

O consumo de carne no Brasil: entre valores socioculturais e nutricionais

The consumption of meat in Brazil: between socio-cultural and nutritional values

Cilene da Silva Gomes Ribeiro¹
Mariana Corção²

¹ Pontifícia Universidade Católica do Paraná,
Centro de Ciências Biológicas e da Saúde,
Nutrição. Curitiba, PR, Brasil

² Universidade Federal do Paraná, Curso de Pós-
graduação em História. Curitiba, PR, Brasil

Correspondência / *Correspondence*
Cilene da Silva Gomes Ribeiro
E-mail: cilenex@hotmail.com

Resumo

O artigo pretende abordar as duas principais esferas de valorização do consumo de carne no Brasil: de um lado, aspectos sócio-históricos; de outro, aspectos nutricionais. Para tanto, as autoras entendem o alimento pelo viés simbólico e consideram a relevância da experiência histórica na consolidação dos hábitos alimentares. O artigo se inicia no contexto do Brasil colonial, quando se deu a inserção de valores discursivos relacionados ao consumo da carne. Apresentam-se características do consumo de carne no Brasil, intensificado com o processo de urbanização a partir do século XIX. Ressalta-se o discurso nutricionista, desenvolvido a partir da década de 1930 no Brasil, que garantiu a ideia da carne enquanto alimento por excelência, dividindo o Brasil entre aqueles que têm acesso a esse alimento e aqueles que não têm. Destaca-se a relevância da carne na cultura alimentar brasileira, representada sobretudo nas churrascarias que servem rodízio. Consideram-se também as manifestações contrárias ao consumo de carne, permeadas por diferentes esferas ideológicas, éticas, estéticas ou ecológicas. Pretende-se, assim, entrecruzar falas dessas diferentes abordagens, enfatizando os diferentes simbolismos que abarcam o crescente consumo de carne no Brasil.

Palavras-chave: Carne. Nutrição. História da alimentação. Simbolismo.

Abstract

This paper aims to address the two main spheres of valuation of meat consumption in Brazil: on one hand, socio-historical aspects and on the other, nutritional aspects. To this end, the authors understand the symbolic food bias and consider the relevance of historical experience in consolidation of eating habits. The paper begins in the context of colonial Brazil, with the inclusion of discursive values related to the consumption of meat. It presents characteristics of meat consumption in Brazil, intensified with the urbanization process from the 19th century. The nutritionist speech is noteworthy, developed from the 1930s in Brazil, which ensured the idea of flesh as food par excellence, dividing Brazil between those who have access to that food and those who do not. It highlights the importance of meat in the Brazilian food culture, represented especially in steakhouses. It also considers the demonstrations against the consumption of meat permeated by different ideological, ethical, aesthetic and ecological spheres. It intends, therefore, to crisscross lines of these different approaches, emphasizing the different symbolisms that cover the increased meat consumption in Brazil.

Key words: Meat. Nutrition. Food history. Symbolism.

Introdução

Tendo a perspectiva de que a alimentação enquanto prática social é rica em representações e imaginários que envolvem escolhas, classificações e símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e espaço,¹ pretendemos discutir no presente artigo fatores histórico- culturais e nutricionais que elevam a carne bovina ao nível imaginário e comercial como alimento essencial da culinária popular e gastronômica brasileira, seja no ambiente doméstico ou no comer fora. Grande parte da população mundial dá à carne importância tão significativa que faz com que esta matéria-prima seja considerada fundamental na formação de suas refeições, fator que justifica o interesse que as ciências e a tecnologia dos alimentos têm em relação à carne enquanto produto de consumo.

Segundo Fiddes,² a carne seria o alimento soberano em diferentes contextos, culturas e grupos sociais. Na hierarquia alimentar que nos apresenta, a carne bovina estaria no topo, seguida das carnes brancas (frango e peixe) e, abaixo, produtos de origem animal como ovos e queijo. Ressaltamos que, para o senso comum, frango e peixe não seriam carnes, assim como linguiça

e vísceras. Por fim, estariam os vegetais, considerados insuficientes para formar uma refeição e, portanto, representando apenas papel complementar ou de guarnição das preparações principais.

A par do exposto sabemos que, no Brasil, as pesquisas nutricionais passaram a ter relevância social a partir da década de 1930. Observamos, contudo, que o valor simbólico da carne bovina no Brasil é anterior ao elogio nutricional feito a esse alimento. Nesse sentido, apresentamos neste artigo, inicialmente, elementos históricos que fundamentam o valor simbólico da carne bovina. Em seguida, refletimos sobre o simbolismo da carne bovina no Brasil a partir dos estudos nutricionais e de dados referentes ao consumo deste alimento a partir da metade do século XX.

