cujo capital foi a base para o desenvolvimento dos primeiros frigoríficos no Oeste catarinense. Hansen (2013), afirma que o povoamento e a instalação das empresas colonizadoras partiram do interesse do governo estadual em dar uma efetiva ocupação à região, já que esta havia sido motivo de disputa territorial com o Estado do Paraná e com a República Argentina. O estímulo para que empresas colonizadoras se instalassem nessa região deu-se através da concessão da terra no período entre 1917 e 1960. De acordo com Stefanuto foi:

(...) a partir de 1916 e 1917, anos em que foram resolvidas as questões de limites entre os estados de Santa Catarina e Paraná, e em que o município de Chapecó foi criado, respectivamente. A ocupação territorial desta região no século XX ocorreu por meio das ações de empresas colonizadoras, que ganharam a concessão para a exploração e comercialização das terras, sendo que a maior parte dos lotes foi vendida a migrantes descendentes europeus vindos das colônias gaúchas, a partir de 1920” (STEFUNATO, 2017, p, 48).

É importante destacar que as primeiras empresas colonizadoras a atuarem no oeste de Santa Catarina partiram do município de Chapecó, ainda no ano de 1917. Estas se dedicaram à venda de produtos de primeira necessidade aos colonos, e isto permitiu que essas empresas acumulassem suficiente capital, o que, anos mais tarde, favoreceu a propulsão da produção agroindustrial e a instalação dos primeiros frigoríficos de grande porte na região. Estas condições favoráveis para a instalação desses estabelecimentos levaram, dessa forma, o oeste catarinense a se tornar um dos principais polos de frigorificação do país (ESPÍNDOLA, 1996). De acordo com Silva (2013), ao final da década de 1940, o Estado de Santa Catarina contava com frigoríficos nas cidades de Blumenau (Cia Jersen), Rio do Sul (Frigor Rio do Sul), Joaçaba (Saule Pagnocelli),

Concórdia (Frigorífico Concórdia), Videira (Perdigão) e Chapecó (Marafon) ” (SILVA, 2013, p. 144).

Na busca por aumentar sua capacidade produtiva e de ganhar maior espaço no mercado, no início da década de 1950 alguns desses frigoríficos incorporaram em seu sistema produtivo os pequenos agricultores, sob o sistema conhecido como “integração”. Nesse sistema cabia aos agricultores integrados encarregarem-se do cuidado, da criação e engorda dos animais (principalmente suínos) que eram entregues pelas empresas, enquanto estas se encarregavam do fornecimento de insumos: ração, medicamentos etc. A relação dos integrados com as empresas frigoríficas, como destacam Coletti e Lins (2011), “era de natureza comercial, abrangendo a aquisição de medicamentos e insumos e a venda dos suínos prontos para o abate. Produzir milho e outros insumos na propriedade era a principal estratégia para diminuir custos e aumentar a margem de ganho do produtor” (COLLETI; LINS, 2011, p. 347).

É importante destacar que, apesar de que na época a suinocultura havia se caracterizado como a principal fonte da produção industrial de carnes, a criação de porcos era uma atividade que já estava presente na região muito antes da colonização. Segundo Siqueira (2016), as populações indígenas e caboclas que habitavam essa região criavam porcos antes da chegada dos colonos. No entanto, como destaca a autora:

(...) eles os criavam soltos nas chamadas “terras de criar”, que se localizavam próximas às moradias, ao contrário das “terras de plantar”, que ficavam longe das casas”[...] Isso se deu antes da “lei de criar preso’ ou ‘de fazer cerca’” introduzida pelos colonos” (SIQUEIRA, 2016, p. 41-42).

Com a colonização da região, introduziu-se, desse modo, um novo modelo de criação de animais de corte, cuja característica foi a combinação de pequenos criadores de porcos com grandes empresas processadoras. Nesse modelo - até hoje vigente na região - os pequenos agricultores recebem assistência técnica e insumos por parte das empresas e, mais adiante, vendem os animais prontos para o abate com os valores dos insumos adiantados descontados dessa venda. No início, as formas de contrato entre os pequenos agricultores e frigoríficos eram sobretudo verbais, e envolviam a garantia de compra dos animais criados pelos abatedouros e a obrigatoriedade do produtor integrado

de cumprir com as orientações técnicas indicadas pelas indústrias (STEFANUTO, 2017, p. 64). Esse sistema, segundo Stefanuto:

(...) constitui-se no chamado ciclo completo, uma vez que todo o processo de crescimento e engorda dos animais é realizado em uma mesma etapa – os animais nascem e engordam em um mesmo local, criados pelo mesmo grupo familiar. Essa mudança também permitiu, na ótica da grande indústria, uma melhor organização da produção de carne, uma vez que, até então, a oferta de suínos na região era sazonal, concentrada nos meses de setembro, outubro e novembro, o que fazia com que os frigoríficos praticamente suspendessem as atividades nos meses restantes. Com sistema de integração, a oferta dos animais de corte se ajustou para e pelas agroindústrias, que necessitavam de suínos o ano todo num cenário de demanda crescente” (STEFANUTO, 2017 p. 64).

Mas se, por um lado, os pequenos agricultores inseridos no sistema de integração aos poucos foram perdendo sua autonomia, ao se sujeitarem às exigências dos frigoríficos (que indicava aos integrados quais animais de corte podiam criar e quais não podiam e como deviam trata-los), por outro, a indústria frigorífica muito se beneficiou economicamente dessa integração, pois esse sistema permitiu a maximização da produção, o que levou à rápida expansão deste setor na região. Vale destacar, ademais, que a expansão do setor agroindustrial frigorífico, que se desenvolveu principalmente nessa região, foi facilitada também pela introdução de novas tecnologias que possibilitaram uma diminuição no tempo de criação dos animais de corte, gerando, desse modo, a criação de um maior número de animais pelos integrados em um menor período de tempo.

A introdução dessas tecnologias, desde a criação até o abate dos animais, permitiu uma maior organização da produção da indústria frigorífica, o que possibilitou uma elevada margem de ganho para essas empresas. Esse processo esteve sempre sob o controle da indústria frigorífica, cabendo aos integrados apenas seguir as recomendações técnicas das mesmas. O controle de todo o processo produtivo sempre esteve nas mãos das empresas frigoríficas, desde a criação, a produção da ração, até o abate e a comercialização, mantendo-se apenas a fase de engorda sob atribuição de pequenos e

médios produtores, submetidos à indústria - por meio de contratos, alguns formais e outros verbais - e sob suas recomendações técnicas e organizacionais (DALLA COSTA, 2008; SIQUEIRA, 2016; HANSEN, 2013; ESPINDOLA, 1996).

Essa relação entre frigoríficos e pequenos produtores rurais foi impulsionada pela empresa Sadia (atual BRF), que, no começo dos anos 1950, implantou um sistema de assistência técnica aos agricultores integrados, na tentativa de melhorar o fornecimento de suínos para seus próprios abatedouros (DALLA COSTA, 2008). Contudo, a necessidade de expansão para novos mercados e a crise que se originou durante o período de expansão industrial da administração Kubitschek (1956-61) levou à transformações na indústria frigorífica da região. De acordo com Espíndola (1996, p, 41), a crise de alguma forma refletiu-se no ramo alimentar, e as multinacionais abatedoras de bovinos e os grupos de frigorificação catarinense tiveram que diminuir o número de animais abatidos. Segundo ainda o autor, essa diminuição da oferta de carnes bovina e suína no mercado interno estimulou os grandes frigoríficos catarinenses a investirem na produção de carne de frango.

Assim, a suinocultura, que tinha se caracterizado como a principal fonte da produção industrial de carnes no oeste catarinense, aos poucos foi suplantada pela avicultura industrial. Esse processo foi ainda implantado na década de 1950, com a instalação da empresa Sadia na cidade de Concórdia, no centro oeste catarinense, e logo seguido pela instalação da empresa Perdigão, com uma fábrica de rações e um frigorífico de aves na região de Videira, em 1952 (BELUSO, 2010; ESPÍNDOLA, 1996). Foi nesse contexto que algumas companhias frigoríficas como a Sadia e a Perdigão, ampliaram a produção de aviários no interior de Santa Catarina, aumentando assim o número de aves abatidas. Dessa forma, a presença marcante dessas empresas na região, como se verá na sequência, modificou a relação com os integrados e resultou na transformação do setor agroindustrial da região.

A passagem da suinocultura para indústria frigorífica aviária

A passagem da avicultura tradicional para a produção industrial foi um processo lento. Essa atividade deixou de ser tradicional e artesanal para se tornar, desde a década de 1950, um dos setores mais dinâmicos da indústria frigorífica. Aos poucos, os galinheiros criados por pequenas famílias foram sendo substituídos por modernos aviários⁴⁷. A organização e produção desse sistema foram possíveis com a integração de famílias donas de pequenas propriedades de terras que se especializaram na criação dos frangos. Esse sistema também foi importado dos Estados Unidos na década de 1960 por interesse da empresa Sadia, que o implantou inicialmente no interior de Santa Catarina⁴⁸.



Figura 13. Criação de frangos sob o modelo de integração. Registro de campo, em uma zona rural do Município de Chapecó, 22/02/2018.

47 Os atuais aviários inseridos dentro do sistema de integração têm um tamanho padrão de 100 metros de comprimento por 12 de largura, com capacidade de produção de 15 mil a 22 mil frangos por aviário.

48 As plantas que se instalaram para o abate e processamento industrial da carne de frango são herdeiras, de alguma forma, das companhias frigoríficas que abatiam animais de grande porte, que se instalaram na região nas primeiras décadas do século XX.

Pequenos proprietários de terra, ajudados por suas famílias, edificaram pequenos aviários para receber e criar frangos para os frigoríficos. De forma muito semelhante ao processo da suinocultura, na avicultura, cabia também às empresas frigoríficas fornecerem os pintos, a ração, os medicamentos e a assistência técnica aos produtores, cabendo a estes participar com sua força de trabalho, instalações, equipamentos e manejo, com pagamento balizado pela produtividade⁴⁹ (COLETTI; LINS, 2011; VERUSSA, 2016). Essa forma de integração possibilitou um rápido crescimento econômico de empresas aviárias frigoríficas, estimulando, dessa forma, sua expansão na região. Além disso, a consolidação do setor aviário nessa região foi possível devido à diversificação das atividades das empresas do agronegócio, ainda nos inícios da década de 1960 (DALLA COSTA, 2008). Tal diversificação possibilitou que o setor agroindustrial frigorífico tivesse maior organização da produção, o que favoreceu o crescimento dos volumes produzidos, permitindo que as empresas avícolas do oeste catarinense obtivessem maiores vantagens competitivas em relação a outras empresas aviárias que se haviam instalado em outras regiões do país.

Como já mencionado, um dos fatores que favoreceram a ascensão da agroindústria aviária catarinense foi a crise econômica que se instalou na década de 1960, pois esta, ao diminuir o poder de compra de uma significativa parte da população brasileira, estimulou o consumo de outras carnes como a de frango, que podiam ser compradas por preços mais baixos nos mercados. Isto levou a que os grandes frigoríficos, sobretudo catarinenses, investissem na produção de carne de frango, visando à conquista do mercado interno. Como é destacado por Espíndola (1996), até 1993, o consumo da carne de frango estava em torno de 18,5 kg/hab./ano, enquanto a carne bovina - líder do mercado consumidor de proteínas animais até 1989 - alcançava os patamares de 13,3 kg/hab./ano (ESPÍNDOLA, 1996, p, 42).

O consumo de carne – principalmente de frango - pela população brasileira foi se ampliando. De acordo com Belusso e Espanhol (2010, p. 29), entre as fontes de proteína

49 Atualmente esse modelo baseado na integração entre pequenos agricultores e empresas agroindustriais frigoríficas continua e é predominante na região; grande parte dos pequenos agricultores se dedicam as atividades de criação e engorda de animais para indústria frigorífica da região.

animal, a carne bovina, que era a mais consumida, apresentou redução de 6,3 milhões de toneladas para 6,0 milhões de toneladas no período 1997-2005, enquanto que o consumo de carne de frango, no mesmo período, elevou-se de 3,8 milhões para 6,6 milhões de toneladas. É importante destacar que a ascensão da avicultura, e do setor agroindustrial que se formou ao seu redor, foi facilitado, também, pelas inovações tecnológicas decorrentes da Terceira Revolução Industrial, na década de 1960. As novas tecnologias aplicadas às técnicas de manuseio de animais, pesquisa genética, técnicas de desossa, processamento e conservação das carnes, entre outras, contribuíram decisivamente para a expansão e consolidação da indústria aviária no Brasil (ESPÍNDOLA, 1996; BELUSSO & ESPANHOL, 2010). Exemplos desse processo foram os complexos agroindustriais que se formaram nos anos 70, com um significativo número de plantas frigoríficas voltadas para a produção de frango, que se concentraram na região sul.

Uma das características desses complexos agroindustriais, como é destacado por Siqueira (2016, p. 73), é que sempre estiveram ligadas às práticas de expansão espacial de suas unidades. Em um primeiro momento, ocuparam espaços próximos aos locais de produção de matérias-primas agrícolas (trigo, milho, alfafa) e pecuária (animais). Além disso, à medida em que as agroindústrias frigoríficas foram expandindo sua atuação para outras regiões geográficas, também levaram junto o mesmo modelo de produção e de relação com os pequenos agricultores, o que permitiu que esse setor acumulasse enormes quantidades de capital (DALLA COSTA, p, 323-324).

