

## **DOS AÇOUGUES E FABRIQUETAS<sup>1</sup> AOS FRIGORÍFICOS EXPERIÊNCIAS DOS TRABALHADORES COM O ABATE E A DESOSSA DA CARNE NO OESTE PARANAENSE (1960-2015)**

### **FROM BUTCHERIES AND SMALL FACTORIES TO SLAUGHTERHOUSES**

### **WORKERS' EXPERIENCE WITH SLAUGHTER AND BONING IN WEST PARANÁ (1960-2015)**

*GUILHERME DOTTI GRANDO<sup>2</sup>*

#### **RESUMO**

O presente artigo se propõe a problematizar historicamente a experiência dos trabalhadores que estiveram empregados em açougues e fabriquetas em Cascavel-PR e no Oeste do Paraná nos últimos 50 anos. Problematizando entrevistas orais realizadas com trabalhadores ocupados na produção de carne e reportagens publicadas na imprensa local, pretendemos abordar conflitos e tensões entre distintas formas de produção de carne que atravessam o processo de expansão da indústria frigorífica na região entre 1960 e 2015. Sustentamos que a reorganização da produção de carne no Oeste Paranaense foi projeto articulado pelas classes dominantes para viabilizar a acumulação de capital, mas que tal articulação se deu atravessada pela presença de outras formas de abate e produção de carne. Neste sentido, ao passo que até a década de 1980 os saberes e práticas dos trabalhadores de pequenos açougues e fabriquetas eram elementos que precisavam ser mobilizados pelos frigoríficos locais, a partir da década de 1990, com a expansão dos frigoríficos de frango, estas outras formas de produção passaram a ser estigmatizadas. Evidenciam-se neste contexto tanto a alteração de percepções acerca da higiene e consumo de carne congelada, como também a desqualificação dos saberes e práticas acumulados pela experiência dos trabalhadores dos açougues e fabriquetas..

**Palavras-chave:** Trabalhadores e frigoríficos; Mudanças nos mundos do trabalho; Precarização e intensificação do trabalho.

---

<sup>1</sup> O termo “fabriqueta” foi utilizado pelos trabalhadores do frigorífico “velho” da Coopavel com os quais conversamos para se referirem a pequenos abatedouros nos quais já haviam trabalhado. Segundo o dicionário Houaiss (2009), “fabriqueta” é utilizado em algumas regiões do Brasil para designar uma “fábrica de pequeno porte e/ou produção modesta”. Ao longo do texto, optamos por manter o termo utilizado pelos próprios trabalhadores.

<sup>2</sup> Professor do Instituto federal do Pará (IFPA) *campus* Parauapebas. e-mail do autor: guilherme.dotti@ifpa.edu.br

## **ABSTRACT**

This paper aims at historically discussing the experience of workers employed in butcheries and small factories in Cascavel-PR and in West Paraná during the last 50 years. Based in oral interviews with the workers employed in meat processing, and in reports published in local press, the paper intends to analyze the conflict and tensions between different forms of meat production along the establishment of the poultry industry in the region, during 1960-2015. It is argued that the reorganization of meat processing in West Paraná was a project articulated by the ruling classes in order to enable capital accumulation, but that this process occurred made by the presence of other forms of meat production. Thus, until the 1980s the workers' knowledge and practice of butcheries and small factories needed to be recruited by local slaughterhouses, but as of 1990s, with the expansion of poultry industry, these other forms of meat production began to be stigmatized. It is possible to observe, in this context, changes in the perception of hygiene and of frozen meat consumption, as well as the disqualification of the knowledge and practice accumulated through the workers' experience in those butcheries and small factories.

**Keywords:** Slaughterhouse workers; Transformation in Labor; Work intensification and deterioration.

## **INTRODUÇÃO**

É possível localizar um movimento de expansão da atividade de industrialização de carne no Oeste paranaense a partir da década de 1990 (GRANDO, 2017). É nesta década que frigoríficos de frango se espalharão pela paisagem da região. Indústrias como os frigoríficos da Coopavel e da Globoaves, localizados no município de Cascavel-PR, respondem pelo emprego de uma expressiva parcela da classe operária do município ao longo dos últimos trinta anos, chegando, por exemplo, a empregar em 2010 cerca de 12.031 trabalhadores (IPARDES, 2013). No entanto, o abate industrial de animais na região Oeste do Paraná e, em particular, na cidade de Cascavel-PR é certamente anterior a esta expansão das agroindústrias no abate de carne de frango.

Na metade da década de 1970 já funcionava em Cascavel-PR pelo menos um frigorífico de abate de suínos e bovinos chamado Friguaçu. No final desta década, o Friguaçu entrou em processo de falência e, em 1980, a Cooperativa Agroindustrial Cascavel (Coopavel) adquiriu as instalações do frigorífico ao seu

patrimônio. Além disso, a aquisição do antigo Friguaçu envolveu também a incorporação do espaço no qual se encontrava a vila operária mantida pela empresa.

Nesse momento, a industrialização da carne de suínos e bovinos era organizada como atividade complementar da cooperativa cascavelense, que tinha como principal atividade a comercialização de grãos. Mesmo assim, já no início da década de 1980 a Coopavel introduziu ao antigo processo de produção do Friguaçu mudanças significativas na organização do trabalho com vistas a intensificá-lo e aumentar a produção (GRANDO, 2017).

A partir de 1987 encontramos nos jornais da cidade de Cascavel-PR, em específico no Jornal O Paraná, notícias destacando a intenção da então recém-eleita direção da Coopavel de “ampliação das atividades industriais da cooperativa”, inclusive como saída da “crise financeira” na qual se encontrava a cooperativa desde 1985. Em fins da década de 1980, essa “ampliação das atividades industriais” estaria definida e expressa no projeto de construção de um frigorífico pela cooperativa (O PARANÁ, 13 de dez. 1987). O novo<sup>3</sup> frigorífico polivalente abateria não apenas suínos e bovinos, mas também incluiria o abate e a industrialização da carne de frangos (O PARANÁ, 13 de dez. 1987).

A construção da planta produtiva foi realizada e concluída no decorrer da década de 1990 em duas fases. O frigorífico de aves era considerado construção prioritária pela direção da cooperativa afim de que a Coopavel pudesse entrar nesse “novo” mercado. Foi entregue em 1994 e iniciou suas atividades no ano seguinte, 1995. Por sua vez, a “velha” planta produtiva da Coopavel funcionou até o final de 1999 abatendo e desossando porcos e bois. Neste ano, foram concluídas as obras nas linhas de abate e desossa de suínos e bovinos do “novo” frigorífico. A partir desse momento, a direção da cooperativa cascavelense encerrou as atividades na planta do antigo Friguaçu, e, com ela, o descontinuou a manutenção da vila operária.

No final de 2014, produzir carne industrializada para exportação já não

---

<sup>3</sup> Em geral, as edições do periódico O Paraná se referiam ao frigorífico inaugurado pela Coopavel em 1999 com o termo de “frigorífico polivalente”, como forma de enfatizar a possibilidade de abate de diferentes animais naquela planta. No entanto, nas entrevistas que realizamos, em específico com os trabalhadores que estiveram ocupados no frigorífico que havia pertencido a Friguaçu, que fora adquirido pela Coopavel e funcionou até o final da década de 1990, a distinção entre os dois frigoríficos era frequentemente feita nos termos de frigorífico “novo” e “velho”.

era nem de longe uma atividade secundária da Coopavel e das demais cooperativas do Oeste paranaense. O frigorífico de suínos da cooperativa cascavelense, que abatia em média 600 porcos/dia no início da década de 1990, passou a abater cerca de 1500 suínos/dia. O abate da carne de frango, que no início da década de 1990 era inexistente, em 2014 alcançou a casa de 150 mil aves/dia. No ano de 2012, a produção de carne de frango garantiu a Coopavel a 18ª colocação no ranking nacional de exportação (UBA, 2012).

Se no início da década de 1990 a Coopavel tendia a aparecer nas manchetes dos jornais locais acompanhada da palavra crise, no início da década de 2010 esses mesmos jornais a colocam como referência de produtividade e lucratividade. Olhando por esse ponto de vista, o do capital, a “ampliação das atividades industriais” pretendida pela cooperativa no início dos anos 1990 poderia delimitar o início de uma história de sucesso. Colocada desta forma, no entanto, a trajetória destas indústrias frigoríficas pouco nos diz acerca da experiência da parcela da classe trabalhadora ali ocupada.