Aspectos históricos do gosto pela carne no Brasil

É corrente a associação da difusão do consumo de carne no Brasil à colonização europeia. Câmara Cascudo,³ por exemplo, destaca em sua obra clássica *História da Alimentação no Brasil*, a participação portuguesa no início da criação de animais para fins alimentícios, como vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos e gansos.

A antropóloga Paula Pinto e Silva⁴ afirma que a caça era a principal atividade alimentar dos índios sul-americanos. Segundo Cascudo,³ os índios apreciavam o peixe, mas se houvesse possibilidade de escolha, preferiam a carne de caça. A presença da caça na alimentação nativa brasileira foi registrada nos relatos de viajantes e cronistas dos tempos coloniais. Citamos como exemplo a descrição do pastor calvinista Jean de Léry, que viveu em 1556 na França Antártica, colônia francesa estabelecida no Rio de Janeiro nesse período:

A carne do tapiruçu tem quase o mesmo gosto da do boi; os selvagens a preparam a sua moda moqueando-a; os ameríndios enterram profundamente no chão quatro forquilhas de pau, enquadradas à distância de três pés e meio; sobre elas assentam varas com uma polegada ou dois dedos de distância uma da outra, formando uma grelha de madeira e que chamam boucan. Têm-no todos em suas casas e nele colocam a carne cortada em pedaços, acendendo um fogo lento por baixo, com lenha seca que não faça muita fumaça, voltando a carne e revirando de quarto em quarto de hora até que esteja bem assada. Como não salgam suas viandas para guardá-las, como nós fazemos, esse é o único meio de conservá-las.³

Tapiruçu era como os indígenas se referiam à anta. É interessante destacar que ao experimentarem a carne dos animais nativos, expressavam o sabor sempre em comparação ao padrão europeu. Em relação ao preparo da carne, poderiam ser assadas ou defumadas no moquém, como chamavam a grande vara usada para tal ato, visando sua conservação. Nesse trecho, Léry ressalta a ausência do sal na feitura da carne.

A partir do exposto, notamos que se comia carne no Brasil antes da colonização portuguesa. Considerando que a novidade trazida pelos europeus foi a criação de gado, com destaque para a vaca para o consumo alimentício, entendemos que esta prática, quanto sua transformação em carne-seca foi uma iniciativa dos colonizadores. Assim a cozinha metropolitana, que era fundada na tríade carne, pão e vinho, na colônia foi adaptada para a realidade local em carne (seca), feijão e mandioca.⁵

Identificamos a criação de gado no Brasil a partir do século XVIII, quando os primeiros colonizadores portugueses adentraram o sertão nordestino. No contexto do século XIX, o príncipe Maximiliano Von Wied-Neuwied, naturalista e etnólogo que veio ao Brasil conhecer a natureza e a população indígena, chamou a atenção para a alimentação no sertão brasileiro:

A sua alimentação é substancial e consta leite, usado para consumo tanto dos homens e dos animais como para a fabricação de queijos, que não costumam vender de farinha de mandioca e de carne-seca [...] os habitantes dessas [regiões longínquas] consomem, invariavelmente, farinha, feijão-preto e carne de boi⁴.

Destacamos que o isolamento geográfico da região permitiu que muitas tradições desse contexto inicial fossem preservadas até o período contemporâneo. Mário de Andrade, em seu diário de viagem ao Nordeste de janeiro de 1929, escreveu: “A comida é bem monótona. Farinha, feijão e carne-seca”.⁶ Os estudiosos nordestinos Gilberto Freyre, Câmara Cascudo e Josué de Castro destacaram a cultura alimentar sertaneja pelo consumo da carne bovina. Cascudo e Castro ressaltaram a carne-seca como a principal forma de consumo da carne bovina no Brasil colonial. Teve tamanha relevância na consolidação da nação brasileira que Paula Silva⁴ a destacou no tripé alimentar do Brasil colonial, juntamente com a farinha e o feijão.