O crescimento econômico e a expansão geográfica do complexo agroindustrial durante os anos de 1970, de acordo com Belusso & Espanhol (2010, p. 28) foram possíveis também “graças à política agrícola de crédito subsidiado e a instalação de frigoríficos, além das articulações entre grupos nacionais e empresas estrangeiras produtoras de linhagens”. Um fator também decisivo para que a avicultura se consolidasse como um forte polo econômico foi o fato de que, nos primeiros anos da década de 1970, a alta produtividade desse setor possibilitou as primeiras exportações de carne de frango. Vários frigoríficos, principalmente aqueles que haviam se instalado na região sul, começaram a exportar frango e derivados para outros países, obtendo, assim, maiores fontes de divisas.

Visando à conquista do mercado externo, várias companhias frigoríficas, tais como os grupos Sadia e Perdigão, fecharam contratos com países europeus, o que levou essas empresas a ampliarem a produção e o abate de animais. Segundo Espíndola (1996, p. 43), só o número de aves abatidas pelo grupo Sadia, cresceu de 1 milhão de cabeças, em 1968 para 50.959.216 em 1981. Desse modo, a indústria da avicultura, em expansão desde 1970, se consolidou nas décadas de 2000 como um importante setor da indústria de carnes no Brasil e no mundo. Para tanto, algumas empresas do setor lançaram estratégias de fusão com outras empresas nacionais e estrangeiras, a fim de melhor se posicionar no mercado internacional⁵⁰. Essas estratégias de fusão deram início a um processo de transnacionalização do setor, que teve sua maior representação com a fusão, no ano de 2009, entre as duas concorrentes históricas, Sadia e Perdigão, que deram surgimento ao conglomerado Brasil Foods (BRF). Desde seu surgimento, a BRF posicionou-se, rapidamente, no mercado mundial dos alimentos e colocou ao Brasil no topo das exportações de carne de aves. Isto em grande parte foi facilitado por um maior acesso ao mercado dos países muçulmanos. A demanda e consumo desse mercado levou a que grandes companhias frigoríficas como a BRF criassem setores específicos para atender as demandas dos consumidores muçulmanos, que, sendo orientados pelos preceitos do Islam, somente podem consumir carne se o animal é morto por meio do sistema de abate *halal*.

O presente capítulo buscou mostrar a gênese da indústria frigorífica no Brasil, assim como os fatores que possibilitaram que esse setor se tornasse o principal exportador

50 Esse processo de transnacionalização começou nos finais da década de 1980. Siqueira (citando Espíndola 1999) destaca que, em 1989, a Perdigão começou o processo de transnacionalização, vendendo 3% de suas ações à Mitsubishi com objetivo de aumentar sua participação no mercado japonês, enquanto o grupo Sadia iniciou seus primeiros investimentos internacionais na década de 1990 com a criação da Sadia Trading Milão (Itália), a Sadia Trading Tóquio (Japão), e investimento no abate de frango na Argentina com o grupo Três Arroyos (SIQUEIRA, 2016, p.74). Um outro exemplo da fusão e transnacionalização nesse setor foi a aquisição de três empresas no Sul do Brasil pelo grupo norte-americano *Tyson Foods*, em setembro de 2008. A multinacional comprou 70% da Frangobras, situada em Campo Mourão, no Paraná, e 100% de outras duas empresas em Santa Catarina: a Macedo Agroindustrial, localizada em São José, e a Avita, em Itainópolis. De alguma forma, o fato de que companhias estrangeiras investissem na compra de empresas locais levou a que empresas nacionais se fundissem, de modo a modificar a representatividade das empresas no cenário nacional. Foi o caso da fusão, no ano de 2009 entre as duas concorrentes históricas Sadia e Perdigão que formaram o conglomerado Brasil Foods (BRF) (BELUSSO & ESPANHOL, 2010, p. 32).

de carne bovina e de frango do mundo. No próximo capítulo, abordo o aspecto simbólico do halal e a questão da relação entre pureza (*niqa'*) e impureza (*najis*). Essas noções, como discutirei a seguir, permeiam e acompanham todo o processo ritual do abate *halal*. Pureza e impureza, são noções que têm um amplo significado simbólico e religioso para os muçulmanos, tais noções, como veremos a continuação são fundamentais para entender, o *halal* – e por que os frigoríficos envolvidos com esse sistema de abate empregam apenas trabalhadores muçulmanos.

CAPÍTULO III

O halal e a noção de pureza

Por que quer saber sobre o abate *halal*? Foi a interpelação que me fez o *sheik* Emad quando perguntei a ele sobre a forma como era praticado o abate dentro do frigorífico⁵¹. Depois de ouvir minha resposta sobre o meu interesse no tema, ele disse:

O abate *halal* é uma forma de garantir que a carne que vão consumir os muçulmanos seja saudável e permitida, porque a carne do animal que é abatido em nome de *Allah*, torna-se pura e pode ser consumida [...] Mencionar o nome de Deus no momento do abate é uma forma de agradecer pelo alimento dado, e também uma forma de pedir perdão pela morte do animal que servirá como alimento. Por isso, quando um animal é sacrificado na forma *halal* sua carne torna-se mais saudável, e pura. (Registro de campo, Chapecó, 15/07/2019).

A relação da palavra *halal* com a noção de pureza foi algo que ouvi recorrentemente durante o trabalho de campo. Ao perguntar também para os sangradores que trabalham no frigorífico, todas as respostas apontavam para o aspecto ritualístico e religioso desse abate, bem como para a questão das impurezas que deviam ser retiradas e eliminadas do corpo do animal durante o abate. Importante dizer que a discussão sobre puro e impuro, assim como sobre ritual e religião, tem sido tema de interesse desde o início da antropologia. Marcel Mauss e Henri Hubert (1909), por exemplo, em seu ensaio *Nature and significance of the ceremony of sacrifice*, destacam que “a eliminação de um dado caráter de pureza e impureza é um dos mais primitivos mecanismos do sacrifício religioso” (Mauss & HUBERT, 1909, p. 37, tradução minha).

51 Como já mencionado, Emad, além de ser o Sheik dos muçulmanos de Chapecó, também trabalhava como Sheik inspetor de abate halal no frigorífico. Sua presença como autoridade religiosa no frigorífico era fundamental uma vez que, através de seu parecer, é que eram emitidos os certificados que atestavam que o abate feito no frigorífico era halal.

Anos mais tarde, nessa mesma direção, Mary Douglas (2010), em seu clássico livro *Pureza e Perigo ensaio sobre a noção de poluição e tabu*, discute acerca das impurezas, e a relação destas com a desordem, destacando que o conhecimento sobre os rituais de pureza e impureza são um elemento importante para o estudo das religiões, e para entender como esses rituais “são atos essencialmente religiosos” (DOUGLAS, 2010, p. 7). Tomando como base as ideias dos rituais de purificação mencionados pela autora, pode-se dizer que, no caso do abate *halal*, a relação de higiene e sujeira com pureza e impureza é um dos aspectos principais que caracterizam esse sistema de abate.

Do ponto de vista dos sangradores que praticam o *halal*, retirar ou eliminar do animal tudo aquilo que é considerado impuro é um dos principais objetivos do ritual. Segundo vários interlocutores, sacrificar o animal da “*forma correta*” e eliminar de seu corpo (principalmente através do escoamento de todo o sangue) todas as suas impurezas é uma das formas de garantir que a carne do animal sacrificado se torne pura e permitida ao consumo dos muçulmanos. Embora a dieta alimentar dos muçulmanos seja composta por uma diversidade de alimentos (tais como legumes, frutas, amendoim, nozes, castanhas, arroz, trigo, aveia, e diversos outros grãos e sementes), a maioria deles se alimenta de carne e sua dieta está estritamente baseada nas convenções e tradições do Alcorão e dos *hadith*⁵². Alimentar-se de carne é mencionado inclusive em vários *suras* (capítulos) do Alcorão, como um dos prazeres do céu. Nos *suras At-Tur 21* e, *An-Nahl 5*, por exemplo pode-se ler:

E aos que creem – e que sua descendência os siga, com Fé – ajuntar-lhes-emos sua descendência, e nada lhes diminuiremos de suas obras. Cada qual será penhor do que houver logrado. E prover-lhes-emos frutas e carnes do que apetercerem” (*Sura At-Tur 21*)⁵³.

“E os rebanhos, ele os criou. Neles, tendes calor e proveitos, e deles comeis” (*Sura An-Nahl 5*)

52 Os *hadiths* são os escritos e compilações acerca das confirmações, ditos, afirmações opiniões e modos de vida do profeta Mohammad.

53 Ver também o Sura Al- Waquiah 21.

Ao estar presente em várias passagens do Alcorão, e em outros textos canônicos considerados como sagrados, a noção de *halal* é amiúde evocada pelos muçulmanos para se referir aos alimentos que são considerados como puros, lícitos, permitidos ou autorizados ao consumo. A noção de *halal* é descrita e fundamentada no Alcorão, e na *Shari'ah*, como alimentação permitida por Deus. Seu oposto é *haram*, que quer dizer “tudo aquilo que não é permitido, impuro, não autorizado por Deus”. O *sura An-Nahl* (das abelhas)115, salienta:

Ele vos proibiu, apenas, **o animal encontrado morto** e o sangue, e a carne de porco, e o que é **imolado** com a invocação de outro nome de *Allah*. E quem é impelido a **alimentar-se disso**, não sendo transgressor nem agressor, por certo *Allah* é Perdoador, Misericordioso” (*Sura An-Nahal* 115. Grifos do original).

De acordo com a *Shari'ah*, (que segundo o *Sheik* Emad, é um dos meios privilegiados para acessar o sagrado), alimentos *halal* são todos aqueles que não contêm ingredientes proibidos, e que estão livres de (*Najis*) impurezas (sangue, colágeno, enzimas, pelos, ossos e gordura) e de outros elementos e substâncias considerados como imundos, venenosos ou perigosos para a saúde. De modo geral, a palavra “*Najis*” significa “impureza ou impuro; suja ou sujo; poluída; contaminada; sujeira ou sujidade; imundície”. Segundo algumas escolas jurídicas islâmicas (*Fiqh*), existem vários tipos de *Najis* classificados por um maior ou menor grau de contaminação e poluição; dentro dessa ordem classificatória, encontram-se:

- “*Najasat 'Ainin*: considerado como algo impuro e imundo em sua essência, como suínos, por exemplo.
- *Najasat Mughallazah*: este tipo de impureza é considerado como o mais severo, nela se encontram cães, suínos, fluidos corporais, fezes e urina, bem como quaisquer tipos de líquidos e objetos saindo dos orifícios corporais.
- *Najasat Mutawassitah*: este é visto como um tipo de impureza média, relacionada a substâncias tais como o vômito, secreções corporais, sangue, carniça, vinho e licores.

- *Mukhaffafah*: considerada uma impureza branda⁵⁴, o leite materno, por exemplo (por ser um fluido corporal).

Além do porco e do cachorro, também há outros tipos de animais proibidos (*haram*) como os anfíbios (que vivem tanto na água como na terra, jacarés, tartarugas e outros), e todos os animais carnívoros terrestres ou rastejantes (FAMBRAS)⁵⁵. As prescrições sobre o consumo de certos tipos de animais também aparecem em outras grandes religiões monoteístas, como o cristianismo. Mary Douglas (idem), em sua análise sobre o antigo testamento, ressalta as prescrições do *Levítico* sobre o consumo de algumas espécies animais incluindo vários tipos de animais que rastejam:

Não comerás coisa alguma abominável. 4 Eis os animais que comereis: o boi, o cordeiro, a cabra, a gazela, 5 A corça, o gamo, o antílope, o búfalo e a cabra montês. 6 Comereis de todos os animais que têm a unha e o pé fendidos, e que ruminam. 7 Mas não comereis daqueles que somente ruminam ou somente tenham a unha e o pé fendidos, tais como o camelo, a lebre, o coelho, que ruminam mas não têm a unha fendida: tê-los-eis por impuros. 8 igualmente o porco, que tem a unha fendida, mas não ruminam: tê-lo-eis por impuro. Não comereis de suas carnes, nem tocareis nos seus cadáveres. (DOUGLAS, 2010, p. 35)

29 Entre os animais que se movem sobre a terra, eis os que tereis por impuros: a toupeira, o rato e toda a variedade de lagarto, 30 o musaranho, a rã, a tartaruga, a lagartixa e o camaleão. 31 Tais são os répteis que tereis por impuros; quem os tocar mortos será impuro até à tarde. 32 todo objecto sobre o qual caírem os seus cadáveres será impuro... 41 Todo animal que se arrasta sobre a terra vos será uma coisa abominável: não se comerá dele. 42 não comereis animal algum que se arrasta sobre a terra, tanto aqueles que se arrastam sobre o ventre como aqueles que andam sobre quatro ou mais pés: tê-los-eis em abominação. (DOUGLAS, 2010, p. 36).