Tal tema, a experiência dos trabalhadores no contexto de transformações sociais, tem sido um objeto de estudo importante na historiografia, principalmente para os historiadores comprometidos com uma História Social das classes populares, como destacou Eric Hobsbawm (1998). Esses estudos são relevantes na medida em que buscam compreender historicamente a estreita relação entre a experiência dos trabalhadores e as formas de articulação da realidade vivida com os valores, as normas e os modos de viver organizados por esses sujeitos históricos. É nesse processo que, em uma dinâmica atravessada por conflitos e embates, esses trabalhadores se constituem como classe. Aliás, é em relação a esse antagonismo de interesses entre os sujeitos distintos que essa classe social se define. Assim, a consciência e a identidade de uma determinada classe não são algo alheio à experiência dos sujeitos que a compõem (THOMPSON, 1987).

É a partir da experiência de valores comuns, sentimentos de perdas e ganhos compartilhados, de lutas e disputas vividas que se dá o fazer-se da classe. Neste sentido, as entrevistas com os trabalhadores envolvidos com o abate e a desossa de carne são fontes históricas importantes para nossa reflexão. Assim, ao lidarmos com relatos orais dos trabalhadores, entendemos

que estes sujeitos estão construindo, significando e resignificando memórias acerca de suas experiências. No próprio ato de narrar suas vivências, os trabalhadores realizam também um ato de organização de assuntos da vida segundo o presente. Neste sentido, ao lidarmos com a análise das fontes orais é preciso buscar entender os silêncios, as dúvidas e os devaneios para reflexão. É preciso que tenhamos clareza de que a memória não reconstrói o passado exatamente como foi, isso é impossível para qualquer fonte histórica. No entanto, se entendermos que ao organizarem uma memória, os trabalhadores recortam, selecionam e trazem à tona lacunas em suas narrativas e leituras que estão perpassadas pela subjetividade, justamente por isso, por esse significado subjetivo, a memória é interessante para a análise do processo histórico.

A memória tem seu valor na medida em que reconstrói um passado relacionado as experiências vividas por estes trabalhadores no presente, suas emoções, seus valores, crenças, costumes e cultura são expressos e significados a partir de suas experiências do presente. Segundo Alessandro Portelli,

[...] Fontes orais contam-nos apenas o que o povo fez, mas o que queria fazer, o que acreditava estar fazendo e o que agora pensa que fez. Fontes Orais podem não adicionar muito ao que sabemos, por exemplo, o custo material de uma greve para os trabalhadores envolvidos; mas contam-nos bastante sobre seus psicológicos (PORTELLI, 1997, p.31).

Assim, o referencial teórico-metodológico que nos orientou ao lidarmos com as fontes orais vai no sentido de entender que ao narrar suas experiências vividas cotidianamente, os trabalhadores fazem tal exercício a luz de suas experiências no presente, enfim, narram suas vidas buscando ajustar essas experiências com os seus valores morais. Segundo Alistair Thomson, é preciso compreender esse “processo de recordar” como

[...] uma das principais formas de nos identificarmos quando narramos uma história. Ao narrar uma história, identificamos o que pensamos que éramos no passado, quem pensamos que somos no presente e o que gostaríamos de ser (THOMSON, 1997, p.57).

Nossa proposta, portanto, será pensar como os trabalhadores perceberam e significaram a experiência das relações e transformações no trabalho de abate e desossa de carne nos últimos cinquenta anos no Oeste do Paraná. Em síntese, nos propomos a discutir como a experiência destas relações – e das transformações de tais relações – articula valores e sentimentos que não coincidem com os valores, sentidos e projetos das classes dominantes. As entrevistas orais realizadas com os trabalhadores envolvidos nessa atividade constituem evidências férteis aos historiadores uma vez que, entendendo-as enquanto fontes históricas, permitem-nos problematizar dimensões conflituosas desse processo histórico, tensões, conflitos e embates que atravessam a experiência destes trabalhadores e que possibilitam apreendê-los enquanto classe (THOMPSON, 1987; KHOURY, 2011). Nesse sentido, a expectativa é de que a presente discussão possa contribuir para a construção de uma História Social do Trabalho e dos Trabalhadores no Oeste do Paraná.

## **1. EXPERIÊNCIAS DE TRABALHO EM AÇOUGUES, FABRIQUETAS E NOS PRIMEIROS FRIGORÍFICOS DO OESTE PARANAENSE (1960 – 1980)**

Até fins da década de 1960 e início da década de 1970, o trabalho de abater e de desossar animais para comercialização no Oeste do Paraná ainda era fortemente relacionado a pequenos açougues e fabriquetas. Todos os dias esses açougues e fabriquetas buscavam porcos e bois nas fazendas e sítios da zona rural e os traziam para serem abatidos em suas instalações, que frequentemente se localizavam às margens da área urbana dos municípios. Não era incomum se encontrar pequenos currais nas imediações desses açougues, nos quais os animais que chegavam dos sítios aguardavam para serem abatidos<sup>4</sup>.

No início da década de 1980, para os trabalhadores mobilizados pela Coopavel para trabalharem no frigorífico “velho” em Cascavel-PR, abater e desossar porcos e bois não eram um trabalho novo. As trajetórias de vida e de

---

<sup>4</sup> Informações obtidas em trabalho de campo.

trabalho de trabalhadores como Seu Reinaldo, Seu Ivo<sup>5</sup> e outros com os quais conversei já estavam relacionadas ao abate e à desossa de animais havia tempo, seja devido às atividades cotidianas da vida no campo, ou então, por terem trabalhado em açougues e fabriquetas como os mencionados acima.

Os poucos trabalhadores que se ocupavam nesse ofício iniciavam seu trabalho antes do clarear do dia, geralmente por volta das quatro horas da manhã. Ainda de madrugada, a primeira atividade se resumia em abater os animais. A técnica utilizada para abater os bois consistia principalmente em imobilizá-los, derrubá-los e aplicar-lhes um golpe de marreta com força na cabeça. Os porcos também eram primeiro imobilizados pelas patas e, depois, uma faca perfurava seu coração. Depois disso, com o uso de uma talha manual os animais eram suspensos para que o sangue escorresse. Esse procedimento se manteve até a década de 1970, quando a luz elétrica e os refrigeradores foram incluídos nesses açougues e fabriquetas do Oeste paranaense, permitindo que a carne dos animais abatidos fosse congelada sem a necessidade de o sangue ser primeiro escorrido. Nesses pequenos açougues não trabalhavam mais do que uma dezena de trabalhadores.

Um pouco mais tarde, os porcos e os bois, ainda suspensos, eram lavados e posteriormente se retirava todo o couro, utilizando-se, para isso, uma faca e água fervendo, que era derramada sobre os animais. Depois de “pelados”, eram retiradas as vísceras para, após isso, serem realizados os cortes. Esse não era um processo fácil, dependendo da operação que se realizasse, exigia a cooperação de cinco ou seis trabalhadores para que os animais fossem cortados em quatro grandes partes com uma serra manual. Somente depois disso é que os cortes mais refinados eram feitos com a faca, separando-se as carnes de menor qualidade das carnes mais nobres, que seriam comercializadas no açougue ou levadas para alguns compradores nas redondezas.

As carnes de menor qualidade, “carnes de canteiro” (pescoço e cabeça, por exemplo), poderiam ser utilizadas para a fabricação de mortadelas, linguiças e outros embutidos. Primeiro, as carnes eram moídas e temperadas conforme o que se estivesse fabricando. Depois, era necessário preparar a estufa, alimentar

---

<sup>5</sup> A fim de preservar a identidade dos trabalhadores com os quais conversamos, todos os nomes mencionados no artigo são pseudônimos.

o fogo com carvão até que se atingisse uma temperatura ideal para iniciar o cozimento. À medida que os produtos fossem cozinhando, a temperatura precisava ser gradualmente elevada. O intervalo entre um estágio e outro do cozimento dos embutidos era avaliado pelos trabalhadores, a repetição e a experiência conferiam a eles o saber necessário para distinguir o momento de aumentar ou diminuir a temperatura. Quando os produtos já estavam cozidos e a jornada de trabalho terminava, o sol já havia se posto e o dia cedia lugar à noite.

Seu Zé Pereira foi um dos trabalhadores que entrevistamos e que iniciaram sua trajetória de trabalho em um açougue como o descrito acima. Nascido em 1950 no município de Feira de Santana, no estado da Bahia, Seu Zé Pereira chegou ao Paraná aos sete anos de idade. A mãe e o padrasto, que não encontravam trabalho em seu estado natal, vislumbraram na migração para o norte paranaense a condição para sustentarem Seu Zé Pereira e os outros onze irmãos. Trabalhando no plantio e na colheita do café em fazendas da região, seus pais conseguiram garantir a sobrevivência da unidade familiar por pouco mais de cinco anos, entre a chegada em 1957 até 1963.