As populações do litoral do Brasil estavam mais em contato com os hábitos europeus. Assim, Salvador, um dos principais centros urbanos do Brasil colonial, era o local de escoamento da produção do interior: gado, couro, açúcar e tabaco. Mesmo com a presença de produtos importados de Portugal, como amêndoas, azeite, chá, queijos e vinhos, a população europeia que habitava a colônia estava sempre saudosa da alimentação de sua terra. A adaptação dos produtos metropolitanos com a oferta local não agradava aos portugueses. Como exemplo, citamos a opinião de D. Luís de Almeida, que chegou a Salvador em 1768 e considerava grande parte das carnes consumidas no Brasil insossas.⁵

Depois da descoberta do ouro Minas Gerais no século XVIII, o eixo socioeconômico da colônia brasileira passou a ser o Rio de Janeiro, por onde escoava a produção aurífera da colônia para a metrópole. Em 1808, com a vinda da família real portuguesa para o Rio de Janeiro, a cidade experimentou a opulência da presença da corte. Segundo Tânia Lima,⁷ a qualidade da

carne produzida no Sudeste do Brasil foi um dos maiores obstáculos para a adoção do modo de vida europeu nesse contexto. Sem pastagens extensas, o abastecimento provinha do interior (Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso do Sul, São Paulo e Rio Grande do Sul).

A produção de carne em Minas Gerais é posterior à descoberta do ouro. Nesse contexto, havia proibições tanto de engenhos de açúcar, quanto de criação de gado na região. Isso porque a metrópole, ávida pela riqueza, procurava concentrar todas as possibilidades de produção dos habitantes dessa região na atividade mineradora.⁸ A carne de porco estava, assim, no centro da economia doméstica nas minas e até hoje é uma das marcas da cozinha dessa região, onde o abastecimento de carne bovina advinha da Bahia e do Rio Grande do Sul.

A criação de gado foi a principal atividade do sul do país no período colonial. Inicialmente, o gado dessa região atendia apenas à demanda de consumo alimentício local, sendo apenas o couro comercializado. Esse era o principal produto alimentar da região, consumido à maneira indígena: a carne era assada em grandes postas distantes do fogo, tendo como tempero sua própria gordura.⁴ Ao se referir a essa técnica, Cascudo a identifica como a raiz do churrasco gaúcho, atualmente uma das marcas da gastronomia brasileira. Para tanto, ele recorda que “o padre Martin Dobrizhoffer encontrou-o em 1743 entre os abipones argentinos e paraguaios, e Saint Hilaire comeu essa espécie de *beefsteak* suculento porém de extrema dureza, em 1820 no Rio Grande do Sul”.³

O charque, como era chamada a carne-seca na Região Sul, começou a ser produzido e comercializado no século XVIII.³ O comerciante inglês John Luccock, que viveu no Rio de Janeiro entre 1808 e 1818, fez referência ao charque em suas notas sobre a vida na colônia: “os gêneros alimentícios mais comuns são a carne-seca ou charque, importado do Rio Grande, a farinha de mandioca preparada e o feijão; aves, ovos e sopas constituem os pitéus”.⁸

No litoral do Paraná, o barreado se destaca na cultura alimentar, carne extremamente cozida servida com farinha de mandioca e banana. Há muita discussão sobre as origens desse prato. Cascudo³ identificou a técnica de feitura na cultura indígena brasileira, que colocaria a caça em recipientes fechados para cozinhar em valas aquecidas com brasas. Segundo a pesquisa de Maria Henriqueta Gimenes,⁹ a técnica de feitura do barreado é associada também à cultura açoriana. No final do século XVIII, muitos habitantes desse arquipélago português migraram para o sul do país, inicialmente para a região de Santa Catarina e posteriormente para o litoral do Paraná. A alcatra, prato típico dos açores também feito com base no cozimento da carne bovina, era preparada em panelas de barro por várias horas em valas aquecidas ou nos vapores vulcânicos, tendo o pão de massa sovada como principal acompanhamento.

Ao se referir à carne como principal ingrediente do barreado, Gimenes ressalta: “para os que desconhecem absolutamente o barreado, muitas vezes torna-se uma surpresa descobrir que, apesar de característico do litoral paranaense, trata-se de um prato à base de carne bovina”.⁹ O prato ganhou relevância cultural justamente pela escassez da carne na dieta dos habitantes do

litoral, para quem os peixes eram mais acessíveis. O consumo do barreado era restrito aos períodos de festa de fandango e carnaval. Observamos, nesse exemplo, mais um caso do potencial de união dos rituais alimentares que têm a carne em sua centralidade.

No século XIX brasileiro, a presença da família real portuguesa na colônia exigiu ares de sofisticação nas refeições. Na obra *O Processo Civilizador*, Nobert Elias¹⁰ relaciona o estabelecimento de padrões de comportamento à autoimagem de determinados grupos sociais. Através da consolidação de conceitos como cortesia, civilidade e civilização, os grupos pertencentes aos extratos superiores da sociedade europeia consolidaram um código específico de comportamento, inicialmente restrito às cortes medievais, atingindo depois outros extratos da sociedade. Nesse sentido, com os portugueses chegaram ao Brasil as noções de civilidade e civilização.