54 Ver FAMBRAS *hala* <http://www.fambrashalal.com.br/najs> Acesso 15/05/2019.

55 Alimentos *halal*, in: <http://www.fambrashalal.com.br/haram> Acessado 04/06/2018

Indagando sobre o porquê destas prescrições, a autora ressalta que “O Levítico abomina as coisas que rastejam: esta abominação não é mais do que o contrário negativo da ordem das coisas que se aprovam” (DOUGLAS, 2010, p. 33). Em sua hipótese sobre tais prescrições, ela enfatiza que estas só podem ser analisadas à luz do estudo da oposição entre santidade/abominação, e das noções de poder e perigo. Extraíndo algumas passagens da obra de R. Driver (1895),⁵⁶ Douglas reescreve:

(...) o princípio que determina a distinção entre os animais puros e impuros não está especificado; de que princípio se trata? Tem-se discutido muito em torno desta questão. Parece que ainda ninguém encontrou uma explicação única que abarque os diferentes casos: o mais provável é que estejam em causa vários princípios. Pode ser bem que alguns animais tenham sido proibidos devido à sua aparência repulsiva ou aos seus hábitos imundos, outros por razões sanitárias; noutros casos, o motivo da interdição é certamente de ordem religiosa (DRIVER, 1895, APUD DOUGLAS, p. 38).

As prescrições de alimentar-se de certas espécies animais, descritas por Douglas, mostram claramente a relação das interdições com o domínio do simbólico e religioso. Em nosso caso, as prescrições – estabelecidas pelo Alcorão e a *Shari'ah* - de se alimentar de alguns animais, segundo meus interlocutores, explicam-se porque alguns animais são nocivos e podem afetar a pureza de alguém se este se alimenta da carne de algum deles.

Pureza e contaminação

A ideia de pureza e contaminação são centrais para entender o porquê da prescrição de alguns alimentos. Vários textos relacionados ao Islam (FERREIRA, 2007; AL-FAWZÂN, 2009, KHALID; YAAKOB; BHARI; MOHD, 2014, BAHARUDDIN; KASSIM; NORDIN; BUYONG, 2015) apontam que grande parte dos alimentos são considerados *halal* (permitidos), exceto carne de porco e seus derivados; animais abatidos de forma imprópria ou mortos antes do abate; animais abatidos em nome de outro Deus

56 DRIVER, R. S., 1895. International Critical Commentary on Holy Scriptures of the Old and New Testaments: Deuteronomy.

que não seja *Allah*. Também são considerados como proibidos (*haram*), sangue e produtos feitos com sangue, assim como álcool e produtos que causem embriaguez ou intoxicação. Segundo Ferreira (2008, p. 766), uma das regras para que a carne seja *halal* é que, durante o abate, o animal não deve sofrer ao ser sacrificado.

Al-Fawzân (2009, p. 651), por sua vez, considera que qualquer puro e inofensivo alimento é permitido ao consumo, em contraste a alimentos impuros, tais como a carne de animais mortos, sangue, fezes, urina, álcool, ou algo contaminado com um objeto impuro. Todas essas coisas são proibidas, como todas elas são descritas em diversas passagens do Alcorão como sendo *do mal* e nocivas. Quanto aos animais mortos, tomando como base alguns dos relatos do *sheik* Emad, o animal que morre sem ser abatido através do ritual *halal* é proibido em razão de ser um alimento “*do mal*” uma vez que não foi invocado o nome de *allah* antes da morte do animal sendo, portanto, a carne impura. É por isso, que a pureza de alguém que consuma esse alimento pode ficar afetada. Proibir esses tipos de alimentos, como ele disse, é uma das funções da *Shari'ah*. Contudo, se alguém é compelido a comer tais alimentos, sob as circunstâncias de necessidade, é permitido a este fazê-lo, e o aspecto de ser impuro e nocivo é anulado sob as ditas circunstâncias.

Ainda segundo o *sheik*, isto é, porque o efeito impuro da comida só está lá quando alguém está disposto a aceitar comer tal tipo de alimento. Assim quando alguém é obrigado, sob circunstâncias de necessidade, a se alimentar de tal alimento, não é afetado por se alimentar dele. Os relatos do *sheik* sobre as prescrições alimentares indicam, desta forma, que o efeito nocivo apenas acontece quando alguém voluntariamente come o alimento proibido. Assim, quando não há outra escolha além de comer alimentos considerados nocivos, não há nenhum prejuízo moral, nem o perigo de poluição. Para Al-Fawzân (2009), os tipos de alimentos permitidos pelo Islam são classificados em duas categorias: animais e plantas (tais como cereais e frutas). Qualquer tipo de alimentos feito de plantas e frutas consideradas inofensivas são permitidos. Os animais por sua vez, são classificados em dois tipos: animais da terra e animais do mar. Os animais da terra são permitidos, exceto aqueles proibidos pela *Shari'ah*, tais como: o asno; animais carnívoros que utilizam suas presas para caçar (tigre, leão, crocodilo, entre outros); aves com garra que utilizam estas para caçar animais (falcão, águia, gaviões, abutres e todos aqueles que

se alimentam de carniça); rastejantes (tais como serpentes, ratos e escorpiões) (AL-FAWZÂN, 2009, p. 652).

Abater os animais “*da maneira correta*” é um pré-requisito para tornar a carne do animal permitido em um alimento lícito e puro para o consumo. De outra forma, a carne do animal morto poderia ser considerada proibida. Por esta razão, para meus interlocutores, cumprir as regras do ritual durante o abate *halal* é uma obrigação, pois, para eles, é a única maneira de tornar a carne do animal permitido lícita para o consumo. De modo geral, o *halal* é um abate diferenciado do abate convencional, no qual se deve seguir antes, durante e depois da morte do animal, uma série de preceitos ritualísticos que, ao serem praticados corretamente – segundo os meus interlocutores - garantem que as impurezas sejam eliminadas do corpo do animal, tornando dessa forma sua carne apta (*pura*) para o consumo dos muçulmanos.

É importante ressaltar que, apesar de que a noção de *halal* seja comumente mais conhecida por designar o abate religioso de animais para o consumo alimentar, essa noção é muito mais ampla, e vai para além da esfera alimentar. Ela também engloba outros aspectos da vida cotidiana, e faz referência às coisas, lícitas e ilícitas, ou em outras palavras, o que pode ou não pode fazer um membro da religião muçulmana em seu dia a dia. A noção de *halal* é, nesse sentido, aplicável a todos os aspectos da vida, desde a conduta pessoal e a comunicação até as finanças e a alimentação. Discutindo mais amplamente o significado dessa palavra, vários interlocutores apontavam para o *halal* como um código de conduta que tem força de lei dentro da cultura islâmica. O *halal* constitui-se, neste sentido, como um valor moral e é um parâmetro para todas as práticas da licitude no âmbito da vida cotidiana e social. É nesse contexto que a alimentação (que é o ponto que aqui nos interessa) é também um código de conduta, que passa a ser regida pelos princípios e os escritos alcorânicos que prescrevem ou autorizam o consumo dos alimentos. De fato, alguns *suras* do Alcorão são frequentemente mencionados quando eles tratam das prescrições alimentares e do abate dos animais. O *sheik* Emad, por exemplo, comumente mencionava os *suras* *AL-Mâi'dah*; 3 e 4 quando falava das prescrições e do abate *halal*:

São-vos lícitas as cousas benignas” (Al-Mâi'dah; 4).
“É-vos proibido o animal encontrado morto e o sangue

e a carne de porco e o que é **imolado** com a invocação de outro nome que o de *Allah*” (*Al-Mâi’dah*; ;3).

Na esfera alimentar, a noção de *halal* carrega, portanto, um valor simbólico e religioso, uma vez que, ao considerar certos animais *halal* (permitidos, puros), e outros *haram* (proibidos, impuros) para o consumo, estabelece-se uma série de prescrições alimentares. Tais prescrições vão para além do consumo de certas espécies de animais, já que estas também se estendem para a forma como os animais devem ser sacrificados no momento do abate. Nesse sentido, no âmbito da alimentação, para que o abate seja *halal*, não basta apenas que o animal seja visto como permitido, este também tem que ser abatido dentro da performance específica do ritual. O ritual que é posto em prática durante o abate é fundamental para que a carne possa ser considerada como um alimento permitido ao consumo. Os mecanismos e a forma como se desenvolve o ritual durante o abate serão mais amplamente explorados no capítulo IV. Por enquanto vejamos, o significado que meus interlocutores dão às impurezas e como as relacionam com as doenças.

Impureza e doenças

A religião muçulmana, através de seus textos canônicos, também proíbe a seus adeptos o consumo de determinadas partes do animal, mesmo que este seja permitido como alimento e tenha sido abatido dentro das regras do ritual *halal*. As partes do animal proibidas são quaisquer dos órgãos reprodutivos, os intestinos, a pele, o sangue, e os ossos. Estas partes do animal são consideradas proibidas e nocivas por possuírem alto grau de impurezas. Consumir - mesmo sem saber - qualquer dessas partes do animal é algo extremamente problemático, uma vez que, de acordo com os relatos de alguns interlocutores, essas partes têm alto grau de impurezas (*Najis*), que, no caso de serem consumidas, podem levar ao enfraquecimento físico e espiritual da pessoa que consumiu alguma destas substâncias.

Mais do que discutir as partes do animal ou substâncias consideradas impuras, o ponto que gostaria de frisar nesta seção é a questão das doenças, e como estas eram vistas pelos meus interlocutores como sendo resultado do contato com as impurezas. Contudo, antes de adentrarmos nessa questão propriamente, é importante ressaltar, uma vez mais,

que o grupo de sangradores, com quem me relacionei durante a etnografia, era composto por muçulmanos de diferentes nacionalidades, e isto é algo que o leitor deve ter em consideração, já que, apesar de todos eles compartilharem e pertencerem a um mesmo sistema religioso, também existem entre eles interpretações e práticas diferentes que dizem respeito a algumas questões que são parte do vasto universo simbólico e religioso do Islam . Neste sentido destaco que grande parte das informações e das questões que serão discutidas sobre as doenças, e a relação destas com as impurezas, descritas nesta seção, provém, principalmente, dos relatos de meus interlocutores paquistaneses, já que foi com eles que compartilhei e convivi durante mais tempo durante a etnografia.

A precaução de evitar consumir - mesmo que acidentalmente - algum produto ou alimento contendo alguma substância impura era algo que estava muito presente no dia a dia de meus interlocutores paquistaneses. Durante o tempo que morei com alguns deles, em várias ocasiões pude observar o extremo cuidado com que estes liam os rótulos e as descrições das embalagens antes de consumir algum produto, procurando descobrir se os ingredientes utilizados na elaboração dos mesmos não continham *najis* (substâncias proibidas). Essas substâncias são descritas como prejudiciais, por terem algum grau de poluição e impureza e, por essa razão, os meus interlocutores evitavam qualquer tipo de contato com elas. Mary Douglas (2010, p.85), em sua análise a respeito da categoria de poluição, afirma que “A poluição, é na maioria das vezes, fruto da inadvertência”.

Tomando como base a ideia da autora acerca da poluição como fruto da inadvertência, gostaria de mencionar duas anedotas vivenciadas durante a experiência etnográfica que mostram claramente a relação que meus interlocutores estabelecem entre impurezas e doenças, e como a ideia de poluição ou contaminação era de alguma forma associada à ideia de cuidado. O primeiro ponto que gostaria de mencionar diz respeito aos alimentos que eu preparei certas vezes na casa onde morei com meus interlocutores paquistaneses. Eles sempre se recusavam a comê-los, argumentando que não tinham fome ou, que já tinham comido no frigorífico (cujas comida – como me afirmaram - era preparada especialmente para eles e era diferente da que comiam os outros trabalhadores,

já que o frigorífico sabia de suas restrições alimentares)⁵⁷. Mas no fundo, como um deles mais tarde me confirmou, essas recusas obedeciam a um certo temor de ingerir algum ingrediente proibido que eu, por desconhecimento, pudesse ter adicionado aos alimentos. Isto, na visão deles, podia ocasionar-lhes fraquezas e doenças.

O outro caso que mencionarei sobre a inadvertência diz respeito ao cuidado. Em certa ocasião, ofereci balas de goma para Keb (um de meus anfitriões), sem saber que estas eram feitas com geleia de ossos. Keb não recusou, naquele momento não viu problema em aceitar comer uma das balas. Mas pouco tempo depois de ter ingerido uma delas, pediu a embalagem para mim e percebeu que a bala que havia consumido continha uma das substâncias proibidas. Tudo teria acontecido de maneira normal, mas, quando ele soube da presença de ingredientes *haram* nas balas, sua reação foi correr rapidamente para o banheiro, para expulsar com seus dedos os pedaços de bala que havia engolido. Esse episódio poderia ter sido registrado como um simples descuido meu, ou como um acidente sem muita importância, se não fosse o fato de que ele tenha se queixado de dores de barriga e de sentir o aumento da temperatura de seu corpo durante os dois dias seguintes ao acontecido. Essa pequena anedota, considero, nos permite ter uma boa referência acerca de como meus interlocutores –paquistaneses - pensavam as doenças e como estas eram diretamente associadas ao contato com as impurezas.

57 O que alguns sanadores me comentaram é que as refeições que eles comiam no frigorífico eram preparadas por três muçulmanos contratados pela empresa terceirizadora que os empregava.

SHARE !
ATTENTION A L'ADDITIF E441!!!



CES PRODUITS CONTIENNENT DU
Très souvent dans les produits lights!
Dénonçons cette hypocrisie!
Finalement trop de juifs et musulmans
consomment ces produits haram

Figura 14. Imagem compartilhada pelos sangradores em grupos de WhatsApp, advertindo para não consumir esses produtos.