Ao final desse período, o padrasto e a mãe se encontravam novamente sem trabalho e sem condições de prover o sustento dos filhos a partir da colheita nas fazendas de café. Essa situação levou o padrasto e a família de Seu Zé Pereira a se instalarem nos arredores do que era, à época, um pequeno vilarejo no noroeste paranaense, e, posteriormente, viria a ser a cidade Ivaiporã-PR. O padrasto de Seu Zé Pereira montou ali um açougue, no qual os filhos mais velhos passaram a ajudar no abate e na venda da carne, principalmente de gado, na vila e nas proximidades.

Com dez anos de idade, em 1960, foi nesse açougue que Seu Zé Pereira teve sua primeira experiência no mundo do trabalho. Havia poucos trabalhadores e as atividades eram organizadas pela passagem do dia. Seu Zé Pereira, seu padrasto e três ou quatro irmãos se levantavam diariamente perto das três da manhã para o abate. Todos os dias eram abatidos três ou quatro bois. Depois de derrubados e mortos, os animais eram pendurados pelas patas para que o sangue escorresse e, por volta das seis da manhã, utilizando uma serra manual, Seu Zé Pereira e os irmãos já haviam cortado as carcaças dos bois em quatro

grandes partes. Esses grandes pedaços eram então transportados para as vilas mais próximas utilizando um carroção forrado com papel alumínio. Lá, os pedaços eram pendurados e ficavam expostos para serem comercializados. Só aí é que os cortes mais refinados eram feitos caso algum cliente solicitasse.

As ferramentas empregadas no abate eram bastante rudimentares. Em síntese, tratava-se de uma serra manual, machadinhos e facas. Os dois primeiros eram utilizados para “abrir” e serrar os ossos dos animais em grandes pedaços. Com as facas, operavam-se os cortes mais precisos. A divisão do trabalho nesses açougues do início da década de 1960 era pequena, e, portanto, executar todo esse processo exigia a cooperação dos poucos trabalhadores em todas as tarefas. Seu Zé Pereira, os irmãos e o padraço realizavam a maior parte desse processo em cima de um tronco de árvore com um diâmetro suficientemente grande para que todos os poucos trabalhadores pudessem ajudar no abate. Além disso, era importante que o local onde seriam realizadas essas operações fosse aberto, arejado e próximo a algum córrego d’água.

Vinculava-se a esse tipo de ocupação e as mercadorias ali produzidas todo um modo de vida que permanecia bastante referenciado na vida no campo. Seu Zé Pereira, ao falar sobre o cotidiano no pequeno açougue no qual ajudava seu padraço nos tempos de adolescente, explicou-nos que

[...] como tinha bastante vila o pessoal comprava a carne dele [*o padraço de Seu Zé Pereira (grifo do autor)*], então comprava e ele cortava, três quilos para você, quatro quilos para você, até acabar. Podia enfiar na caderneta, mas tudo certinho porque daí o pessoal ia acertar com ele, todo mundo acertava. Depois ele pegava aquele dinheirinho e ia lá no mato, comprava mais boi, mais três ou quatro bois e nós íamos matando todo dia, a gente só não trabalhava no domingo e no sábado, mas de segunda a sexta sim.

Dentro desse conjunto de relações, o trabalho nos açougues podia significar uma possibilidade de reconhecimento e até ser percebido positivamente, pelo menos frente a outras ocupações consideradas mais precárias.

Filho de trabalhadores rurais que se ocupavam na colheita de café na região de Cornélio Procópio-PR, Seu Reinaldo esteve empregado por dezenove

anos no frigorífico “velho” da Coopavel entre 1981 e 1999. Em 1960, aos cinco anos de idade, Seu Reinaldo deixou o campo para ir morar na cidade de Alto Piquiri-PR. A colheita do café já não oferecia condições para que seus pais conseguissem tirar dali o sustento de uma família numerosa. A solução possível foi se mudarem para a cidade. Para conseguirem se manter quando chegaram em Alto Piquiri-PR, os irmãos e as irmãs mais velhos de Seu Reinaldo já trabalhavam para ajudar em casa. Os homens trabalhavam em ferraria e as mulheres lavavam roupa. O pouco que conseguiam não deixava de ser importante para a manutenção da família. Todavia, a situação se complicou quando, em 1964, Seu Reinaldo, então com nove anos de idade, perdeu o pai.

Aos dez anos de idade começou a trabalhar como servente de pedreiro para ajudar nas contas da casa. Não ficou muito tempo nesse serviço e, com a ajuda de um cunhado, em 1965, conseguiu emprego em um pequeno açougue da cidade no qual aprendeu a abater, a desossar, a preparar o charque, a temperar e cozer a carne na produção dos embutidos. Sua comparação entre o trabalho no açougue e o período em que trabalhou como pedreiro, portanto, foi forjada em meio a experiência de um universo de condições de trabalho precárias vividas por ele e seus familiares.

**Seu Reinaldo:** É que, para eu trabalhar de pedreiro, eu vi que eu não ia ter futuro. Era muito pesado e eu não ia ter futuro. E trabalhava eu e meu patrão, que era só um. E quando eu trabalhei no açougue eu aprendi a fazer várias coisas, até a vender carne eu fui. Assim foi onde eu aprendi um pouco de matemática, para cabeça. E a gente ficou mais conhecido das pessoas, “ah, fulano já está lá no açougue, está se saindo bem, é trabalhador, inteligente”.

No início dos anos 1970, um antigo companheiro de trabalho de Seu Reinaldo em Alto Piquiri-PR já havia vindo a Cascavel-PR para trabalhar numa fabriqueta chamada Real Carnes. Com certo orgulho, Seu Reinaldo nos contou que os novos patrões de seu antigo companheiro teriam ficado sabendo de suas habilidades com a carne e pediram para que o amigo fosse chamá-lo para trabalhar. Empregou-se seis anos nessa fabriqueta de Cascavel-PR, de 1973 até 1979. Era uma fabriqueta de porte pouco maior se comparado ao açougue que trabalhara até então em Alto Piquiri-PR, embora a maneira como o trabalho

estava organizado não fosse distante do que havia conhecido em seu emprego anterior ou dos que Seu Zé Pereira esteve ocupado em Ivaiporã-PR. Ali se abatiam bois e porcos num processo parecido ao de seu último emprego. Os frangos ainda pertenciam aos almoços de domingo.

Aprender o ofício de açougueiro não foi algo simples para trabalhadores como Seu Reinaldo. Abater e desossar animais lhe exigia força física, lidar com a sujeira e o sangue nos açougues e fabriquetas. O salário não era vistoso, mas, como nos primeiros anos em que trabalhou na Real Carnes Seu Reinaldo morava na casa de seus patrões, o salário, embora não fosse muito, garantia a ele sua subsistência. Às vezes, o pouco que sobrava podia ser usado para comprar uma roupa ou para dar um passeio à noite.

As jornadas de trabalho eram extensas e reguladas pelas tarefas. Costumavam ter entre treze e catorze horas diárias. Durante a manhã, os animais eram abatidos. Na parte da tarde, os porcos e bois deveriam ser esartejados. Além disso, feita a desossa, à tarde também era o período reservado ao preparo e ao cozimento dos embutidos. Trabalhavam com Seu Reinaldo nesse período cerca de oito ou dez trabalhadores, o que permitia que a quantidade de animais abatidos e de carne produzida fosse mais volumosa do que o açougue em que trabalhara em Ivaiporã-PR.

Da mesma forma, Seu Zé Pereira, depois de passar quase seis anos ajudando o padraço no açougue, foi chamado pelo proprietário de uma fabriqueta que também abatia bois na cidade de Ivaiporã - PR. Com dezesseis anos de idade, o emprego significava para Seu Zé Pereira a possibilidade de receber alguma quantia com a qual pudesse aumentar o orçamento familiar. A experiência prévia com o açougue do padraço, por outro lado, o credenciava ao trabalho na fabriqueta, na qual permaneceria ocupado por cinco anos, entre 1963 e 1968. Uma dúzia de trabalhadores, dentre os quais Seu Zé Pereira, abatiam cerca de vinte e cinco bois diariamente.

Seu Zé Pereira, em um trecho comprido, mas representativo, tentou explicar-nos as condições de trabalho nessas fabriquetas comparando-as com o trabalho nos frigoríficos no presente.