As regras de etiqueta, presentes nas cortes europeias desde a Idade Média, foram pensadas para conter a violência natural que envolvia a alimentação, tanto no tocante à caça, quanto à disputa social pelo alimento. Para Visser,¹¹ a refeição é entendida como uma estratégia para dissimular essa violência. Desde a Idade Média, os membros desse grupo aristocrático eram conhecidos como “comedores de carne”. Enquanto os camponeses consumiam esse ingrediente cozido, os aristocratas preferiam seu consumo assado.¹¹ O modo de comer à mesa, nesse sentido, foi bastante considerado na centralidade dessa iguaria. Assim, a faca, arma masculina utilizada na caça e na luta, foi levada à mesa inicialmente nesse contexto, para trincar a carne.¹²

A alta cozinha francesa, constituída no período pós-revolução, exaltou o consumo da carne como símbolo de poder e prestígio, enquanto a fome assolava a Europa na passagem do século XVIII para o XIX.¹² O ponto alto das refeições na arte gastronômica francesa era o momento de trincar da carne. A esse respeito escreveu o crítico gastronômico francês Grimod de La Reynière: “Embora trincar talvez fosse difícil de aprender [...], era algo que acrescentava prestígio a um homem talentoso. Todos deveriam aprender a trincar, porque é uma habilidade que muitas vezes torna a pessoa um convidado útil e altamente procurado”.¹¹ Essa arte que devia ser aprendida era reservada aos homens.

O modo de vida da corte francesa influenciou muitas cortes europeias, inclusive a portuguesa. No mais antigo tratado gastronômico português, *Arte de Cozinha*, escrito pelo cozinheiro real Domingos Rodrigues em 1680, observamos influências francesas, sobretudo no que se refere às técnicas de feitura dos alimentos e ao serviço. Destacamos a centralidade da carne, que se destaca já na primeira parte da obra: “modo de cozinhar vários manjares e diversas iguarias de qualquer casta de carne, de muita variedade de pastéis, tortas, empadas”.¹³

Seguindo a tendência da civilidade metropolitana, no Brasil oitocentista a carne era o prato principal na maior parte dos cardápios ou ementas. Observamos a relevância da carne também nos livros de receita do século XIX. Grande porcentagem das páginas de *O Cozinheiro Nacional*,

livro que retrata o desejo de uma alimentação mais nacionalizada por parte da elite brasileira, é dedicada às receitas de carne, primeiro a de vaca, em seguida vitela, depois carneiro, porco, aves domésticas, peru, caça e aves silvestres. Para o autor anônimo dessa obra, “a carne de vaca é indispensável para a cozinha, e oferece um variado número de partes, das quais cada uma tem um emprego especial, o que um cozinheiro experimentado reconhece à primeira vista”.¹⁴

A urbanização viabilizou o consumo de carne entre as classes médias, uma vez que facilitou seu acesso. No estudo sobre as casas de pasto e restaurantes de Curitiba do final do século XIX e primeiras décadas do século XX, de Débora Carvalho,¹⁵ observamos frequente oferta de carnes no cardápio desses locais. No horário de almoço, as casas de pastos e restaurantes ofereciam no cardápio *à la carte*, nos locais mais simples (bife picadinho) e nos mais sofisticados, bife a cavalo. O churrasco se destacava como novidade gastronômica ofertada pelos restaurantes do início do século XX.

Entre os primeiros restaurantes de Curitiba, destacamos o Bar Palácio, aberto no contexto da década de 1930 numa região que era sinônimo da modernidade na cidade, na Rua Barão do Rio Branco, a primeira rua planejada da cidade em frente ao palácio do governo estadual. Conhecido por bar, esse restaurante se projetou na história da cidade pela popularidade dos pratos que são os carros-chefes da casa: o churrasco paranaense, que é assado na grelha, e o mignon *à griset*, feito no fogão.¹⁶

A partir da década de 1960, a oferta de churrasco gaúcho, assado em espetos de ferro, começou a ser difundida no Brasil. Entre os desbravadores desse potencial mercado brasileiro está Albino Ongaratto, agricultor de Nova Bréscia. Em São Paulo, abriu a Churrascaria 477, em Jacupiranda, às margens da BR 166. O sucesso do negócio motivou uma série de outros jovens da região a migrarem para outras partes do país para assar e alimentar muitas pessoas com o que melhor sabiam fazer, o churrasco, um hábito da colônia aos domingos.