Figura 15. Imagem compartilhada pelos muçulmanos nos grupos de WhatsApp.

Comentando sobre o consumo de alimentos permitidos pelo Alcorão, AL-Fawzân (2009) destaca que os alimentos são o principal meio de nutrição do corpo humano, e seus efeitos são refletidos no comportamento e na conduta das pessoas. Pois, segundo ele, os

alimentos lícitos têm um bom efeito no ser humano e alimentos nocivos, não permitidos, têm um mal efeito. Por essa razão, segundo ainda esse autor, “Allah exaltou a seus adeptos a comer apenas alimentos lícitos e proibiu a eles de comer o que é ilícito” (AL-Fawzân, 2009, p, 649, tradução minha).

Pensando na forma pela qual alguns alimentos são classificados como aceitáveis ou não ao consumo em algumas sociedades, Nick Fiddes (1989, p. 47), em seu livro *Meat a Natural Symbol*, ao analisar o aspecto nutricional e simbólico dos alimentos, sugere que a preferência ou aversão por certos tipos de alimentos não deve ser buscada na natureza dos alimentos, mas, principalmente, nos subjacentes modelos de pensamento que conformam as escolhas alimentares. Para o autor, os alimentos comestíveis dependem não de seu sabor, mas de sua posição em nossa própria classificação dos alimentos considerados aceitáveis. Como destaca o autor:

Em muitos casos, um monte de alimentos podem ser rejeitados porque sua associação não está adequada à nossa ideologia. Nossa reação é para a imagem de um alimento. Assim, os alimentos integrais podem ser tão intragáveis para o comedor habitual de alimentos de conveniência, quanto os alimentos de baixa qualidade são para o amante dos alimentos saudáveis (FIDDES, 1989, p, 47, tradução minha).

Para os paquistaneses com os quais me relacionei durante a pesquisa etnográfica, a relutância e aversão por certos tipos de alimentos que pudessem conter *najis* (sustâncias proibidas) me parece que era algo também influenciado por certa rejeição a comer alimentos desconhecidos, e esse comportamento de rejeição era expresso através da ideia de doenças. O relato de um deles é interessante a esse respeito, uma vez que mostra claramente como as doenças eram relacionadas com as impurezas.

Como você pode comer algo que não sabe do que foi feito, nem qual é sua procedência? Por isso as pessoas têm muitos problemas de doenças. Se você presta atenção na saúde de um muçulmano mesmo nos mais velhos, vai ver que pouco ficam doentes, porque evitam comer coisas que são proibidas por Allah, e que fazem mal para a saúde. É muito difícil ver um muçulmano com problemas de varizes nas pernas, porque essa doença é causada pelos resíduos de sangue que ficam na carne, e

quando comemos carne *halal*, estamos comendo uma carne da qual foi retirado todo o sangue do animal, por isso essa carne é mais pura e saudável” (Registro de campo. Chapecó 12/05/2019).

Esses exemplos escolhidos permitem listar as maneiras pelas quais as ideias de meus interlocutores sobre as impurezas eram fruto tanto do respeito pelas convenções e escritos alcorânicos, como fruto do cuidado com as doenças. Neste sentido, o que pretendi destacar com esses poucos exemplos mostrados é que, para meus interlocutores, as ideias de doenças são fortemente permeadas pelas ideias de contágio e impureza. As noções de doença e contágio já foram amplamente discutidas por Mary Douglas (2010), que comenta como “as ideias que temos da doença [...] não dão conta da variedade das nossas reações de purificação ou de evitamento da impureza” (DOUGLAS, 2010, p. 6). Para Douglas mais do que uma questão de higiene, as impurezas – mesmo em nossa sociedade - estão no domínio do simbólico; segundo ela:

A impureza nunca é um fenómeno único, isolado: Onde houver impureza, há sistema. Ela é o subproduto de uma organização e de uma classificação da matéria, na medida em que ordenar pressupõe repelir os elementos não apropriados. Esta interpretação da impureza conduz-nos directamente ao domínio simbólico. Pressentimos assim a existência de uma relação mais evidente com os sistemas simbólicos de pureza” (DOUGLAS, 2010, p. 30).

Tomando como base os postulados de Douglas acerca das impurezas como algo pertencente ao campo do simbólico, parece-me que, em nosso caso, e para os meus interlocutores - paquistaneses -, as ideias de impureza e doenças formavam uma unidade, uma vez que as maneiras como eles descreviam as impurezas e as doenças pareciam formar uma mesma estrutura de pensamento, em que impureza e doença eram correlatas. Ao comentarem o tema alertando para determinados perigos, eles frequentemente falavam nas doenças como o resultado do contato com as impurezas, por isso eles evitavam qualquer contato com todo tipo de substância ou alimento considerado impuro. Refletindo sobre as maneiras pelas quais diversas sociedades evocam certos perigos sobre o que se ingere, e, por este motivo, fazem restrições a alguns alimentos, Vander Velden

(2019) demonstra que entre os Karitiana (povo indígena da floresta amazônica) existem alguns cuidados que devem ser tomados ao se consumir certos tipos de alimento (em especial aqueles introduzidos pelos brancos). Tais cuidados e restrições, como destaca o autor:

[...] também se aplicam às carnes ditas pesadas (him botiip), alimentos que fazem as pessoas engordarem, se tornarem lentas e envelhecerem rapidamente. Diz-se desses animais que eles “pIslam forte, pesado”, que “andam pesado” porque “até correm, mas se cansam rapidinho”. A barriga (parede abdominal, também chamada de “bucho”) e o fígado de vários animais são apontados como de consumo arriscado por esta razão: entre eles estão a barriga do boi e o fígado de bois e galinhas (que “andam pesado”) e que são – juntamente com a barriga de porcos-domato e o fígado de antas, queixadas, mutuns e jacus – os paradigmas dessas carnes antitéticas aos corpos leves e ágeis (pawako, “maneirinho”) que devem caracterizar as pessoas Karitiana, sobretudo caçadores. Se comidas em excesso, elas acabam por “empurrar as tripas para baixo”, causando o que os Karitiana denominam “hemorroida” e até mesmo a morte (VALDEN VELDER, 2019, p. 90)

No caso dos sangradores muçulmanos o que mais ouvi deles acerca das doenças é que estas se encontram principalmente no sangue. Por isso, como argumentam, há a necessidade de eliminar ao máximo todo o sangue que há no animal durante o abate. Como um deles disse:

As doenças vivem no sangue e é no sangue onde se encontram todas as impurezas, por isso, para não adoecer, há que se eliminar as impurezas que estão no sangue, e isto só é possível quando se realiza o abate *halal* da forma correta (Registro de campo, Chapecó 14/05/2019)

Se, desde o ponto de vista deles, as doenças estão no sangue, o escoamento deste depois do abate é fundamental para que a carne possa ser consumida como *halal*. É através do escoamento que eles buscam retirar ao máximo os resquícios de sangue, e, com isto, eliminar as impurezas que existem no animal. É importante destacar que, certa ocasião, em uma tentativa de entender melhor sobre os resíduos de sangue, perguntei para o *Sheik* se havia algum tipo de perigo nos resíduos de sangue que ainda ficam na carne do animal,

e ele respondeu que o perigo estava principalmente no sangue que é derramado pelo animal. Segundo ele, o sangue remanescente na carne ou nas veias não é *haram*, mas sim aquele que é jogado para fora do animal. Do mesmo modo, o sangue que está fora do corpo de uma pessoa, segundo o *sheik*, também é considerado impuro (*najis*). A esse respeito ele explicou que, no caso da perda de sangue por causa de um corte ou ferimento, o estado de ablução (pureza) de um cultuante é anulado. Assim como, também, não é recomendável para uma mulher participar das cerimônias de culto durante seu ciclo menstrual, uma vez que, durante a menstruação ela está em um estado de impureza.

Sobre o perigo das doenças, ainda é preciso apontar que, para meus interlocutores, estas afetam não apenas a condição física, mas também a condição espiritual da pessoa. Nas palavras de um deles, “*quando se come um alimento proibido não é somente o corpo que pode adoecer, o espírito também pode adoecer*”. Com esses rápidos relatos eu pretendi evidenciar o pensamento de meus interlocutores sobre doenças e sua ligação com as impurezas. Doenças e impurezas representam, por assim dizer, dois lados de uma mesma moeda e, assim, ambas as instâncias - a evitação (das doenças) e eliminação (das impurezas) - dependem também da “*correta elaboração do abate*”.

Após discorrer sobre alguns aspectos das noções de pureza e impureza, no próximo capítulo abordo a questão do abate *halal* que é praticado nos frigoríficos, destacando como o abate feito nessas instalações passa por processos de adaptação e ressignificação.

CAPÍTULO IV

A insensibilização do animal e a ‘forma correta’ do abate halal’

Desde o século XIX um conjunto de leis foram criadas visando ao cuidado e bem-estar de animais. Argumentos filosóficos, religiosos, éticos, morais, legais e científicos foram mobilizados por diversos grupos em defesa dos animais, produzindo transformações na legislação, que para o caso dos animais de açougue regulamentou o abate nos matadouros frigoríficos. Tal regulamentação estabeleceu o método de atordoamento ou insensibilização do animal antes do abate⁵⁸. O método de atordoamento, ou insensibilização, é uma das estratégias práticas que constituem o assim chamado abate humanitário (Dias, 2009). No Brasil, esse método foi regulamentado com o decreto nº 2.244, de 4 de junho de 1997, e reformulado na instrução normativa Nº 3, de 17 de janeiro de 2000, que obriga os matadouros frigoríficos a realizarem a insensibilização dos animais antes da sangria. De acordo com Dias (2009), o método de atordoamento consiste na mediação do abate através de aparelhos que promovem a insensibilização do animal, deixando-o inconsciente antes da sangria, com o objetivo de evitar dor e sofrimento desnecessários, e promovendo uma sangria tão completa quanto possível do animal. Segundo a autora, a implementação desse método deu-se há décadas, primeiramente em

58 O sacrifício de animais com fins religiosos, dentro do território brasileiro, tem sido também alvo de discussão, por alguns grupos de defesa dos animais, uma vez que muitos ativistas consideram essas formas de abate violentas. Grande parte do debate sobre o abate religioso gira em torno da não insensibilização no animal antes da sangria. As preocupações dos ativistas com a forma como milhares de animais são sacrificados em abates não convencionais tais como *halal* e o *kosher* têm levado alguns grupos a exigirem a aplicação da lei brasileira que torna obrigatório o método de atordoamento ou insensibilização, também para essas formas específicas de abate. A respeito da polêmica sobre o abate de animais com fins religiosos, alguns sites e jornais eletrônicos registram algumas das discussões. Ver: “Disputa sobre o abate kosher e halal: quando a religião fere a sensibilidade moderna” <http://www.ihu.unisinos.br/170-noticias/noticias-2014/529125-disputa-sobre-o-abate-kosher-e-halal-quando-a-religiao-fere-a-sensibilidade-moderna> Acessado 04/07/2019. Ver também: “Quem são os ativistas que tentam proibir a exportação de quase R\$1 bi em gado vivo do Brasil” <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-44117629> Acessado 05/07/2019 Ver também: “Lei que permite torturar animais é aprovada” <https://www.anda.jor.br/2015/03/lei-permite-torturar-animais-aprovada/> Acessado 04/07/2018. ver também: “Exportação de animais vivos para abate dispara e vira alvo de batalhas na Justiça no Brasil” <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/exportacao-de-animais-vivos-para-abate-dispara-e-vira-alvo-de-batalhas-na-justica-no-brasil.ghtml>

países da Europa e nos Estados Unidos, como consequência da pressão exercida pelos grupos de defesa e proteção de animais, e somente veio a ser implementado no Brasil após o Tratado de Assunção de 1991 (DIAS, 2009, p, 2).

Além dessas diretrizes gerais, esses decretos também classificam e descrevem os métodos de insensibilização dos animais, estabelecendo um conjunto de normas técnicas e científicas que visam garantir o bem-estar dos animais desde a recepção até a operação de sangria nos estabelecimentos. Vale ressaltar que os métodos de insensibilização para os animais de corte são classificados em três categorias: mecânico, onde se utiliza uma pistola com dardo cativo, que deve ser posicionada de modo a assegurar que o dardo penetre no córtex cerebral; elétrico, que consiste na utilização de uma descarga elétrica que atravesse o cérebro do animal; e exposição à atmosfera controlada, onde se aplica uma mistura de dióxido de carbono, em um ambiente controlado, onde são expostos os animais para insensibilização. Só depois do animal ser insensibilizado com algum desses métodos pode-se dar início ao processo da sangria (Ministério da Agricultura, Instrução Normativa N° 3, de 17 de Janeiro de 2000)⁵⁹.

De acordo com Stefanuto (2017, p. 59), embora “os métodos de insensibilização possam variar de um estabelecimento para outro, a legislação brasileira estabelece condições mínimas para que a insensibilização dos animais antes da sangria seja realizada de modo que seja possível pensar em adequações básicas à lei e uma padronização das indústrias”. É importante ressaltar que um dos primeiros marcos regulatórios a estabelecer um modelo de padronização do abate humanitário nos estabelecimentos frigoríficos foi o artigo 135, do decreto N° 2.244, de 4 de junho de 1997.