**Seu Zé Pereira:** *[Fabriqueta em Ivaiporã-PR]* Um boi,

nós trocávamos, vamos supor aqui tinha 3, 4, você me ajudava eu te ajudava, assim ia, daí serrava aquele, começava todo mundo de novo, então indo pra lá, um atrás do outro. Depois as coisas melhoraram, melhorou a pessoa ganhou uma pistola, que é que é a pistola? Ela é, tipo, automática, que você encosta na nuca do boi e ele desmaia, daí você já pega e já ergue ele, por que as coisas já mudaram né? Ergue, tudo de novo, de um por um, vai direto para fila, daí você vai erguendo direto para fila. Aquele tempo lá tinha 40 bois lá. Aqui [*frigorífico polivalente da Coopavel*] hoje tem 250, quando que eu deixei ali, 250 por dia, era um atrás do outro, não para. Então o que é que era 250 bois, porque tem quatrocentos e pouco, quatrocentos e sessenta e seis funcionários tem lá para fazer esse processo, se não não vai. Mas cada um faz a sua parte, não é... Eu ergui, eu furo o garrão, o meu serviço é esse aqui. Eu pego, solto o cadeado, pego o garrão, ligo e vai. Você vai fazer o que? Vai tirar o couro até essa parte aqui só, até aqui você vai mexer. Por exemplo, são duas rampas, depois daqui, é outro que faz, você não vai fazer um serviço sozinho, você faz só a parte, só a perna aqui, outro faz a outra, outro esvazia até onde que der, e outro faz em baixo e outro termina a cabeça, termina o resto da cabeça e vai embora, vai um atrás do outro. Daí passa com aqueles trilhos, daí passa uma serra fita, daí você pega a serra fita e passa devagarzinho, hoje é facilidade, corta e já vai lá, daí vai para [*o Serviço de*] Inspeção Federal lá, para examinar, se der doença eles vai condenado, para fazer ração, se tiver bom vai pra câmara fria e ai vai guardando.

**Pesquisador:** E na fabriqueta que o senhor trabalhou, o que é que era diferente?

**Seu Zé Pereira:** Lá [*fabriqueta em Ivaiporã-PR*] era bruto meu amigo, lá não tinha essa mordomia, lá nós tínhamos que levar, tinha que erguer na carretilha de um por um, olha o sacrifício. Era difícil, nós erguíamos em dois, cada um com um sarilho, daí vinha em dois, cada um de um lado para erguem um boi de 400, 500 quilos lá em cima, era difícil. Daí levava lá, erguia tirava o couro, daí era só um, só dois para abrir também, não era igual hoje que tem bastante, você fazia em dois, você fazia um lado inteiro e o outro o outro. Daí tirava o couro tirava a cabeça, daí desossava, empurrava para lá, daí quando não tinha câmara fria ficava umas duas, três horas para escorrer o sangue.

A comparação realizada por Seu Zé Pereira está balizada por sua experiência dentro da indústria frigorífica até o presente. Nesse sentido, é preciso ter em conta que, diferentemente dos demais trabalhadores que entrevistamos e que estiveram empegados no frigorífico “velho” da Coopavel, Seu Zé Pereira ocupou cargos de chefia dentro da hierarquia do Frigovel. Além disso, ele foi um dos poucos trabalhadores do Frigovel que foram transferidos para o frigorífico “novo” da Coopavel quando as linhas de abate e de desossa de suínos e bovinos ficaram prontas, no final de 1999. Ao narrar sua trajetória no

trabalho com a carne e ao comparar o trabalho nas fabriquetas e frigoríficos em que se ocupou, é certo que essa experiência como parte da hierarquia fabril ajuda a organizar e dar sentido a narrativa de Seu Zé Pereira no presente.

Ainda assim, a comparação é representativa das transformações na organização do trabalho que separam o universo dos frigoríficos no presente das fabriquetas nas quais estiveram empregados trabalhadores como Seu Zé Pereira e Seu Reinaldo. No caso dessas fabriquetas, o aumento da produção comparativamente aos açougues estava ancorado muito mais na cooperação simples de um número maior de trabalhadores envolvidos no processo produtivo do que na utilização, por exemplo, de ferramentas distintas que possibilitassem alavancar a intensidade do ritmo de trabalho. Tratava-se de um trabalho no qual a exigência de força física era evidente, mas que não podia ser realizado sem a combinação com a perícia dos trabalhadores no manejo dos instrumentos utilizados para os cortes e na produção dos embutidos temperados

A experiência de outro trabalhador com o qual conversamos também é interessante no sentido de comparar as condições e a organização do trabalho nas fabriquetas e nos frigoríficos. Entre a década de 1980 e 1990, Seu Ivo havia trabalhado na Coopavel durante dezessete anos e três meses. “Dezessete anos e três meses não é pouco tempo né, piazinho?!”, repetiu-nos ele várias vezes durante a entrevista. Sua esposa, Dona Julia, também foi operária no frigorífico “velho” por dez anos, entre 1987 e 1997.

Nascido em 1945 em São José dos Campos-SP, logo aos seis anos de idade, em 1951, Seu Ivo se mudou com a família para o norte do Paraná em busca de trabalho. Em São José do Campos-SP, os pais de Seu Ivo trabalhavam como arrendatários em fazendas de café. Quando esse trabalho no campo não conseguiu mais garantir o sustento da família, seus pais mudaram-se para o norte do Paraná em busca de trabalho. O que conseguiram encontrar no Norte do Paraná talvez não fosse tão distinto de sua condição de trabalhadores em São Paulo: plantar café em terras arrendadas, situação na qual a incerteza dos rendimentos frequentemente os obrigava a deixar uma fazenda e procurar emprego em outra.

Foi com a expectativa de encontrar trabalho que Seu Ivo chegou a Cascavel-PR em 1970, com vinte e seis anos à época. Quando chegou à cidade,

conseguir encontrar trabalho não foi tão fácil como haviam lhe falado. Passou o primeiro ano em Cascavel-PR desempregado, e, para se sustentarem, ele e a esposa tentavam conseguir algum dinheiro fazendo “biscates”, Seu Ivo lavava ônibus, e Dona Júlia, quando conseguia, trabalhava como diarista.

Depois desse período desempregado, em 1971 Seu Ivo conseguiu trabalho em uma das empresas de transporte intermunicipal de Cascavel-PR como cobrador. Permaneceu dois anos nesse emprego e, com o que recebia, pagava o aluguel de uma pequena casa. A contrapartida de uma renda com relativa estabilidade foi a desregulamentação da jornada de trabalho. Como viajava principalmente de noite, frequentemente tinha de pousar fora de casa. No final de 1973, Seu Ivo, responsável por prover o sustento de sua esposa e de sua primeira filha pequena, estava mais uma vez desempregado. Foi nesse contexto que teve contato com o trabalho de abater e de desossar carne na cidade de Cascavel-PR, em 1975.

**Seu Ivo:** Daí conversei com a mãe e a mãe falou, “oh pai, veio um cara lá do frigorífico atrás de você, tem entrevista para você lá também”. Falei, “beleza, trabalhar no frigorífico então tá bom”. Daí eu resolvi piá, porque daí eu deixava a mulher aqui e posava lá. Mas como que eu ia deixar a mulher sozinha aqui com o bebê de um ano e meio? Daí vim aqui no frigorífico no outro dia, peguei a carteira, vim aqui no cara e ele falou, “vamos lá no frigorífico Ivo, ver se está bom pra você?”. Falei, “vamos, vamos lá no frigorífico então”. Nós pegamos a charrete dele e viemos aqui no frigorífico, cheguei ali e fechei com o cara, aquela época 1 cruzeiro por dia e sábado 3 quilos de carne, fechei com o piá. E fiquei ali, trabalhando no frigorífico, não era Coopavel ainda, o frigorífico era Friguaçu.

Diferentemente de Seu Reinaldo e Seu Zé Pereira, que já haviam trabalhado em açougues e fabriquetas antes de chegarem aos frigoríficos, a trajetória de Seu Ivo com a produção de carne teve início com um frigorífico. Por outro lado, embora em sentido contrário, depois de conseguir o emprego no Friguaçu, sua trajetória também atravessou diferentes momentos da produção de carne no Oeste do Paraná. Na segunda metade da década de 1970, desempregado e à procura de uma ocupação, Seu Ivo foi contratado pelo Friguaçu em Cascavel-PR. Permaneceu ali durante três anos, até 1978, quando o Friguaçu entrou em concordata e passou a ter dificuldades para pagar os

trabalhadores. Conseguiu então um emprego numa fabriqueta na cidade de Foz do Iguaçu-PR, chamada de Casa de Carnes Dourado, na qual também ficaria ocupado por outros três anos, entre 1978 e 1981. Quando a Coopavel adquiriu a planta produtiva do Friguaçu, passando a chamá-lo de Frigovel, Seu Ivo foi novamente contratado e retornou à Cascavel-PR para trabalhar no frigorífico, agora propriedade da cooperativa cascavelense.