Se inicialmente o churrasco era servido pelo sistema *à la carte*, como é no tradicional Bar Palácio de Curitiba, posteriormente passou a ser comercializado pelo sistema de rodízio. A novidade parece ter surgido na Churrascaria 477. Segundo a Associação das Churrascarias do Estado de São Paulo (ACHUESP), o sistema nasceu em virtude de uma confusão gerada por um dos garçons do local, que ao fazer a entrega das carnes demandadas pelos clientes, confundiu as entregas, gerando descontentamento por parte dos clientes. Para acalmar os clientes, então, o Sr. Albino Ongaratto, proprietário do local, resolveu oferecer todas as carnes em todas as mesas, cobrando um preço único pelo serviço. E, como todos os clientes gostaram muito da novidade, resolveu implantar o método de distribuição, passando a ser copiado por muitos outros estabelecimentos da mesma categoria no Brasil e no exterior. Entretanto, Hernandez, em sua obra *A arte do Churrasco*, citado por Copetti,¹⁷ registra que foi na Churrascaria Mathias, em Sapiranga, que esta forma de servir surgiu.

Importante citar que, nos sistemas de rodízio, o consumo de carne é extrapolado, já que o consumidor tem a sua disposição grande variedade de opções e pode consumi-las nas quantidades que deseja, sem que seja proibido esse consumo, ou que o mesmo seja questionado ou imposto. Atualmente as churrascarias passaram a ser um segmento atrativo que, além de oferecer carnes, oferecem agilidade, variedade, autonomia de tempo ao consumidor e acomodação para diferentes hábitos e gostos.

A partir do exposto, entendemos que tanto o gosto pela carne, quanto seu consumo sejam uma construção histórico-cultural.¹⁸ Para além das questões fisiológicas, ressaltamos seu consumo enquanto exibição de poder econômico e, portanto, projeção social. É também argumento de coesão social, ao lhe ser reservada centralidade nos eventos comemorativos. Evidenciamos, assim, que a carne, além de cumprir funções biológicas, atende também a funções sociais.

Desdobramento do elogio nutricional no consumo de carne no Brasil

Ao lermos as cartas escritas pela historiadora Maria Thereza Lacerda a sua amiga Raquel, publicadas no livro *Café com Mistura*, observamos a centralidade da carne nas refeições da classe média brasileira. Em carta de 05 de julho de 1983, Lacerda escreveu:

Sua carta me deu muita alegria. Por ela vejo que soube apreciar as minhas experiências e que gostaria de saber mais a respeito deste mundo doméstico antigo, do qual fui protagonista e testemunha. Assim, hoje me deterei na carne, sem dúvida o item mais importante das nossas mesas pequeno-burguesas, prato de resistência do Sul maravilha, seja ele um bife de filé mignon ou a humilde carne moída de segunda. Nós, que não somos vegetarianos, nem macrobióticos e muito menos naturalistas, precisamos comer carne ao menos uma vez por dia para não sentir aquele desagradável vazio no estômago- problema que não aflige os nordestinos, pois descobriram o segredo de encher a barriga com água e farinha de mandioca, felizardos¹⁹.

A carne, “alimento por excelência”, era indispensável no cardápio cotidiano dos brasileiros que tinham poder aquisitivo para comprá-la. Lacerda continua afirmando que “a decisão do cardápio, em 80% dos casos, dependia da carne, prato básico; todos os acompanhamentos ficavam em segundo plano”.¹⁹ Ressaltamos a menção de Lacerda aos nordestinos, como comedores de “farinha de mandioca com água”, argumento discutível retomando a relevância da carne na cultura do sertão nordestino, primeiro contexto de criação de gado no Brasil.

Josué de Castro, um dos precursores dos estudos nutricionais no Brasil, era de Recife. Ele procurou em sua pesquisa demonstrar a alimentação sertaneja além da ideia comum da farinha de mandioca com água. Em seu mapa alimentar apresentado em *Geografia da Fome*, o consumo da

carne bovina é destacado na região do sertão nordestino, no centro-oeste e no extremo sul. Nas outras duas regiões determinadas por ele, a amazônica e o nordeste açucareiro, haveria limitação do consumo de carne bovina, restrita na segunda região ao charque.²⁰

Para Castro, essas regiões consistiriam nas suas áreas de fome endêmica do país, na qual pelo menos metade da população apresentaria nítidas manifestações carenciais no seu estado de nutrição. Na região amazônica, os principais problemas apontados por ele estariam na produção insuficiente, nas dificuldades de conservação dos alimentos devido às condições climáticas, a falta de transporte e a baixa capacidade aquisitiva da população. Diferentemente dessa região, no nordeste açucareiro, a carência nutricional da população seria resultante da atividade monocultura da cana-de-açúcar, que limita a produção de alimentos na região.²⁰ Observamos, neste sentido, que no contexto da legitimação dos estudos nutricionais no Brasil, o simbolismo da carne foi associado ao seu potencial nutritivo de principal fonte de proteína.