"Art. 135. Só é permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria. § 1º Os métodos empregados para cada espécie de animal de açougue deverão ser aprovados pelo órgão oficial competente, cujas especificações e procedimentos serão disciplinados em regulamento técnico"(Ministério da Agricultura e

59 Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento. Disponível in: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/bem-estar-animal/arquivos/arquivos-legislacao/in-03-de-2000.pdf/view> acessado 28/12/2018.

Contudo, a mesma normatização que obriga a utilização do método de insensibilização para abates convencionais dentro de matadouros frigoríficos, no mesmo decreto, autoriza o abate de animais sem prévia insensibilização quando se trata de abates com fins religiosos:

§ 2º É facultado o sacrifício de bovinos de acordo com preceitos religiosos (jugulação cruenta), desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência. ” (DECRETO Nº 2.244, DE 4 DE JUNHO DE 1997, grifos meus).

Assim, apesar dessa legislação ser vista como avançada por normatizar o método de insensibilização para o abate de animais, também tem sido alvo de polêmica para alguns ativistas, ao considerarem que grandes companhias frigoríficas têm, desta forma, respaldo legal para realizar abates em grande escala sem a prévia insensibilização, como seria o caso do abate muçulmano *halal* praticado em alguns frigoríficos. O fato de algumas empresas frigoríficas realizarem o abate de animais sem prévia insensibilização, como já mencionado, se deve ao destino de grande parte das exportações de carne realizadas por estes frigoríficos, o mercado dos países árabes e muçulmanos que, apesar de seguir regimentos diferenciados, exige que o animal não seja insensibilizado antes do abate.

Contudo, é importante ressaltar que, mesmo em abates não convencionais como os abates *halal*, até o momento em que foi concluída a parte de campo desta pesquisa, constatou-se que alguns frigoríficos envolvidos com esse sistema de abate utilizam métodos chamados de “semi-insensibilização” ou ainda “semi-atordoamento”. Segundo a fala de um dos supervisores da planta da BRF com quem mantive contato, o interesse

60 Ministério da agricultura. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Disponível in:

<https://www.google.com/searchclient=ubuntu&channel=fs&q=DECRETO+N%C2%BA+2.244%2C+DE+4+DE+JUNHO+DE+1997%2C&ie=utf-8&oe=utf-8> acessado em 31/12/2018.

dos frigoríficos em aplicar o método de “semi-insensibilização” no *halal* deve-se ao fato de que este procedimento permite efetivamente um aumento na produtividade no setor da sangria. Isto acelera o ritmo de trabalho dos sangradores, o que gera acréscimo de ganhos aos frigoríficos. Nas palavras desse supervisor:

Muitas pessoas pensam que a semi-insensibilização que se usa na sessão de *halal* se deve a uma preocupação com o bem-estar do animal, mas na verdade, é mais um interesse da empresa na otimização do tempo de trabalho, é mais fácil e rápido para um muçulmano passar a faca no pescoço de um frango que está atordoado e não se move, do que em um que se move e não para de se mexer quando se encosta a mão nele (Registro de campo, Chapecó, 02/05/2019).

As informações acerca da “semi-insensibilização” utilizada no *halal*, que foram fornecidas a mim pelos próprios sangradores, descrevem um processo que se origina com um leve choque elétrico⁶¹, aplicado ao animal quando este passa por uma cuba com água que contém eletrodos energizados. Certa ocasião, em uma das conversas a este respeito, perguntei a um dos sangradores se o frango não morria instantaneamente com o choque, e ele me respondeu decididamente que “não”, já que o choque era fraco e deixava o animal apenas inconsciente por pouco tempo. Mas é importante dizer que a semi-insensibilização do animal antes da sangria foi tema polêmico entre os próprios sangradores algumas vezes, tanto que alguns chegaram a dizer que uso do choque no animal de alguma forma contrariava os princípios orientado pelo Islam sobre a “*forma correta de fazer o abate*”.

A polêmica a respeito do uso da “semi-insensibilização” no *halal* dentro do frigorífico ganhou maior dimensão entre os sangradores muçulmanos certo dia, durante o mês do *Ramadã*, quando vários deles se reuniram na casa dos paquistaneses (onde eu me encontrava hospedado) para “*quebrar o jejum*”⁶². Nesse dia, enquanto todos os presentes estavam comendo, um dos supervisores da sessão *halal* comentou que os sangradores

61 Comumente, os dois métodos de insensibilização mais utilizados em abates convencionais nos matadouros - frigoríficos para o abate de aves são: atordoamento por eletro narcose em um tanque com água, e outro com CO² em câmara. Ver Trindade (2010).

62 *Quebrar o jejum* era a expressão utilizada pelos meus interlocutores para se referir ao momento que podiam comer durante o *Ramadã*. Normalmente a quebra do jejum acontecia no momento em que o sol se punha, após as 18:00 h.

deveriam ficar atentos às possíveis demissões na empresa, já que a linha *halal* iria diminuir a produção. Isto, segundo ele, devia-se ao fato de que os países árabes não estavam mais querendo comprar carne de frango “semi-insensibilizado” antes do abate. A notícia provocou diversos comentários, e alguns dos sangradores chegaram a dizer que os *arabianos*⁶³ estavam com a razão ao não querer mais consumir esta carne de frango, porque todo animal tinha que ser sacrificado “*da maneira correta*”. Alguns poucos presentes replicaram argumentando que o choque era muito fraco e não matava o animal e, por isso, o abate podia sim ser considerado como *halal*.

Embora a notícia sobre a provável recusa dos árabes tenha levantado várias opiniões dos sangradores, aconteceu que, poucos dias depois, Kalil, um de meus anfitriões, retornou mais cedo à casa comentando que a linha *halal* havia parado e ficaria uns dias fechada para ser reestruturada devido às exigências que os árabes haviam colocado à empresa. Segundo ele, algumas máquinas e equipamentos que, até esse momento, tinham sido utilizados na linha *halal*, seriam substituídos para garantir aos países árabes que a empresa não utilizaria mais o choque elétrico no abate *halal*. Durante esses dias os sangradores foram dispensados de ir ao frigorífico. Isto possibilitou que muitos deles pudessem ir com mais frequência à casa do *sheik* Emad para praticar as *salat* (orações) em grupo. A casa do *sheik*, como já comentei, funcionava como a mesquita da cidade e era o espaço onde a cultura da religião islâmica era visivelmente vivida e sentida pelas pessoas que ali se reuniam. Como era comum, depois das orações os participantes se reuniam para tomar chá e discutir assuntos do cotidiano. Mas, nos dias que se seguiram ao fechamento da linha *halal* no frigorífico, alguns sangradores se reuniram depois das orações para conversar especificamente sobre o abate e a “semi-insensibilização”.

Eu passei a acompanhar essas reuniões e percebi que algumas tensões surgiram, estas apareceram mais nitidamente na fala dos sangradores marroquinos e paquistaneses. Alguns tinham opiniões contrárias frente ao uso da “semi-insensibilização” no *halal*. Suas posições divergentes ficaram em claro contraste certo dia. Depois das *Salat al-Jumuah* (oração de sexta-feira), quando Abdul (um dos sangradores de origem marroquina) falou

63 O termo *arabiano* era empregado pelos muçulmanos não falantes de língua árabe, para se referir aos muçulmanos falantes dessa língua. Tive a impressão de que o termo *arabiano* era utilizado com um certo desdém entre os muçulmanos não falantes da língua árabe.

que não concordava com a forma como era realizado o abate dentro do frigorífico, acrescentando o argumento de que mesmo que ele fizesse “*bem seu dever de muçulmano*” o fato de alguns frangos não se mexerem no momento da degola, por estarem semi-insensibilizados, era um problema para o *halal*. E isto, segundo ele, era motivo suficiente para que os árabes considerassem a carne como *Mashbouh*⁶⁴ (de duvidosa procedência)⁶⁵. Outro sangrador também chegou a comentar que, se os árabes se apegassem às regras rigorosamente e à tradição da *Shari’ah*, as empresas encarregadas da certificação fechariam, porque estas não tinham como garantir a correta execução do ritual dentro dos frigoríficos. Alguns comentários similares foram se somando, com reforços de que o abate dentro do frigorífico deveria ser feito da “*maneira correta*”, já que, não bastava apenas retirar todo o sangue do animal, mas se deveria ter certeza que o animal estava completamente “consciente” e vivo no momento da degola.

De forma oposta, outros sangradores sustentavam o argumento de que o choque aplicado no animal não representava problema para o *halal*, porque o animal não morria com a descarga que lhe era aplicada, mas apenas ficava imóvel por uns segundos. Mais do que uma questão moral, ou religiosa, acerca de seguir corretamente os escritos alcorânicos sobre a maneira de como deve ser morto ao animal, tenho a impressão de que, no caso dos sangradores que não viam problema com o uso do choque, o que eles defendiam era que, através desse procedimento, eles tinham um pouco mais de facilidade de realizar o abate, uma vez que, ao estar “semi-insensibilizado”, o animal não se movia, e isto reduzia o esforço físico demandado do sangrador no momento da degola. Como já disse, os sangradores que trabalham na linha *halal* abatem em torno de 70 frangos por minuto, em períodos de uma hora contínua de trabalho seguida de uma hora de descanso. Esta intensidade de esforço físico e mental deixa os sangradores, depois de cada jornada de trabalho, exaustos e com dores em costas e braços.

64 A palavra *Mashbouh*, significa duvidoso ou suspeito. A palavra se refere aos alimentos ou bebidas que não se sabe se são *halal* ou *haram*, entrando assim nesta categoria duvidosa, *Mashbouh*.

65 Apesar de existirem regimentos diferenciados entre os países muçulmanos que importam carne de frango produzida nos frigoríficos brasileiros, as noções de confiança, qualidade e ritualismo religioso são fundamentais para garantir a permissão do consumo desses alimentos para os muçulmanos (FAMBRAS).

De fato, nesse dia, quando retornávamos à casa, um dos paquistaneses chegou a comentar comigo que o trabalho no frigorífico ia ficar mais pesado para os sangradores depois da proibição do choque elétrico, já que, sem o choque, seria mais difícil pegar a pescoço do frango, o que poderia levar inclusive a cortar a mão do sangrador no momento da degola. Ainda segundo ele, realizar o abate sem o choque também levaria o trabalho na linha *halal* a ficar mais lento, o que implicaria em um aumento da pressão exercida pelos supervisores sobre os sangradores da linha, já que estes estavam sempre gritando para que se acelerasse a degola. Além dessas observações etnográficas, o dado mais relevante sobre a questão da “semi-insensibilização” no *halal* foi o próprio anúncio dos países árabes de não estarem mais dispostos a comprar a carne dos frigoríficos caso eles continuassem usando descarga elétrica antes do abate. Essa notícia teve tanta repercussão nos setores da indústria frigorífica envolvida com o *halal* que, poucos dias depois, um jornal eletrônico⁶⁶ noticiou que uma comissão composta por membros do Ministério da Agricultura e empresários vinculados à certificação *halal* teria se deslocado até a Arábia Saudita para convencer os árabes de que a insensibilização elétrica não feria e nem quebrava os princípios do ritual *halal*, uma vez que o frango não morria com o choque, mas apenas ficava inconsciente por um curto lapso de tempo.

De modo geral, a polêmica sobre a “semi-insensibilização” no *halal* praticado nos frigoríficos pontua um conjunto de questões relacionadas não apenas à otimização do trabalho, e ao aumento da produtividade da sangria *halal*, mas, principalmente, a meu ver, aponta para uma certa adaptação do ritual, que entra em conflito com o que alguns sangradores consideravam como a “*forma correta de fazer o abate*”. No próximo tópico, discutirei como se dá a adaptação do ritual e como, através de certos artifícios, os frigoríficos resinificam o abate *halal*.

66 Ver : <http://www.ovosite.com.br/clipping/index.php?codclipping=26151>
acessado06/08/2018

O sacrifício – ritual

Os rituais revelam os valores no seu nível mais profundo... os homens expressam no ritual aquilo que os toca mais intensamente e, sendo a forma de expressão convencional e obrigatória, os valores do grupo é que são revelados. Vejo no estudo dos ritos a chave para compreender-se a constituição essencial das sociedades humanas" (TURNER, p. 19)

O fenômeno do sacrifício, e o ritual, de modo geral são temas que têm estado presente nas diversas culturas humanas, desde as primeiras comunidades até nossos dias. Marcel Mauss e H. Hubert, em seu ensaio *The Nature and Significance of the Ceremony of Sacrifice* (1909), foram dos primeiros pensadores a oferecer-nos uma meticulosa explicação acerca do sacrifício em termos de seu desenvolvimento na história da religião. Nesse ensaio, os autores destacam os trabalhos da escola antropológica britânica, destacando a importância de Tylor no estudo desse fenômeno, para quem o sacrifício era inicialmente um presente dado pelo selvagem para um ser sobrenatural a fim de que este lhe retribuísse com favores. Contudo, apesar de Mauss e Hubert concordarem parcialmente com a análise de Tylor sobre as fases do desenvolvimento moral desse fenômeno, ao mesmo tempo se distanciam dele por suas análises não serem suficientemente explicativas sobre os mecanismos do sacrifício.