Na segunda metade da década de 1970, quando Seu Ivo foi contratado, o frigorífico Friguaçu empregava cerca de quarenta trabalhadores no abate de suínos e bovinos. Diferentemente dos açougues ou fabriquetas, nas quais os trabalhadores envolvidos com o processo de produção de carne geralmente realizavam também os serviços periféricos ao abate e a desossa, os pequenos frigoríficos que passavam a se instalar no Oeste do Paraná a partir da década de 1970, como era o caso do Friguaçu nesse momento, passavam a dividir essas tarefas em ocupações distintas dentro do processo de trabalho.

Os trabalhadores novatos ou então com menor experiência tendiam a assumir os trabalhos que exigiam maior força física como, por exemplo, abastecer as caldeiras para o cozimento dos embutidos, organizar os porcos e bois nas pocilgas e mangueirões ou alçar e suspender os animais depois de abatidos. Quando Seu Ivo entrou no Friguaçu em 1975, o frigorífico já possuía serra-fitas, utilizadas para realizar os cortes maiores nas carcaças de suínos e bovinos. Manuseá-las, porém, exigia força e atenção de dois ou mais trabalhadores. Nas demais operações, os trabalhadores novatos auxiliavam os mais experientes.

O abate e a desossa, assim como o preparo e o cozimento dos embutidos, eram ocupações nas quais os frigoríficos mantidos pelo capital local ainda não haviam conseguido avançar na divisão do trabalho. Nesse sentido, essa forma de organização dos primeiros frigoríficos instalados durante as décadas de 1970 e 1980, em grande medida, ainda mantinham traços da divisão do trabalho nos açougues e fabriquetas. A organização do tempo permanecia bastante atrelada à realização das tarefas que tinham de ser executadas em períodos do dia específicos. Na medida em que as tarefas a serem executadas estavam dispostas de acordo com os períodos do dia e, por conseguinte, os trabalhadores eram deslocados em diferentes funções de acordo com isso, essa forma de

organização do trabalho tendeu a exigir dos trabalhadores o domínio de mais de um posto de trabalho.

Quando gravamos a entrevista com Seu Ivo no início de 2015, o questionamos sobre a sua ocupação dentro do processo de trabalho do Friguaçu no final da década de 1970.

**Seu Ivo:** Abate de porco e de boi e daí eu entrei de servente [*ainda no antigo Friguaçu*] e passei a magarefe. Fui aprendendo e ai passei a magarefe e fiquei como magarefe. [...]

**Pesquisador:** Mas o que é que o magarefe faz?

**Seu Ivo:** Trabalhava na desossa. Desossando porco, desossando boi. Desossa porco e desossa boi. Trabalha na matança também. Na matança eu tirava o couro do boi. Daí que vai para a desossa.

**Pesquisador:** Então o senhor trabalhava na matança?

**Seu Ivo:** Também. No abate e na matança! É coisa de magarefe né?

Seu Ivo não foi o único trabalhador empregado no Frigovel durante as décadas de 1980 que se utilizou do termo “magarefe” para explicar-nos o posto de trabalho que ocupava dentro de um frigorífico. Seu Reinaldo, também recorreu a ele para narrar sua chegada ao Frigovel no início dos anos 1980.

**Pesquisador:** E quando o senhor veio para a Coopavel o senhor veio para trabalhar no que?

**Seu Reinaldo:** Antes, um cara que era *profissional*, assim, em frigorífico, o nome dele era *magarefe*. E o *magarefe* ele era um *profissional* que, assim, menos os embutidos, menos os industrializados, ele tem que saber fazer meio de tudo. Desossar, cortar, cortar o corte certo da carne, matar, sangrar, tudo isso. [...]. Daí esse *magarefe*, eu vim [*para a Coopavel*] como *magarefe*... [grifos nossos].

O termo “magarefe” data do século XIV e designa as pessoas que abatem e esquartejam animais nos matadouros (HOUAISS, 2009). Do ponto de vista histórico, ainda no século XIX, “magarefe” era utilizado para se referir a um conjunto de trabalhadores que, embora já tivessem perdido muitos dos seus meios de produção, ainda dominavam o processo de trabalho e possuíam algum prestígio relacionado ao seu ofício (BOSI, 2014; PESAVENTO, 1980). Ao narrarem suas trajetórias de trabalho com a desossa e o abate de carne utilizando o termo “magarefe”, as falas de Seu Reinaldo e Seu Ivo indicam-nos

algumas dimensões contraditórias e, justamente por isso, relevantes para a compreensão histórica da indústria frigorífica no Oeste do Paraná.

Quando os primeiros frigoríficos de abate de suínos e bovinos que se instalaram na região a partir da década de 1960 e 1970, precisaram recorrer à experiência de trabalhadores que já tivessem uma trajetória com o abate e a desossa de animais, geralmente, ligadas às fabriquetas e aos açougues. Nesse sentido, os frigoríficos escoraram-se nos saberes e nas habilidades dos trabalhadores e, em alguma medida, tentaram se apropriar e subordinar tais conhecimentos à organização da produção industrial. Por outro lado, a diligência necessária no manejo das facas e dos demais instrumentos, a experiência com a fabricação de embutidos e diversos outros conhecimentos acumulados pelos trabalhadores no cotidiano da produção tendiam a dificultarem a acentuação da divisão do trabalho nas ocupações, mantendo os frigoríficos relativamente dependentes de um perfil de trabalhador.

Essa tensão permanente entre os frigoríficos e os trabalhadores pela organização do espaço da produção foi particularmente sentida durante o final da década de 1980 e a década seguinte, 1990. Esse intervalo temporal corresponde ao momento histórico no qual a direção da Coopavel e as classes dominantes locais, preocupados em garantir a acumulação de capital, articularam-se em torno do projeto de expansão da cadeia avícola e da industrialização da carne de frango (GRANDO, 2017). No caso da Coopavel, a síntese desse processo conflituoso teria como emblema a construção do frigorífico polivalente da cooperativa, mas que tinha como etapa prioritária a edificação do abatedouro de frangos, terminado em dezembro de 1994. Enquanto a construção da “nova” linha de produção de suínos e bovinos não foi concluída, em dezembro de 1999, a gerência do Frigovel realizou diversos esforços para intensificar o rendimento do trabalho e reorganizar o processo produtivo, com vistas ao aumento e à intensificação da exploração dos trabalhadores ali empregados.

No final da década de 1990, quando o frigorífico polivalente da Coopavel foi concluído e a “nova” linha de abate e desossa de suínos e bovinos inaugurada, trabalhadores como Seu Reinaldo e Seu Ivo foram despedidos da cooperativa cascavelense. Mesmo com longas trajetórias de trabalho abatendo

e desossando animais – ocupados em açougues, fabriquetas e muitos deles com mais de uma década empregados no próprio Frigovel – esses trabalhadores foram demitidos sob a justificativa de que não estariam aptos ao trabalho no frigorífico “novo”.

Neste sentido, como uma fonte histórica produzida a partir das preocupações e inquietações do presente, ao insistirem em se definirem como “magarefes”, Seu Reinaldo e Seu Ivo procuram reafirmar a sua presença como trabalhadores no desenvolvimento da indústria da carne na região. Essas narrativas indicam-nos que os frigoríficos de abate de suínos e de bovinos se instalaram na região a partir da década de 1960 e 1970 não conseguiram fracionar determinadas ocupações dentro do processo produtivo sem entrarem em conflito com os trabalhadores. Além disso, tais narrativas nos colocam defronte a uma leitura sobre a expansão da indústria frigorífica no Oeste do Paraná que é significativamente distinta da memória oficial construída e difundida pelas classes dominantes locais. Uma memória oficial que, se por um lado, tenta construir uma imagem positiva da cadeia avícola e dos frigoríficos no presente, por outro lado, procura constantemente apagar a presença de outras formas de produção de carne e dos trabalhadores vinculados a elas.

## **2. TRABALHADORES E ABATE CLANDESTINO: PRESENTE E PASSADO**

Em junho de 1986, o jornal O Paraná registrou na seção “Ponha a Boca no Mundo” a reclamação dos donos de açougues da cidade de Cascavel-PR que, apesar da melhora na procura, não conseguiam abastecer seus estoques e atender à demanda. De acordo com a reportagem, os proprietários dos açougues culpavam os frigoríficos pelas dificuldades que enfrentavam, “que desejam um aumento de Cz\$ 2,00 por quilo [*do traseiro suíno*], mesmo já tendo aumentado Cz\$ 1,00 por quilo nos últimos dias” (O PARANÁ, 18 de set. 1986). A dona de um dos açougues que fez sua reclamação ao jornal O Paraná, além de afirmar a inviabilidade de seu estabelecimento pagar o preço solicitado pelos frigoríficos, disse ainda que: “*Carne congelada não é a solução, e se tiver que trabalhar com ela, prefiro fechar meu estabelecimento*” (O PARANÁ, 18 de

set.1986, *grifos nossos*).