Para o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), carnes são “massas musculares maturadas e demais tecidos que acompanham, incluindo ou não a massa óssea correspondente, que procede de animais abatidos sob inspeção veterinária”. O regulamento as classifica em carne vermelha (bovina, suína e ovina), aves (frango, peru, pato, codorna, etc.), pescados (peixe, lagosta, camarão, ostra, etc.) e de caça (animais não domésticos).²¹ Observamos, assim, que o conceito de carne faz referência de forma geral às partes comestíveis dos animais comíveis – mamíferos, aves, peixes, moluscos, crustáceos, répteis, batráquios, quelônios, insetos.

Em termos nutricionais, a carne representa fonte muito rica de proteínas de alto valor biológico, o que significa ser nutricionalmente completa por conter aminoácidos essenciais. Lembramos que as proteínas são consideradas construtoras do organismo e estão presentes em quase todos os tecidos e fluídos corporais. Assim, a maior riqueza nutricional da carne são seus aminoácidos, que têm de 95% a 100% de aproveitamento no corpo humano, o que gera um equilíbrio nutricional bastante significativo.²²⁻²⁵ As gorduras de ácidos graxos de cadeia longa (ômega 3, ômega 6, ômega 9) encontradas nas carnes também defendem a relevância nutricional desse alimento. Isso porque essas gorduras viabilizam o transporte das vitaminas lipossolúveis e possuem triglicerídeos e fosfolípidios, substâncias essenciais na formação da bainha das células nervosas. As carnes também são ricas em vitaminas hidrossolúveis do complexo B (tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina, ácido fólico, ácido pantotênico e cobalamina), além da vitamina A, do grupo lipossolúvel, biologicamente ativa apenas em alimentos de origem animal. A vitamina E, considerada antioxidante, é encontrada em maior quantidade nas carnes bovinas. Além disso, as carnes são ricas em minerais como o ferro, que é um elemento fundamental na formação da hemoglobina do sangue. A carne bovina é também fonte muito rica de zinco e cálcio.^{22,25}

Apontamos ainda alguns fatores negativos relacionados ao consumo de carne que, em excesso, pode aumentar o nível de colesterol.^{23,25} Há forte crítica, no período contemporâneo, à industrialização da produção de carne, responsável por grande parte da poluição ambiental. No aspecto sanitário, o consumo de hormônios pelos animais criados para o abate e o método de abate e armazenamento têm sido também aspectos polêmicos que questionam a qualidade de grande parte das carnes comercializadas.^{22,24}

No que se refere ao social, lembramos o mapa alimentar de Castro, que destaca a inacessibilidade desse alimento em várias partes do país, seja por limitação de produção e distribuição, seja pelo poder aquisitivo dos grupos de baixa renda. E, apesar das carnes brancas terem consumo alto em todo território nacional, a carne bovina tem representação simbólica muito mais forte para todos os brasileiros. Entendemos, nesse sentido, que o alto preço da carne é acompanhado por seu valor simbólico, de alimento “por excelência”.

Apesar dessa problemática que envolve o consumo da carne, pesquisadores como Reis et al.²⁶ consideram que o aumento do consumo carnes em países em desenvolvimento é irreversível. Na relação comercial e cultural da globalização, há forte tendência para que o simbolismo da carne, enquanto alimento por excelência, seja adotado pelos países que estão em contato com países desenvolvidos que apresentam elevado consumo de carne bovina. Destacamos, nesse sentido, que países como Estados Unidos e Austrália tiveram um consumo de carne bovina per capita de 43,8 kg e 37,5kg no ano de 2006, respectivamente, enquanto que o Brasil teve consumo de 29,6kg no mesmo período.

Esse dado demonstra o grande potencial do mercado interno de carne no Brasil, que nos últimos 30 anos triplicou a demanda de carne. Estudo comparativo que avaliou a evolução da disponibilidade domiciliar de alimentos, com base na Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) nas últimas décadas chegou também à conclusão de que a participação da carne na dieta dos brasileiros aumentou de forma geral em quase 50% entre 1974 e 2003.²⁷ A expansão demográfica, a urbanização e o aumento da renda da população têm estimulado o aumento do consumo de carne bovina.

O aumento tanto da produção quanto do consumo de carne, embasado pelo gosto e pelo valor sócio-nutritivo desse alimento, tem enfrentado discursos contrários no contexto contemporâneo ocidental. A discussão permeia aspectos sociais, ecológicos e sanitários. Ao explorar os aspectos ecológicos dessa problemática, ressaltamos a alienação do consumidor que, ao ter fácil acesso às carnes nos supermercados, a desvincula de sua representação animal. Desta forma, o consumidor vê esta prática alimentar com naturalidade e insensibilidade. Não há um vínculo da carne “forma de prazer e alimentação” com elementos que levem o consumidor a associar a carne ao abate de animais, o que sugere que as representações sociais do consumo de carne, de modo geral, são independentes das representações dos animais.