Tomando como ponto de partida os modelos do sacrifício hindu e hebraico, Mauss e Hubert destacam que os sacrifícios, naqueles contextos, constituíam uma forma de dádiva dos homens aos deuses, conferindo àqueles algum direito sobre estes. Eles compreenderam que, no sacrifício, o objeto usado como oferenda passava do domínio comum ao domínio religioso, e, em alguns casos, na consagração, o objeto deveria ser total ou parcialmente destruído ou consumido.

Atualmente, apesar de se considerar o sacrifício como algo relegado apenas às pequenas religiões, religiões como a muçulmana (com mais de 1,8 bilhões de adeptos, cerca de 23% da população mundial)⁶⁷ fazem uso do sacrifício de animais, com fins

⁶⁷ De acordo com a Federação das Associações Muçulmanas do Brasil FAMBRAS, atualmente há cerca de 1,8 bilhões de muçulmanos no mundo.

religiosos e alimentares, destacando-se não apenas pela forma como prescreve o consumo de certos animais, mas também pela forma como estabelece uma série de normas rituais que acompanham o sacrifício dos animais que são vistos como permitidos para alimento. Desde o ponto de vista dos sangradores muçulmanos, a importância de se realizar da “*maneira correta*” a performance do ritual no *halal* é fundamental para a eficácia do abate, pois estes, ao pôr em prática todos os mecanismos do ritual, podem mudar o estado do animal, isto é, eles tiram o animal de um certo estado de impureza e tornam sua carne permitida, pura, para o consumo. E esta transformação - de impuro para puro – como veremos na continuação - é operada exclusivamente pelo ato ritual.

As regras do sacrifício religioso dentro do frigorífico

Tentando adaptar a maneira tradicional do abate muçulmano *halal*, os frigoríficos envolvidos com esse sistema de abate buscam seguir uma série de normas e convenções, baseadas nos princípios religiosos do Islam e da *Shari'ah*, como uma forma de garantir aos consumidores muçulmanos que, dentro das instalações frigoríficas se seguem os padrões do ritual. Baseando-me nos relatos dos sangradores com os quais mantive contato descreverei a seguir a forma como eles realizam o ritual – que acompanha a morte do animal - dentro dos frigoríficos. O que mais frequentemente ouvi dos sangradores acerca do sacrifício é que, independentemente do local onde o abate seja praticado, este deve sempre seguir os mesmos procedimentos tradicionais do ritual. Segundo seus relatos:

- O sacrifício deve ser efetuado por um muçulmano, que tenha atingido a puberdade, são de espírito, e que conheça os procedimentos que se devem respeitar no Islam durante o sacrifício dos animais - embora ser muçulmano de origem ou ter-se convertido à religião muçulmana seja uma das primeiras regras para efetuar o abate *halal*, dois de meus interlocutores chegaram a afirmar que qualquer pessoa podia realizar o abate, sempre e quando está “fosse de bom espírito e sincera ante Deus”.
- O sangrador deve estar consciente e com a intenção de degolar, não podendo ter dúvida do ato, no momento do abate.

- O sangrador, antes de cortar o pescoço do animal, deve ter a certeza de que ele está vivo no momento da degola;
- O animal deve estar posicionado de uma forma que sua face fique direcionada para Meca;
- O animal não deve estar com sede no momento do abate;
- A faca deve estar bem afiada, de modo que em um só movimento se corte os três principais vasos do pescoço (jugular, traqueia e esôfago), causando o mínimo possível de dor, e morte instantânea do animal;
- A faca deve estar bem afiada, e não pode ser afiada na frente do animal;
- O corte no pescoço deve ser feito em forma de meia lua;
- Com o corte, a cabeça do animal não pode ser separada do corpo;
- O abatedor tem que pronunciar o nome de Deus no momento da degola mencionando a palavra em árabe “*Bismillah*” (que significa “em nome de Deus”) - embora esse seja um dos mais fundamentais requisitos do abate, como detalharei mais à frente, para os abatedores que trabalham nos frigoríficos, devido à rapidez da linha de esteira, é impossível que estes pronunciem a palavra “*Bismillah*” em cada ato de degola.
- O animal tem que se mover no momento imediato da degola, demonstrando que está vivo;
- O sangue tem que ser totalmente retirado do corpo.

Ainda segundo os sangradores, o abate *halal* deve ser realizado em separado do não-*halal*. E a carne não pode estar junta nem ser misturada com a carne de animais que são abatidos de outra forma. Alguns sangradores chegaram a definir o abate *halal* como a maneira correta de matar animais terrestres cuja carne é permitida como alimento. Desse modo, todos os animais considerados pelos escritos alcorânicos como permitidos para alimento devem passar pelo ritual de abate para se tornar lícitos ao consumo muçulmano. A explicação feita por alguns interlocutores meus, de que o *halal* pode ser realizado por pessoas não muçulmanas, pode ser encontrada também nos escritos de alguns juristas islâmicos, como Al-Fawzân (2009, p. 660) que, baseado no Alcorão, afirma que o abate pode ser praticado também por pessoas com as mesmas características

dentre os “Povos das Escrituras”, ou seja, cristãos e judeus. No *sura Al-Mâi’dah*; 5 pode-se ler:

Hoje são-vos lícitas as coisas benignas. E o alimento de aqueles, [dos judeus e cristãos] aos quais fora concedido o Livro, é-vos lícito (*sura Al-Mâi’dah*; 5).

Embora algumas *mazhab* (escolas de pensamento islâmicas) não vejam dificuldade em o abate ser feito por um não muçulmano, os relatos de meus informantes foram unânimes ao afirmarem que, no caso do abate feito nos frigoríficos, é uma exigência que seja realizado exclusivamente por muçulmanos. Da mesma forma, os instrumentos utilizados no abate devem ser apropriados e só devem ser usados para esse fim. Segundo os sangradores, a faca utilizada para o abate do animal deve estar bem afiada, sem marcas, ou desgastada, de modo que cause o mínimo possível de dor no animal.



Figura 16. Ato de degola na seção de abate halal na planta da BRF, em Chapecó, imagem cedida por um de meus interlocutores.

De acordo com Al-Fawzân (2009), os abates são permitidos com qualquer ferramenta afiada que cause imediatamente um jato de sangue no animal. Essas ferramentas podem ser feitas de metal, pedra ou outros materiais. Contudo, é proibido abater animais usando ferramentas feitas de garras, ossos ou dentes de animais (AL-FAWZÂN, 2009, 661). De igual forma, a faca, ou quaisquer outras ferramentas utilizadas, não podem ser afiadas à vista do animal. Isto é porque, segundo um de meus interlocutores “*Allah* proibiu afiar a faca na frente do animal, porque ao fazer isso, se mata o animal duas vezes, primeiro afiando a faca ao alcance de sua vista e segundo degolando-o”. No ato da degola, o sangrador deve cortar o esôfago, a traqueia - que são passagem do alimento e da bebida e do ar - e uma das veias jugulares. Essa prática, de acordo Al-Fawzân (2009), é estabelecida pelo *Sunnah* (a coleção de escritos sobre os ensinamentos, ditos, aprovações e desaprovações do profeta *Muhammad*). Para o autor, a exigência em cortar essas partes se explica em função da necessidade de um maior e mais rápido escoamento do sangue, de modo a diminuir o sofrimento do animal. Invocar o nome de *Allah*, durante o ato da degola, é fundamental no abate, e é exigido pelo Alcorão como se pode ler no *Sura Āl-An ‘ãm*;121:

E não comais de aquilo, sobre o qual não foi mencionado o nome de *Allah*. E por certo, isto é perversidade (*Sura Āl-An ‘ãm*; 121)⁶⁸.

Segundo ainda Al-Fawzân:

“Não há dúvida que pronunciar o Nome de Allah enquanto se abate o animal purifica a este, e leva a Satanás longe do local onde se pratica o sacrifício e do animal abatido. Pelo contrário, se essa condição é violada Satanás atacará o matador e o animal abatido, e causará impurezas ao animal. O profeta (PBUH) recomendou mencionar o Nome de Allah para o abate. Contudo [...] indica que não é permitido alimentar-se de animais se o Nome de Allah não é mencionado quando este foi abatido, mesmo se o abatedor é muçulmano” (Al-Fawzân, 2009, p.664. Tradução minha).

68 Ver também o *Sura Al-An’ãm*; 121.

Além desses procedimentos específicos, os sangradores que realizam o abate nos frigoríficos devem preparar-se antes de realizar o sacrifício, passando por um processo de limpeza e “purificação” que tem duas fases: a primeira relaciona-se à limpeza do corpo, e a segunda às orações que eles devem fazer antes do abate. A limpeza do corpo, segundo os sangradores, é fundamental antes de se efetuar o abate. Esse primeiro ato ritual é denominado *Wudu* (ablução⁶⁹, expurgo, purificação), e consiste na lavagem do rosto, das narinas, das mãos e dos braços até a altura do cotovelo, assim como a parte superior da cabeça e a parte superior dos pés. O ritual de limpeza é um ato obrigatório (que deve ser praticado por todos os muçulmanos, não apenas antes de começar a realizar o abate, mas também, em quaisquer das *salat* - orações - do dia), já que, como um dos sangradores me disse, por meio do *Wudu* “*se purifica tanto o corpo como a alma*”.

Depois de ter ficado em um estado ritual de purificação através das abluções, os sangradores iniciam a segunda fase do rito, dirigindo-se para um espaço que há dentro do frigorífico onde funciona uma sala de orações. Uma vez estando nesse local, eles se prostram frente a uma imagem que representa a *kaaba* (que, por sua vez, está orientada na direção de Meca), e iniciam suas orações, recitando comumente o primeiro capítulo do Alcorão denominado de *fathia* (abertura).

69 As abluções, de acordo com Mary Douglas (2010, p. 26), têm um fim prático no que se exprime o pensamento religioso. Para a autora “as regras de lavagem antes de comer poderão estar na origem da imunidade judaica em relação às epidemias”



Figura 17. Sangrador Muçulmano fazendo as preces, na sala destinada às orações dentro da planta da BRF de Chapecó. Foto cedida a mim por um de meus interlocutores.

Essas fases preparatórias do abate-ritual *halal*, de acordo com os sangradores, são tão importantes quanto a fase final. Para eles, as abluções e as orações marcam o momento inicial do ritual. Pois, como me disse um deles, “*todo sangrador deve se preparar antes da sangria, seu corpo e sua mente devem estar limpos nesse momento, se ele não lava seu corpo e não faz suas orações, o abate não é halal*”. Pensando sobre as fases que envolvem todo ato ritual, Roberto da Matta (2013), na introdução à clássica obra de Arnold Van Gennep, - *Os ritos de passagem*, destaca a importância do momento anterior e do momento posterior que compõem o ritual. Sobre o momento culminante do rito, diz o autor:

[o momento culminante] nada mais é do que uma fase e uma sequência que sistematicamente comporta outros momentos e movimentos[...]. É vendo toda a combinação de fases que se pode não só ter uma visão globalizada de todo o ritual, como também saber qual o ponto onde ele é mais dramatizado. (DA MATTA, 2013, P.10- 11).

Desta perspectiva, que mostra a importância das várias fases que acompanham todo ato ritual, pode-se dizer que a importância da limpeza do corpo e da realização das

preces antes do abate reside no fato de que estas não só preparam o sangrador para efetuar o abate, mas, também, são o início para que ele se conecte ao “domínio do sagrado” (MAUSS, 1909). Sob essa ótica, pode-se também pensar que, no abate-ritual *halal*, de alguma forma, se condensam e se expressam de maneira mais particular vários dos elementos que constituem o *ethos* da religião muçulmana. A dimensão simbólica que se expressa nesse ato também nos mostra os valores e regras do espírito religioso em seu plano mais profundo, sob o qual se fundou e se guia essa sociedade. Além disso, a estrutura simbólica mobilizada durante o ato ritual (por exemplo, as orações realizadas antes do abate e a pronúncia do nome de Deus antes do ato de degola) revela como, através do sacrifício do animal, se conecta o sacrificante (sangrador) com a divindade (*Allah*) e como, a partir dessa conexão, se pretende purificar o animal sacrificado, cuja carne servirá de alimento.

O elemento sagrado dentro do frigorífico

Terminadas as duas fases preparatórias do ritual *halal*, os sangradores logo se dirigem para a linha de abate e se posicionam em frente a uma esteira mecânica que transporta os frangos pendurados com os pés para cima. A esteira está posicionada de uma forma que as faces dos frangos ficam orientadas para Meca, e, antes desta começar a rodar, os sangradores invocam a Deus proferindo a palavra *Bismillah* (“em nome de Deus”) e, então, dão procedimento à execução do abate. De acordo com o *Sheik*, invocar o nome de *Allah* antes do ato da degola é uma forma do abatedor pedir perdão pela morte do animal, e uma forma de agradecer pela carne que servirá de alimento. Pronunciar a palavra *Bismillah* é uma regra exigida pelo Alcorão e a *Shari’ah*, para que a carne do animal sacrificado possa ser consumida.