Um ano mais tarde, o jornal O Paraná dedicaria o editorial do dia nove de abril de 1987 para discutir os altos preços alcançados pela carne bovina naquele momento. Segundo o editorial, os pecuaristas não estavam conseguindo “a lucratividade ideal para manter o seu rebanho com uma assistência especial”, fato que tendia a encarecer os preços praticados e diminuir o consumo da mercadoria (O PARANÁ, 09 de abr. 1987). Posicionando-se ao lado dos pecuaristas, o jornal cascavelense cobrava do governo federal uma solução para a situação que, em síntese, consistia na proposta de que o governo federal comprasse os rebanhos de gado a preços acima dos praticados no mercado, de modo a absorver o excesso de produção e garantir os lucros dos pecuaristas. Assim, argumentava o jornal que

O governo deveria aproveitar a safra, comprar carne para estabelecer o seu estoque regulador, e vender na entre-safra, evitando a sazonalidade do mercado. O pecuarista, então, teria a colaboração do governo, que no lugar de intervir desordenadamente no mercado, *estabeleceria um programa que possibilitaria o acesso da população a um produto fresco e de boa qualidade, pois o brasileiro reage a carne congelada com um período muito longo de armazenamento* (O PARANÁ, 09 de abr. 1987, *grifos nossos*).

Matérias como essas colocavam em relevo algumas das dificuldades enfrentadas, por exemplo, pela direção da Coopavel na manutenção do Frigovel. Por outro lado, elas nos apontam algumas das contradições que estiveram presentes na construção do projeto de industrialização da carne de frango. Nesse sentido, embora a “reação” à “carne congelada”, que o jornal O Paraná atribui genericamente ao brasileiro, tenha que ser contextualizada também como um argumento utilizado com o intuito de justificar a compra dos rebanhos de bovinos dos pecuaristas, por outro lado, a afirmação referencia-se na sensibilidade de que esse tipo de mercadoria (“carne congelada”), não se encontraria dentro de uma percepção específica de higiene. A charge (Figura 1) que acompanhava o editorial do dia nove de abril também pode ser entendida a partir dessa referência.

Assim, ao passo que a construção do projeto de industrialização de

frangos no Oeste paranaense foi articulada dentro das classes dominantes locais como uma possibilidade de reorganização da acumulação de capital na região (GRANDO, 2017), esse projeto entrou em contradição com a experiência de outros sujeitos históricos desse processo. Conforme destacou Antônio Bosi (2011), ao discorrer sobre a expansão da cadeia avícola no Brasil nos anos posteriores a década de 1970, para que a industrialização da carne de frango se consolidasse este processo precisou construir “novas necessidades e noções de higiene que alteraram a compreensão popular sobre o preconceito contra o consumo do frango abatido” (BOSI, 2011, p. 407). Além disso, essas novas noções de higiene, ao mesmo tempo em que alteraram a percepção popular acerca da carne de frango congelada, também pressionaram outras práticas de produção de carne.

**Imagem 1:** Charge sobre alta no preço da carne bovina



Fonte: O PARANÁ, 09 de abr. 1987.

As reportagens e editoriais publicados na imprensa cascavelense em meados da década de 1990 são bastante significativas da construção de mecanismos para alterar as percepções de higiene com relação a carne de frango congelada, e, claro, pressionar outras formas de práticas de produção de carne. O trecho transcrito na sequência foi publicado pelo jornal cascavelense O Paraná em maio de 1997.

Quando os primeiros colonos vieram se estabelecer no Oeste do Paraná, no início do século [XX], o abastecimento alimentar simplesmente não existia. A carne de boi só era acessível por via fluvial, um carque argentino que chegava em Foz do Iguaçu envolto por uma grossa camada esbranquiçada de bolor, como constatou, horrorizado, o engenheiro Arthur Martins Franco. De lá para cá já transcorreu um século, mas ainda é possível se horrorizar com a qualidade de certas carnes servidas à população oestina, por mais moderna que seja a estrutura de criação, abate e comercialização do produto. Não é novidade para ninguém que os matadouros clandestinos, totalmente a margem do processo de verificação sanitária, pipocam aqui e ali tão livres quanto bancas de jogo do bicho ou tão operosas quanto pontos de tráfico de drogas. [...; Pela enésima vez fala-se em rigor na fiscalização da carne. Que agora seja para valer. [...] Se não houver desde logo um aperto nas áreas passíveis de fiscalização, de modo a varrer do mapa os abatedouros e outros comerciantes clandestinos de carnes e derivados, logo voltaremos a anunciar uma medida rigorosa como a enésima (O PARANÁ, 21 de mai. 1997).

Na década de 1990, essa não seria a única reportagem que o periódico publicaria clamando por uma fiscalização rigorosa sobre o abate e a comercialização da carne, particularmente das carnes bovinas e suínas. Em matéria do dia onze de abril de 1993, o jornal O Paraná registrou que, segundo dados divulgados pelo setor da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria de Agricultura de Cascavel, cerca de 75% da carne consumida no município de Cascavel-PR era de origem clandestina. Tratava-se, portanto, de carne “abatida em açougues ou em locais inadequados para esta atividade” (O PARANÁ, 11 de abr. 1993). Na mesma direção, ainda em 1993, em outro editorial datado de dois de junho, o jornal cascavelense foi ainda mais enfático na cobrança de fiscalização sobre a produção de carne no município de Cascavel-PR.

[...] por aqui a regra básica é a universalização do abate clandestino. E existe essa universalização porque a incompetência do Estado em ativar a necessária máquina de fiscalização levou-o a consentir com essa prática ameaçadora. Chegamos, nesse momento, a uma situação tal que bons provedores de carne foram estimulados a fazer o abastecimento do produto sem fiscalização e agora são considerados criminosos e agentes de transmissão de doenças como a cisticercose. É correta, neste sentido, tanto a formação de

abatedouros municipais quanto o estímulo aos abatedouros privados a legalizar sua produção. Se a realidade do Paraná de hoje é que 60% a 75% da carne consumida provém de abates clandestinos é porque a estrutura de fiscalização é incapaz. Ou alguém tem dúvida de que uma tal massa de produto possa chegar à rede de açougues sem que o Estado tenha uma leve suspeita sobre a sua origem? (O PARANÁ, 02 de jun. 1993)

Essas reportagens são importantes evidências tanto da presença de outras formas de abate e de produção de carne distintas dos frigoríficos, quanto do esforço articulado pelos setores dominantes para pressionar e tentar deslegitimar tais práticas que permaneciam com algum tipo de popularidade “por mais moderna que seja a estrutura de criação, abate e comercialização do produto” nos frigoríficos (O PARANÁ, 21 de mai. 1997). Tal esforço também deve ser relacionado historicamente ao processo de desenvolvimento da cadeia avícola e dos frigoríficos de frango no Oeste do Paraná a partir do início da década de 1990. Novamente, conforme argumentou Bosi (2011), a expansão da produção e do consumo de carne de frango no Brasil a partir da década de 1970 também estiveram apoiadas na necessidade de se alterarem noções de higiene e preconceitos populares quanto a esse tipo de carne (BOSI, 2011).