Todavia, segundo Barros, Meneses & Silva,¹⁸ duas formas de pensamento se relacionam à maneira como o ser humano interage com os outros animais e são percebidas por alguns consumidores. A primeira refere-se à visão “bem-estarista”, a qual prega que os animais devem ser tratados “humanitariamente”, e não devem estar sujeitos ao sofrimento desnecessário. Essa posição assume que os animais podem ser usados pelo ser humano desde que se garanta sua segurança e qualidade de vida. Já a teoria dos direitos animais considera que animais não humanos possuem um valor inerente que deve ser respeitado. A teoria dos direitos animais não aceita o uso de animais para experimentos ou para consumo humano, não porque simplesmente essas atividades causem sofrimento aos animais, mas porque esse uso viola as obrigações fundamentais de justiça que possuímos em relação os animais não humanos.

Com esta filosofia de pensamento, baseada em ideologias e simbologias diversas, é que muitos se tornaram e se classificaram como vegetarianos: veganos ou vegans, lacto-vegetarianos, lacto-ovovegetarianos ou ovo-vegetarianos. Muitos são apenas semivegetarianos, pois apenas não consomem carnes vermelhas (consomem as carnes brancas, leites e ovos); outros consomem leite e ovos e rejeitam as carnes (independentemente da fonte); muitos consomem apenas o leite e seus derivados e rejeitam as carnes e os ovos; outros apenas consomem os ovos e rejeitam o leite e as carnes; e alguns grupos apenas consomem os alimentos que não sofrem nenhum abate ou forma de colheita ou caça predatória.

Cada um com sua característica de pensamento e ação transforma sua alimentação, seu comer de maneiras diferentes, mas a oposição ao consumo de carne vermelha é uma constante nos diferentes universos simbólicos aqui colocados. Aludindo a razões éticas, estéticas ou biológicas, a carne vermelha é a representação e a aproximação da culpa, pois se associa à poluição, à toxicidade e à destruição. Não se pode esquecer de que o imaginário ecológico valoriza os produtos vegetais em detrimento dos produtos animais.

Outros fatores relacionados a questões relacionadas à segurança são: contaminação por patógenos, pesticidas e agentes biológicos, uso de antibióticos e/ou hormônios e a possível presença da encefalopatia espongiforme bovina (BSE ou mais comumente “vaca louca”) preocupam os atuais consumidores. Esse medo do consumidor, por questões reais ou imaginárias, tem aberto espaços para produtos denominados naturais ou orgânicos, que são obtidos sem a utilização de produtos impróprios ou considerados nocivos à saúde. Segurança tornou-se assunto de vital importância para os consumidores.

A atualidade deste debate acaba por não definir se o consumo de carnes traz mais benefícios ou malefícios. Entendemos, contudo, que no que se refere ao imaginário social brasileiro, a carne continua sendo comida necessária na dieta cotidiana. Observamos essa relevância numa situação em que o consumidor, por imposição médica, tem que restringir o consumo de carne. Diferentemente do que ocorreria se fossem verduras ou legumes, a medida é tida como um

processo de penalização. Nem mesmo a propagação da comida “natural” ou os discursos daqueles que desaprovam o consumo da carne conseguiram tirar deste insumo o papel de personagem principal da alimentação diária de grande parte da população mundial.

Mesmo com as discussões pró e contra, o consumo de carne nas esferas ecológicas, nutricionais e mesmo culturais e ideológicas, o gosto e a preferência por esse alimento que tem bases históricas, parecem assegurar a expansão do mercado dessa matéria-prima no mundo ocidental.²⁸⁻³¹

Considerações finais

Mesmo antes da chegada dos europeus ao Brasil, evidenciamos o consumo de carne de caça entre os indígenas. A vinda dos europeus trouxe a criação de animais para o abate, com destaque para o gado, e a valorização desse ingrediente nas refeições.

Nos moldes das refeições europeias, a carne era alimento central do cardápio e argumento de distinção social, pela restrição ao acesso. Antes mesmo do desenvolvimento de estudos de nutrição que reforçaram o significado desse alimento para as pessoas em nível dietético, observamos uma miríade de focos da valorização da carne, seja pela associação com a força, seja pela possibilidade de distinção social.