Mas, no caso do abate praticado no frigorífico, de acordo com os relatos dos sangradores, por se tratar de um abate feito em escala industrial e em função da velocidade com que os frangos passam pela esteira, é impossível que o abatedor fale a palavra *Bismillah* a cada abate. Isto acontece porque um sangrador inserido nesse sistema de abate, como já mencionei, degola em média setenta animais por minuto, o que torna impossível repetir em voz alta a palavra *Bismillah* em todos os gestos repetidos que

efetua. Nesse sentido, como uma forma de superar essa disrupção do ritual - e manter a “presença” do elemento sagrado no momento do abate - de acordo com os relatos dos sangradores, o que eles fazem então é substituir a palavra falada pela palavra pensada, ou seja, eles focam seus pensamentos apenas em Deus (*Allah*) durante todo o processo de abate. Como explicado por um dos sangradores:

Meu amigo, o abate é muito rápido, a máquina não dá espera, por isso, temos que ter muita concentração nesse momento, temos que estar sempre com Deus na cabeça durante o abate, não podemos falar, nem fazer outras coisas durante a sangria, porque, o mais importante nesse momento, é manter Deus em nossas cabeças” (Registro de campo, Chapecó, 06/10/2018).

Pensar “apenas” em Deus durante o ato de abate como uma maneira de substituir a palavra falada, *Bismillah*, pode-se dizer é uma das fórmulas das quais os sangradores se valem para que o abate praticado dentro do frigorífico possa, por assim dizer, alcançar ou ter a mesma eficácia simbólica e religiosa que aquele que é praticado tradicionalmente como o que é feito nas festas do sacrifício (*Eid Al-Adha*) ou em outras consagrações religiosas. Além disso, os frigoríficos, como uma forma de se acoplar às normas e à tradição religiosas – e adaptar o ritual em suas instalações - às vezes trazem a presença de autoridades religiosas como o *sheik* nas linhas de abate, que guia as orações antes de começar o abate ou, às vezes, profere repetidas vezes as palavras *Biasmi Allah* enquanto os sangradores realizam a degola.

Também, a colocação de um cartaz dependurado acima da linha de sangria, com as palavras escritas em árabe e português - *Biasmi Allah (em nome de Deus) e Allahu Akbar (Deus é maior)* - são formas de substituir a invocação de *Allah* pelos sangradores a cada abate. De modo geral, a contratação e presença de *sheiks* que gozam de enorme prestígio entre os muçulmanos – e o reforço representado pelo cartaz que soletra em árabe “*em nome de Deus*” - são algumas das formas das quais os frigoríficos inseridos no sistema *halal* lançam mão para mostrar que, no abate praticado dentro de suas instalações, está sempre presente a dimensão religiosa.

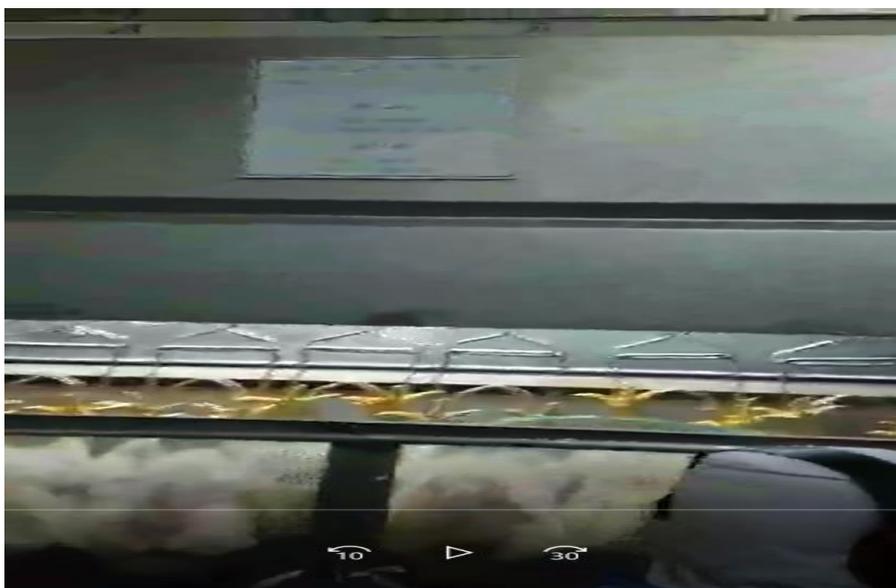


Figura 18. Linha de esteira halal, na planta da BRF, acima cartaz escrito em árabe e português *Biasmi Allah (em nome de Deus) e Allahu Akbar (Deus é maior)*. Imagem cedida por um de meus interlocutores.



Figura 19. Linha de esteira halal, na BRF; acima cartaz escrito em árabe e português com as palavras *Biasmi Allah (em nome de Deus) e Allahu Akbar (Deus é maior)*. Imagem cedida por um de meus interlocutores.

O dever no sacrifício halal

Apesar das extenuantes jornadas e das condições precárias de trabalho no ofício da sangria *halal*, as falas dos sangradores muçulmanos, acerca do abate, descrevem o ofício da sangria *halal* nos frigoríficos como algo que está além da concepção de trabalho. Embora eles reconhecessem como extenuantes e mal remuneradas suas atividades como sangradores, era comum que eles se referissem a esse ofício como um tipo de dever. Como alguns me disseram, por se tratar de um abate realizado dentro de um frigorífico, seus trabalhos demandavam maior senso de obrigação para com seus outros irmãos muçulmanos, sendo, portanto, o ofício da sangria visto como um dever e um grande ato de fé.

O trabalho na linha de sangria é muito difícil, mas sempre tentamos fazê-lo bem, porque, quando fazemos bem o abate, estamos seguindo a vontade de Deus, que é fornecer alimentos puros e livres de doenças a nossos irmãos. Isto nos faz sentir bem, porque agradamos a Deus, e ele nos recompensa e dando-nos mais força, saúde e sabedoria” (Registro de campo, Chapecó, 25/03/2018).

A partir do ponto de vista dos sangradores, ao realizar o abate “*da forma correta*”, ou seja, levando a cabo todos os procedimentos do ritual, eles estão servindo não apenas a Deus (*Allah*) mas também a seus irmãos de fé. Há, assim, em seus relatos, um tipo de obrigação sobre a forma como deve ser praticado o abate, por um lado, e, por outro, um ato de abnegação pelo qual eles serão recompensados. Pensando no dever que há em todo sacrifício religioso, interessa trazer aqui uma vez mais, Marcel Mauss e Henri Hubert que, no clássico livro *Sobre o Sacrifício* (2005), destacam que o ato de abnegação (desprendimento, renúncia) é um elemento importante do sacrifício religioso. Segundo os autores, em todo sacrifício há um ato de abnegação, no qual o sacrificante se priva e se dá. E essa abnegação lhe é mesmo imposta como um dever, uma vez que todo sacrifício implica no ato de abnegar, um dever capaz de trazer a presença das forças sagradas e coletivas à consciência daqueles que o praticam.

Desde essa perspectiva, pode-se dizer que o abate-ritual *halal* é também um ato útil, no sentido de uma obrigação de dar e receber, uma vez que, ao sacrificar o animal “*segundo corretamente*” a performance do ritual, quem executa o sacrifício está dando algo de si mesmo e, ao mesmo tempo, está recebendo. E quando recebe, quem recebe está servindo tanto a *Allah* quanto à sua comunidade. Também é importante dizer que a diferença entre este e outros abates rituais, onde a pessoa que executa o sacrifício (o sacrificante) tem que ser alguém especializado (um sacerdote por exemplo) conhecedor dos ritos, isto é, conhecedor da técnica que dá segurança ao sacrificante em sua aproximação com o sagrado, no abate ritual *halal* o sacrificante não tem que ser necessariamente um sacerdote, mas apenas um muçulmano conhecedor dos princípios e regras do ritual.

Desse modo, o ritual que é posto em marcha pelo praticante durante o abate coloca em movimento um conjunto de coisas que estão no domínio do sagrado, e isto permite que o abatedor consiga, através do ato ritual, eliminar quaisquer resíduos de impureza existentes no animal. Aprofundando a reflexão acerca dos relatos dos sangradores e sobre como eles encaravam o ofício do abate dentro do frigorífico, parece-me que estes se valiam do ofício para alcançar objetivos particulares, que eram, a meu ver, principalmente espirituais. Faziam isto por meio do dever e da abnegação necessários à prestação de serviços em prol do bem de sua comunidade. Sob esse aspecto é interessante trazer a discussão de Ferreira (2007) acerca da matança do carneiro na Festa Muçulmana do Sacrifício (Eid Al-Adha), que, ao analisar o sacrifício dentro desta festividade ressalta que:

Fazer o que é correto não implica apenas ter fé em Deus, mas praticar. A prática religiosa é de suma importância para os muçulmanos – quem não pratica não é considerado um muçulmano completo. O que fazem, o que falam, o que comem constituem um ciclo que deve ser vivenciado pelos muçulmanos. “Não basta cortar a garganta do animal, é preciso fazer sacrifícios”, isto é, é preciso entregar-se a Deus. No momento da festa, é preciso refletir sobre o verdadeiro sentido de ser muçulmano e, dessa forma, reavaliar o modo como cada um se entrega, “sacrifica-se” (FERREIRA, 2007, p. 764)

A autora chama a atenção “para a compreensão do termo sacrifício e o modo como ele é experimentado pelos muçulmanos até os dias de hoje”, citando René Girard, Ferreira ressalta que, o sacrifício “sempre foi definido como uma mediação entre um sacrificador e uma divindade” (GIRARD, 1998; APUD; FERREIRA, 2007). O sacrifício, como assinalado por Mauss e Hubert (2005, p. 19) consiste, portanto, em “um ato religioso que, mediante a consagração de uma vítima, modifica o estado da pessoa moral que o efetua ou de certos objetos pelos quais ela se interessa”. Além disso uma das características do sacrifício ritual religioso é que, nele, a consagração irradia-se para além da coisa consagrada, atingindo tanto a pessoa que se encarrega da cerimônia (o sacrificador) quanto o sacrificante (fiel que forneceu a vítima), que pode ser um indivíduo ou uma coletividade. Seguindo, dessa forma, a trilha assinalada por Mauss e Hubert, de que todo sacrifício é um ato de consagração, pode-se dizer que, no abate *halal* (mesmo no que é praticado dentro do frigorífico), o sacrifício ritual é uma forma não apenas de consagrar o animal (que servirá como alimento) mas também, é um meio pelo qual, o abatedor se aproxima do domínio do sagrado.

Considerações finais

Como procurei demonstrar, apesar da contratação de muçulmanos para o ofício da sangria *halal* ter seus registros a partir da década de 1980, foi em finais da década de 2000 que a presença de imigrantes e refugiados muçulmanos se tornou notadamente mais significativa nas plantas frigoríficas. A partir de 2010, a chegada em território brasileiro de um significativo fluxo de imigrantes e refugiados muçulmanos – provenientes de países periféricos, como Senegal, Bangladesh, Sudão e Paquistão – despertaram o interesse e apetite da indústria frigorífica vinculada ao sistema de abate muçulmano *halal*. À medida que esses grupos adentravam em território brasileiro – escapando das situações de violência e pobreza que afetam seus países de origem -, muitas dessas pessoas rapidamente foram contratadas para trabalhar nas linhas de abate *halal* de grandes companhias frigoríficas como a BFR e JBS. A contratação desses imigrantes e refugiados para o ofício da sangria *halal* – através de regimes de terceirização por empresas de certificação *halal* ligadas a instituições religiosas muçulmanas – contribuíram

notadamente para o aumento das exportações de carne *halal* para países consumidores muçulmanos.

Neste sentido, vimos que a incorporação dessas pessoas para trabalhar nas linhas de abate *halal* não apenas possibilitou que conglomerados agro frigoríficos como a Brasil Foods (BRF) intensificassem a produção de carne sob o selo *halal*, mas também permitiu que essa empresa se tornasse líder mundial na produção e exportação de proteína *halal*. Mas, se por um lado, os frigoríficos envolvidos com o *halal* obtiveram – através do emprego dessa mão de obra barata - uma enorme acumulação de capitais, observamos, por outro lado, que os muçulmanos contratados para ofício da sangria *halal* não participam desses ganhos, sendo ainda incorporados para a atividade da sangria *halal* sob regime de contrato muito precarizado.

Esta dissertação teve como objetivo investigar a situação dúbia que caracteriza a vida dos emigrantes e refugiados muçulmanos que trabalham nos frigoríficos, apontando como, ao ocupar postos de trabalho subalternos, os muçulmanos que realizam o abate *halal* dentro dos frigoríficos são submetidos a condições lamentáveis de superexploração que comprometem a existência biológica e social destas pessoas. Ao serem contratados por empresas que terceirizam o ofício da sangria *halal* nos estabelecimentos frigoríficos, os sangradores muçulmanos (sejam de boi ou frango) não são reconhecidos em seus mais elementares direitos, ficando assim expostos aos abusos das empresas que os contratam. Questões como os problemas de saúde e instabilidade do trabalho – a constante possibilidade de serem despedidos a qualquer momento sem justa causa - são questões que preocupam e acompanham o cotidiano dos muçulmanos imigrantes e refugiados que trabalham dentro dos frigoríficos.

A contratação destas pessoas, assim como a de outros grupos minoritários como pretendi demonstrar, são uma das estratégias de que indústrias como a frigorífica lançam mão não apenas para pagar baixos salários, diminuir os custos da força de trabalho e, com isso, obterem maior margem de ganhos, mas também são uma das formas pelas quais os empresários buscam mudar a balança entre capital e trabalho. Ao serem procurados por pertencerem e compartilharem de um mesmo conjunto de valores, baseadas nos preceitos da religião islâmica, os muçulmanos que realizam o abate *halal* dentro das instalações frigoríficas mostram claramente o nexo entre capital, religião e trabalho.