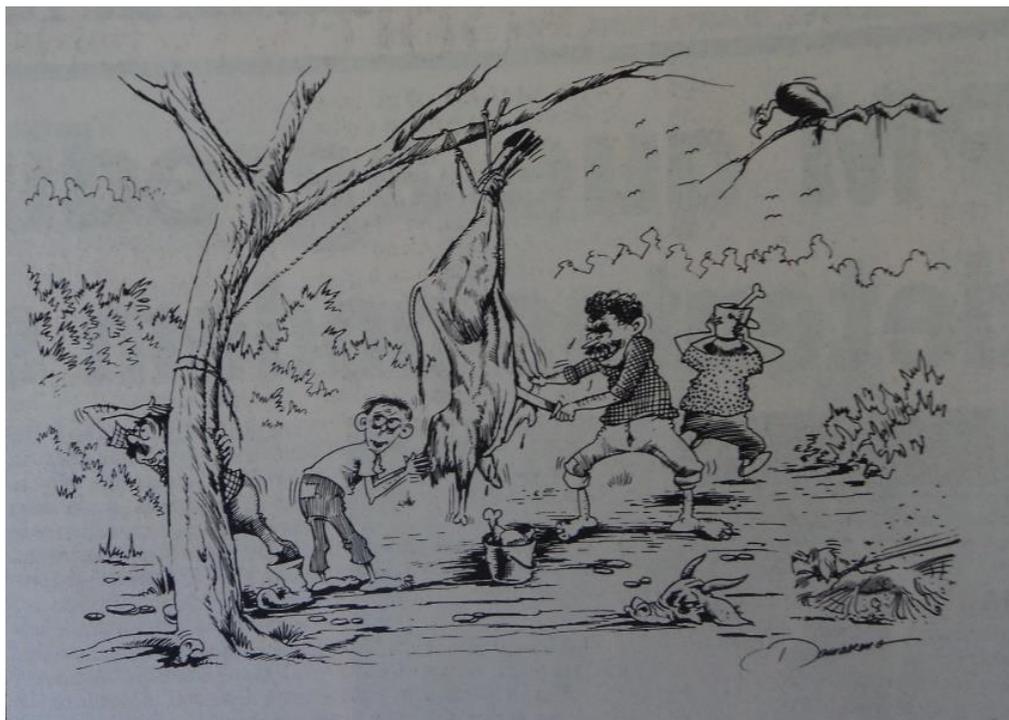
Até a década de 1970, os pequenos proprietários e os trabalhadores rurais pobres criavam galinhas caipiras para vendê-las ainda vivas nas cidades durante os finais de semana. O freguês que desejasse comprar uma galinha caipira, escolhia o animal de seu gosto e, não raras vezes, assistia ao vendedor degolar o frango. Comprar um frango morto era visto com desconfiança porque quem vendia não podia assegurar ao comprador os motivos da morte do animal, diferentemente de quando o processo era realizado às vistas do freguês (BOSI, 2011). Vale lembrar que em 1986, frente aos embates com os frigoríficos e a dificuldade de comprar carne suína e bovina, a dona de um açougue em Cascavel-PR afirmou ao periódico cascavelense que preferiria fechar seu estabelecimento a ter que depender de comercializar carne congelada (O PARANÁ, 18 de set. 1986).

Desse ponto de vista, reportagens como as citadas anteriormente nos ajudam a dimensionar a intensidade com a qual essa percepção foi fustigada pelas classes dominantes ligadas à produção frigorífica, particularmente, aos frigoríficos de frangos que passavam a se instalar na região, principalmente a

partir da década de 1990. Essa alteração na sensibilidade a respeito do abate e do processamento da carne também construiu uma percepção depreciativa acerca dos açougues e fabriquetas e das mercadorias ali produzidas, que, na leitura das classes dominantes locais, além de arcaicas e retrógradas quando comparadas aos frigoríficos, passaram a ser descritas não apenas como potenciais riscos à saúde pública, mas também como práticas à margem da lei, clandestinas (Figura 2).

Nesse sentido, reportagens como as veiculadas pelo jornal *O Paraná* constroem, sob a ótica da burguesia local, uma narrativa acerca da produção e do consumo de carne no Oeste paranaense que, embora reconheça a presença de práticas de abate, desossa e comercialização de carne distintas da produção nos frigoríficos, o faz apenas como forma de pautar e cobrar do Estado a intensificação da fiscalização sobre essas práticas. Nessa narrativa, o trabalho nos açougues e nas fabriquetas nos é apresentado como uma prática social arcaica e que pouco teria a ver com o desenvolvimento da indústria frigorífica na região. A fala de trabalhadores como Seu Reinaldo, Seu Ivo e outros que estiveram empregados nesses açougues, casas de carne, fabriquetas e mesmo nos frigoríficos entre as décadas de 1970 e 1990, no entanto, contradizem a narrativa organizada pelas classes dominantes e colocam-nos a possibilidade de discutir questões importantes para a História Social do Trabalho e dos Trabalhadores ligados a produção de carne no Oeste do Paraná nas últimas décadas.

**Imagem 2:** Charge sobre abate clandestino



**Fonte:** O PARANÁ. 02 jun. 1993

Quando entrevistamos Seu Reinaldo, em janeiro de 2015, ele contou-me que mantinha nos fundos de sua casa um espaço no qual ainda produzia salames e alguns defumados feitos a partir da carne de porco. Toda a produção é feita sem a autorização do Estado, ou seja, Seu Reinaldo não possuía qualquer tipo de alvará ou licença da Vigilância Sanitária ou do Serviço de Inspeção Federal para trabalhar. Segundo relatou Seu Reinaldo, para fugir da fiscalização, o espaço no qual se dedicava a preparar os salames e outros defumados era organizado apenas nos dias em que ele trabalharia e, depois de produzidas as mercadorias, tinha de ser “desmontado”. Antes de iniciar o trabalho, Seu Reinaldo limpa as mesas, as facas e os outros os instrumentos a serem utilizados. A carne dos suínos com a qual ele produz os embutidos é comprada de um conhecido seu, que possui um sítio nas redondezas. Seu Reinaldo contou-nos que, embora não produzisse uma grande quantidade de salames, tem na vizinhança uma freguesia fiel.

Ao tentar explicar o processo de produção caseira de salames e embutidos e os saberes necessários que julgava para realizá-lo com relativamente poucos instrumentos, Seu Reinaldo recorreu a um interessante

comparativo entre presente e passado.

**Seu Reinaldo:** Então, naquela época [*do trabalho nos açougues nas décadas de 1960 e 1970*] era muito sofrido para você, as vezes não tinha nem um equipamento para você entrar [*nas estufas onde os embutidos eram cozidos*], tinha vez que eu entrava até de chinelo, era sofrido. Era sofrido, era bem sofrido, mas passou, e foi bom que daí você, por exemplo, a gente pegava numa peça de mercadoria e você colocava a mão nela e, com o tempo, eu sentia quando ela estava boa. Na própria mão eu media a temperatura dela. Se ela queimasse um pouquinho a mão assim [*gestos*] é porque ela estava boa [*risos*]. Mas daí a gente tirava aquela faca, a gente colocava a mão numa peça e ela estava quentinha, daí colocava a mão noutra peça e ela estava mais fria, daí a gente tirava aquela que já estava boa. E era assim, mais ou menos, que a gente fazia. Hoje [*nos frigoríficos*], com a estufa a pressão, ela, quando uma já está boa, ela já tira parelho. E, na estufa a carvão, as vezes um lado da estufa estava mais quente, mas o outro estava menos quente, e assim ia. Mas é por isso que eu digo que aquelas pessoas, assim, que tem a minha idade, eu digo que são mais profissionais do que esses de hoje. Porque a gente via uma mercadoria, assim, só no colocar a mão a gente já sabe se ela tem problema ou não tem, se ela está bem cozida ou não está.

Do ponto de vista das classes dominantes, a prática mantida por Seu Reinaldo seria prontamente taxada como “clandestina”. A procedência e a qualidade dos poucos salames que esse trabalhador produz em sua casa seriam questionadas por não estar avalizada pelo Estado, com selo ou carimbo da Vigilância Sanitária, por exemplo. Da mesma forma, o processo de trabalho seria desqualificado quando comparado aos modernos métodos de produção encontrados nos frigoríficos. Contudo, a fala de Seu Reinaldo transcrita acima indica uma percepção muito distinta sobre a produção de embutidos, estabelecendo outras referências para avaliar a procedência e a qualidade do seu trabalho. Do ponto de vista histórico, podemos recorrer ao diálogo entre História e Literatura com o objetivo de construir chaves analíticas importantes para problematizarmos a fala de Seu Reinaldo.

No romance “Judas, o Obscuro”, escrito por Thomas Hardy (1971) no final do século XIX, o personagem principal, Judas, e sua esposa Arabella, haviam engordado um porco durante todos os meses do outono. Passado o outono e chegado o momento de abater o animal, Judas e Arabella chamaram um magarefe para realizar tal tarefa. Na manhã do dia combinado para o abate, o

magarefe, Challow, atrasara-se e Judas e Arabella precisam decidir se fariam ou não o abate do suíno sem a presença de Challow. De início, Judas sugere à esposa que esperem até outro dia para, junto com o magarefe, consumarem a matança do porco. No entanto, como já não havia comida para alimentar o animal por mais um dia inteiro, o casal termina por decidir fazerem eles mesmos as vezes de Challow, cortando a garganta do porco.