Desta forma, se por um lado há uma base ideológica que garante seu crescente consumo no mercado brasileiro contemporâneo, por outro, há uma reação, também ideológica, contrária a seu consumo. Apresentamos, nesse sentido, aspectos que demonstram a representatividade da carne, uma vez que esses confrontos ideológicos ultrapassam dados específicos, como do valor nutricional da carne, demonstrando justamente os valores simbólicos que permeiam esse alimento.

Referências

1. Maciel ME. Uma cozinha à brasileira. *Estud Hist (Rio J)*. 2004;1(33):25-39.
2. Fiddes N. *Meat: a natural symbol*. London: Routledge; 1991.
3. Cascudo LC. *História da Alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global; 2004.
4. Silva PP. *Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac; 2005.
5. Braga IMRMD. Comer e beber no Recôncavo Baiano: permanências e inovações. *Lusíada: Revista de Ciência e Cultura*. 2009;2(5/6):223-36.
6. Andrade M. *O Turista Aprendiz*. 2. ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades; 1983.

7. Lima T. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. *An Mus Paul.* 1995 jan./dez.;3:129-91:161.
8. Abdala MC. Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. 2. ed. Uberlândia: Edufu, 2007.
9. Gimenes MHSG. Cozinhando a Tradição: Festa, Cultura e História no Litoral Paranaense. [tese] Curitiba: Universidade Federal do Paraná; 2009.
10. Elias N. O Processo Civilizador: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Zahar; 1990.
11. Visser M. O Ritual do Jantar: as origens, a evolução, excentricidades e significados das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus; 1998.
12. Pilla MCBA. A Arte de Receber: Distinção e Poder à Boa Mesa. [tese] Curitiba: Universidade Federal do Paraná; 2004.
13. Rodrigues D. A Arte de Cozinha. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda; 1987.
14. Cozinheiro Nacional: Coleção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Européias. São Paulo: Ateliê Editorial: Editora Senac São Paulo; 2008.
15. Carvalho DA. Das Casas de Pasto aos Restaurantes: Os Sabores da Velha Curitiba (1890-1940). [Dissertação] Curitiba: Universidade Federal do Paraná; 2005.
16. Corção M. Bar Palácio: uma história de comida e sociabilidade em Curitiba. Curitiba: Máquina de Escrever; 2012.
17. Copetti T. A tradição do espeto. *Jornal Zero Hora.* Seção Geral. 1 ago. 1999: 44-5.
18. Barros GS; Meneses JNC; Silva JA da. Representações sociais do consumo de carne em Belo Horizonte. *Physis.* 2012;22(1):365-83.
19. Lacerda MTB. Café com Mistura, seguido de receitas da minha cozinha. Curitiba: Imprensa Oficial; 2002.
20. Castro J de. Geografia da Fome. 3. ed. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil; 1952.
21. Brasil. Ministério da Agricultura. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, 1952. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/MercadoInterno/Requisitos/RegulamentoInspecaoIndustrial.pdf. Acesso: maio 2013.
22. Montebello NP; Araújo WMC. Carne & cia. 2. ed. Brasília: Senac Distrito Federal; 2009.
23. Araújo WM et al. Alquimia dos alimentos. 2. ed., rev. e ampl. Brasília: Senac Distrito Federal; 2011.
24. Ordóñez JA. Tecnologia de alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed; 2005. V. 2.
25. Philippi ST. Nutrição e técnica dietética. 2. ed., rev. e atual. Barueri: Manole; 2006.
26. Reis JM et al. Análise econômica da cadeia produtiva de carne bovina brasileira no período de 1990-2006. In: XLV Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural; 2007. Disponível em: <http://ppgep.poli.usp.br/4659/ANALISE-ECONOMICA-DA-CADEIA-PRODUTIVA-DE-CARNE-BOVINA-BRASILEIRA-NO-PERiodo-DE-1990-2006.html>. Acesso em maio 2013.

27. Levy-Costa RB et al. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). Rev Saúde Públ. 2005;39(4):530-40. Disponível em: <http://www.scielo.org/pdf/rsp/v39n4/25522.pdf>. Acesso em maio 2013.
28. Cascudo LC. A origem da vaquejada no nordeste do Brasil. Douteo-Litoral. 1952;3-4(5, separata):3-8.
29. Freyre G. Manifesto Regionalista. 6. ed. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais; 1976.
30. Nadalini AP. Comida de Santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião. [Dissertação] Curitiba: Universidade Federal do Paraná; 2009.
31. Valverde F. História do Churrasco. Associação das Churrascarias do Estado de São Paulo. Disponível em: <http://www.achuesp.org.br/index.php/historia-do-churrasco>.

Recebido: 26/6/2013

Revisado: 02/8/2013

Aprovado: 06/9/2013