Como procurei demonstrar, essa conexão parte da contratação de imigrantes e refugiados muçulmanos – por serem vistos pelas autoridades religiosas muçulmanas como os únicos aptos a conduzir o ritual que acompanha o abate *halal* -, passa pela adequação de instalações específicas – como as salas de orações e inserção de simbologia religiosa que mostra aos consumidores que o abate feito nos frigoríficos se adapta à maneira tradicional - e chega até a criação de empresas comerciais ligadas a entidades religiosas muçulmanas, que certificam que, no abate realizado pelos frigoríficos, está sempre presente a dimensão religiosa.

O presente trabalho procurou também apresentar a dimensão simbólica e religiosa do abate *halal*, através da descrição da performance ritual praticada antes e durante o abate, onde os sangradores buscam mudar o estado simbólico da carne do animal sacrificado, que passa de uma carne impura e suja, para uma carne pura e permitida ao consumo dos muçulmanos. Como já mencionado, o abate *halal* carrega, portanto, um simbolismo religioso de algo que é autorizado ao consumo, é fundamentado pelo Alcorão e outros textos sagrados para os muçulmanos, como alimentação permitida por Deus. Sob esse aspecto, o que a experiência etnográfica revela é que o ato de pôr em prática uma certa performance ritual é o que permite que as empresas frigoríficas envolvidas com esse sistema de abate possam comercializar e exportar carnes com o selo *halal*. Neste sentido, a incorporação do abate *halal* pela indústria frigorífica, e a contratação de imigrantes e refugiados muçulmanos para efetuar o abate, mostram como questões relacionadas ao campo da tradição e da fé religiosa são, de alguma forma, incorporadas pela dinâmica do mercado e a expansão do capitalismo global.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARAÚJO, Célia R.A. *Perfil dos operários do frigorífico Anglo de Barretos – 1927/1935*. Dissertação de Mestrado. IFCH, UNICAMP, 2003.
- ASUTY, Mehemet. *Conceptualisation of the Second Best Solution in Overcoming the Social Failure of Islamic Finance: Examining the Overpowering of Homoislamicus by Homoeconomicus*. IJUM Journal of Economics and Management 15, no. 2: 167-195., 2007.
- AI-FAWZÂN, Salih, A. *Summary of Islamic Jurisprudence*. Vol. II p. 659-689 ALMAIMAN PUBLISHING HOUSE SAUDI ARABIA; 2ND ., 2009. Disponível em: <<http://islamfuture.wordpress.com/2010/04/24/a-summary-of-islamic-jurisprudence-2-volume-set-volumes-1-and-2/>> Acesso em 8 de janeiro de 2019.
- AGAMBEN, Giorgio. *Estado de Exceção*. São Paulo: Boitempo., 2004.
- _____. *Homo sacer – o poder soberano e a vida nua I*. Belo Horizonte: Ed. UFMG., 2002.
- ALMEIDA, Alexandra C. G. *Considerações críticas sobre o desenvolvimento de pesquisa etnográfica com mulheres solicitantes de refúgio no Brasil*. In: *Antropologia do refúgio no Brasil*. Org. MACHADO, I. J. R. No prelo.
- BELUSO, Diane. *A evolução da avicultura industrial brasileira e seus efeitos territoriais*. Revias Percurso- NEMO., 2010.
- BAHARUDDIN, Kasmarini; KASSIM Norliya A; NORDIN Siti K; BUYONG Siti Z. *Understanding the Halal Concept and the Importance of Information on Halal Food Business Needed by Potential Malaysian Entrepreneurs*. International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences February. Vol. 5, No. 2 ISSN: 2222-6990. 2015.,
- BRANCO PEREIRA, A. *Refúgio branco e refúgio negro: uma perspectiva dos inassimiláveis desde a periferia de São Paulo*. In: *Antropologia do refúgio no Brasil*. Org. MACHADO, I. J. R. No prelo.
- _____. *VIAJANTES DO TEMPO: IMIGRANTES-REFUGIADAS, SAÚDE MENTAL, CULTURA E RACISMO NA CIDADE DE SÃO PAULO*. Dissertação de mestrado. PPGAS. UFSCar., 2019.
- COLETTI, Tomé; LINS, Hoyêdo N. *A suinocultura no vértice das relações entre a agroindústria e agricultura familiar no oeste de Santa Catarina*. Ci. Inf., Porto Alegre, v. 32, n. 2, p. 339-360., 2011.
- CRONON, William. *Nature's Metropolis: Chicago and the Great West*. London: W.W. Norton., 1991
- DIAS, J. V. G. *O Rigor da Morte: a Construção Simbólica do “Animal de Açougue” na Produção Industrial Brasileira*. Dissertação de mestrado. IFCH, UNICAMP., 2009.
- DALLA COSTA, Armando. *Contratos, Novas Tecnologias e Produtividade do Trabalho entre os Avicultores do Sul do Brasil*. Revista Brasileira de Inovação, Rio de Janeiro (RJ), 7 (2), p.313-340, 2008.
- DOUGLAS, Mary. *PUREZA E PERIGO. ENSAIO SOBRE A NOÇÃO DE POLUIÇÃO E TABU* Editora Perspectiva., 2010.

- ESPÍNDOLA, C. José. *AS AGROINDUSTRIAS DO OESTE SANTA CATARINENSE; O CASO SADIA*. Dissertação de mestrado. FFLCH/USP. 1996.
- FERREIRA, Francirosy, C. B. *O sacrifício do carneiro islâmico como objeto transicional – notas antropológicas*. REVISTA DE ANTROPOLOGIA, SÃO PAULO, USP. V. 50 Nº 2., 2007.
- FIDDES, Nick. *Meat: Natural Symbol*. University of Edinburgh., 1989.
- FOUCAULT, Michel. *A microfísica do poder*. Editora Rio de Janeiro: Graal., 1998.
- GEERTZ, Clifford. *O saber Local*. Editora vozes., 1997.
- _____. *Observando el Islam. El desarrollo religioso en Marruecos e Indonesia*. Ediciones PAIDOS, 1994.
- HANSEN, J. Jairo. *O desenvolvimento do complexo agroindustrial do oeste catarinense e sua relação como o êxodo populacional: O caso da microrregião de São Miguel do Oeste*. Entre-Lugar, Dourados, MS, ano 4, n.8, 2., 2013.
- KHALID, Mohammad. M; YAAKOB, Mohd. A; SIRAJUDDIN, Mohd. D; BHARI, Azri; MAHFOT, Mahbob. *Contemporary Issues and Development in the Global Halal Industry: Risk Analysis in the Halal Food Industry: An Exploratory Study*. Springer., 2014.
- LEE, Paula. Y. (Org). *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. Durham, New Hampshire: University of New Hampshire press., 2008
- MARCUS, George E. *Writing Culture: Contemporary Problems of Ethnography in the Modern World System*. University of California Press. p. 165-194., 1986.
- _____. *Ethnography in/of the world system: the emergence of Multi-Sited Ethnography*. In Annual Review of Anthropology, Vol. 24, pp. 95-117., 1995.
- MACHADO, I. J. R. *Introdução: Refúgios e hierarquias de diferença*. In: *Antropologia do refúgio no Brasil*. Org. MACHADO, I. J. R. No prelo.
- MARCEL, Mauss; HUBERT, H. *The nature and significance of the ceremony of sacrifice., 1909*.
- _____. *Sobre o sacrifício*. Editora, COSACNAIFY., 2005.
- MAMED, Letícia; LIMA, Eurenice. *Trabalho, precarização e migração: recrutamento de haitianos na Amazônia acreana pela agroindústria brasileira*. NAEA Novos cadernos, v. 18, n. 1, p. 33-64, 2015.
- MAMIGONIAM, Armen. *NOTAS SOBRE OS frigoríficos DO BRASIL CENTRAL PECUÁRIO*. Boletim paulista de Geografia, Nº 51., 1976.
- PERROTA, A.P. *Humanidade estendida A construção dos animais como sujeito de direitos*. Tese de doutorado. Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2015.
- PACHIRAT, Timothy. *Every Twelve Seconds: Industrialized Slaughter and the Politics of Sight*. Yale University Press., 2011.
- SHALINS, Marshall. *Cultura e razão prática: O pensamento Burgues*. R.J., Zahar. p. 190-199., 1979.
- SK Manan, Fadilah Abd Rahman, Mardhiyyah Sahri. (Editores). *Contemporary Issues and Development in the Global Halal Industr*. Selected Papers from the International HalalConference. Espringer. p. 68-79., 2014.
- SILVA, Allan Rodrigo de Campos. *Imigrantes afro-islâmicos na indústria avícola halal brasileira*. Dissertação de Mestrado, FFLCH/USP, 2013.

_____. *Imigrantes africanos solicitantes de refúgio na indústria avícola halal brasileira*. TRAVESSIA - Revista do Migrante- N° 73. p. 21-31., 2013.

SIQUEIRA, D. V. “A GENTE SABE O SISTEMA COMO É CRIADO”: A CARNE DE PORCO. ENTRE A CASA E A AGROINDÚSTRIA NA REGIÃO DE CHAPECÓ– SC. Dissertação de Mestrado. PPGAS, UFSCar., 2016.

_____. *Criação e consumo de porcos na região de Chapecó - SC: entre casa à agroindústria*. In: III Seminário de Antropologia da UFSCar, São Carlos. ANAIS DO III SEMINÁRIO DE ANTROPOLOGIA DA UFSCar. v. 1. p. 444-455., 2014.

_____. *Criar, carnear e consumir porco de banha: um ato político de resistência na região polo agroindustrial de Chapecó-SC'*. In: Reunião Brasileira de Antropologia, 2014, Natal. Diálogos Antropológicos-Expandindo Fronteiras. Brasília: Kiron, 2014.

SINCLAIR, Upton. *La Jungla*. Publicaciones de Para Leer en Libertad. 2016. Disponível em: <http://brigadaparaleerenlibertad.com/programas/un-dolar-al-dia/> acesso 10 de março de 2019.

STULL, Donald. D; BROADWAY, Michel. J; GRIFFITH, David. *Any Way you Cut It*. University press of Kansas., 1995.

STENGERS, Isabelle; PIGNARRE, Philippe. *Capitalist Sorcery*. Editions LA DECOUVERTE, Paris, France, 2005, 2007. Translation and Introduction Andrew Goffey., 2011.

STEFANUTO, Míriam R. R. *TRABALHO CALADO: OS KAINGANG DO TOLDO CHIMBANGUE E AS INDUSTRIAS DE CARNE*. Dissertação de mestrado. PPGAS, UFSCar., 2017

_____. *São eles que fazem isso comigo! O que a etnografia de um frigorífico pode dizer sobre as relações entre humanos e animais*. TESSITURAS: REVISTA DE ANTROPOLOGIA E ARQUEOLOGIA, 2018.

_____. LEAL, Natacha S. 2016. *Nome aos bois: zebus e zebuzeiros em uma pecuária brasileira de elite*. São Paulo: Hucitec/Anpocs, 344 pp.. R@U: REVISTA DE ANTROPOLOGIA SOCIAL DOS ALUNOS DO PPGAS-UFSCAR, v. 10, p. 278-283., 2018.

SEIDLER, Pauline. P. B. *EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE CARNE BOVINA PARA O MUNDO MUÇULMANO DO ORIENTE MÉDIO E NORTE DA ÁFRICA: PERFIL DAS TRANSAÇÕES COMERCIAIS E PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DO CAMPO ORGANIZACIONAL*. Dissertação de metrado. Universidade de Brasília., 2012.

TURNER, W Victor. *O PROCESSO RITUAL: Estrutura e Antiestrutura*. Petrópolis, Vozes., 1974.

TRINIDADE, M.I.P. *Os métodos de atordoamento mais usados em matadouro de aves de capoeira*. Dissertação de Mestrado. Universidade Técnica de Lisboa, Faculdade de Medicina Veterinária, Lisboa., 2010.

USMANI, Mufti M. T. *The Islamic Laws of Animal Slaughter*., 2006

UDDIN, Syed. J. *Understanding the framework of business in Islam in an era of globalization: a review*. Blackwell Publishing Ltd., 2003.

VAN GENNEP. Arnold. *Os ritos de passagem*. Editora vozes, 2013.

VANDER VELDEN, F. F.; SANCHEZ, G.; FANARO, L. A. ; MORENO, S. F. ; SANTOS, B. S. . *Tudo que respira, conspira*. Introdução ao dossiê Socioanimalidades

plurais: animais e humanos nas Ciências Sociais. REVISTA FLORESTAN, v. 7, p. 6-10, 2019.

VANDER VELDEN, F. F. *Tratadas e vacinadas, aguadas e cancerígenas: a colonização das dietas indígenas por sistemas de produção de carne*. Ingesta, v. 1, p. 82-100., 2019.

VANDER VELDEN, F.F; RIETH, Flávia. *Da criação ao abate: etnografias dos caminhos da pecuária no Brasil*. TESSITURAS: REVISTA DE ANTROPOLOGIA E ARQUEOLOGIA, v. 7, p. 1-15, 2019.

VERUSSA, R. J; BOSSI, A. P; MOREIRA, V. J. *Eu trabalhava com dor; trabalho e adoecimento nos frigoríficos*. Editorial Paco e Littera.,2016.