Enquanto ensaiavam o ato do abate e decidiam, Arabella adverte ao marido que o animal deveria ser sacrificado com um corte curto e preciso, como faziam os magarefes de ofício, de maneira tal que o porco morresse lentamente enquanto o sangue escorria. Caso o ato fosse realizado de forma distinta, a carne ficaria vermelha e sanguinolenta e, conseqüentemente, quando o casal tentasse vender a carne do porco o valor que conseguiriam seria menor, pois todos saberiam que o animal não fora abatido por um carniceiro profissional. Contudo, angustiado com a perspectiva de tirar a vida do animal que ele próprio alimentara durante o outono e, além do mais, com pouca ou nenhuma maestria, Judas cravaria a faca na garganta do porco em um único golpe. Ferido, o animal emitiria desesperadamente os seus últimos e estridentes gritos. Arabella, por sua vez, vociferando para que Judas silenciasse a gritaria do porco, explicava o motivo de sua inquietação: “Esse barulho atrairá gente, e não quero que se saiba que fomos nós mesmos que o matamos” (HARDY, 1971, p. 74).

Ao descrever esse episódio, a sensibilidade literária de Thomas Hardy nos coloca defronte uma percepção específica acerca do abate de animais, nesse caso, dos porcos. No universo de relações descritos por Hardy, o que dava à carne a garantia de procedência era o fato de o abate ter sido realizado por um magarefe. Os saberes e a experiência encerrados na figura e no ofício desse carniceiro profissional é que atestavam que a carne que seria vendida estava em boas condições para o consumo. Caso o abate tivesse sido realizado por alguém distinto e isso se tornasse de conhecimento público, a carne produzida ali poderia ser vista com receio e o seu valor no mercado diminuído.

Retornando à fala de Seu Reinaldo e colocando-a em contraste com as reportagens publicadas pelo jornal *O Paraná* durante a década de 1990, podemos localizar um conflito entre duas sensibilidades distintas e até antagônicas acerca da produção de carne no Oeste do Paraná. Ao passo que

para as classes dominantes locais a produção e a comercialização de carne de qualidade só poderiam ser alcançadas a partir de um alvará emitido pelos órgãos públicos competentes, a narrativa de Seu Reinaldo procura atestar a procedência e a legitimidade dos salames e outros defumados que ele fabrica de forma caseira a partir da afirmação dos seus saberes acumulados pela experiência de anos trabalhando em açougues, fabriquetas e frigoríficos como magarefe.

Quando os frigoríficos de frango se difundiram na paisagem do Oeste paranaense, principalmente a partir da década de 1990, as classes dominantes ligadas à defesa desse projeto precisaram fustigar uma sensibilidade popular que enxergava a carne de frango congelada com descrédito. Obviamente, esse processo de mudança na percepção popular sobre a carne de frango não se tratou somente de um esforço local. No Brasil, desde a década de 1970 as indústrias frigoríficas de carne de frango que passavam a se expandir se articulavam nessa direção (BOSI, 2011). Contudo, tanto as reportagens veiculadas pelo periódico cascavelense, mas principalmente as falas de trabalhadores como Seu Reinaldo indicam que essa mudança precisa ser lida como um processo histórico contraditório e conflituoso. Essa perspectiva coloca em xeque a própria memória oficial acerca da indústria frigorífica no Oeste do Paraná que, como dito anteriormente, tenta apagar a presença dos trabalhadores e de outras formas de produção de carne distintas das linhas de produção dos frigoríficos, no passado e no presente.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A trajetória da indústria frigorífica no Oeste do Paraná nas últimas quatro décadas constitui um processo histórico atravessado por conflitos e tensões. Ainda assim, a memória oficial construída pelas classes dominantes locais acerca dessa dinâmica tem insistido em traduzi-la em termos que naturalizam tanto a presença dos frigoríficos quanto a presença das cooperativas na região, responsáveis pela manutenção de parcela significativa dessas indústrias. Nessa narrativa oficial, pouco encontramos sobre as contradições e os enfrentamentos que balizaram o desenvolvimento da indústria da carne na região.

Os anos correspondentes a década de 1990 marcaram, portanto, um processo de transição para as cooperativas e a indústria frigorífica no Oeste do Paraná. Anos de pesquisas e avanços em tecnologia e genética, no desenvolvimento de uma ampla logística e na pressão sistemática sobre outros hábitos alimentares contribuíram para consolidar a cadeia avícola no Brasil, e, no caso específico do Oeste do paranaense, articular um projeto de reorganização do trabalho e da produção de mercadorias nos frigoríficos que redefiniram a acumulação de capital na região. As cooperativas centraram esforços e investimentos na construção de indústrias de carne de frango, agora tidos como prioridades. Em alguns casos, como o da Coopavel, o abate e a industrialização da carne suína serão mantidas pelas cooperativas, embora o processo de trabalho e as plantas produtivas também tenham sido amplamente reorganizados. A articulação desse projeto, contudo, não foi tema passivo dentro das classes dominantes locais e, no caso das cooperativas, a viabilidade da manutenção de um projeto de industrialização da carne de frango esteve amarrado à necessidade das cooperativas afirmarem um projeto político específico para o campo.

Por outro lado, a expansão dos frigoríficos de frango na região Oeste do Paraná não pode deixar de considerar a presença dos trabalhadores envolvidos com a produção de carne. Durante a década de 1980, a organização das relações de trabalho no antigo frigorífico da Coopavel se pautava na extensão da jornada de trabalho como forma de garantir a produção. A exploração do trabalho pelo frigorífico se sustentava principalmente por meio da extração da mais valia absoluta. Além da jornada diária de trabalho, era constante o cumprimento de horas extras que estendiam a jornada para doze, treze ou até catorze horas diárias dentro do frigorífico. Neste sentido, quando conversamos com trabalhadores como Seu Reinaldo, Seu Ivo e outros, ao passo que em muitos momentos de suas narrativas as condições do ambiente de trabalho tendiam a ser naturalizadas, em regra geral, seus sentimentos e visão de mundo capturaram desse universo as experiências tidas como boas, tais como o salário, a segurança do emprego, a rede de amigos ali constituídos e, às vezes, a identidade com a profissão. Além disso, o que faziam nos frigoríficos não era um trabalho completamente estranhado. A consciência de que tudo no porco é

aproveitado vem de tempos antiquíssimos e é uma prática comum na cultura de trabalhadores do campo. Pode-se considerar que isso é uma tradição de longa duração, cujo saber atravessou séculos guardando especializações relacionadas a uma economia doméstica. Essas observações servem para nos lembrar como os frigoríficos se apropriaram de práticas populares e as alinharam para uma economia de mercado.

Essas relações foram amplamente pressionadas ao longo da década de 1990. Nos anos seguintes, se, por um lado, a expansão da cadeia avícola e a instalação de “novos” frigoríficos de frangos, assim como a reorganização do trabalho nas linhas de produção dos frigoríficos de suínos e bovinos, acentuaram a divisão e a intensificação da exploração do trabalho, por outro lado, esse processo foi atravessado pelo conflito com os trabalhadores. A experiência dos trabalhadores, deste ponto de vista, constituiu um enfrentamento à intensificação e ao aumento da exploração do trabalho pretendidos pela gerência dos frigoríficos.

## REFERÊNCIAS

ABA. Associação Brasileira de Avicultura (Brasil). **Relatório Anual de 2012**. Brasília, 2012.

BOSI, Antônio. “História das relações de trabalho na cadeia produtiva avícola no Brasil (1970-2010)”. In: BOSI, Antônio. **Precarização e intensificação do trabalho no Brasil recente**. Cascavel: Edunioeste, 2011, p. 11-30.

BOSI, Antônio. “Corpos feridos, trajetórias interrompidas pela agroindústria brasileira: duas leituras a partir de Bertold Brecht e Upton Sinclair”. **Varia História**. Vol. 30. Número 53. Universidade Federal de Minas Gerais: Belo Horizonte, 2014, p.571-592.

GRANDO, Guilherme Dotti. **Luta de classes, trabalhadores e frigoríficos em Cascavel-PR (1980 – 2015)**. 2017. 96 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em História, Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Marechal Cândido Rondon, 2017.

HARDY, Thomas. **Judas, o Obscuro**. Coleção Os Imortais da Literatura Universal, 27. Abril Cultural: São Paulo, 1971.

HOBSBAWM, E. “A história de baixo para cima” In: \_\_\_\_\_. **Sobre história**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

HOUAISS, **Dicionário da Língua Portuguesa**. Editora Objetiva: São Paulo, 2009.

IPARDES. **Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social**. Perfil do Município de Cascavel. Disponível em: [http://www.ipardes.gov.br/index.php?pg\\_conteudo=1&cod\\_conteudo=29](http://www.ipardes.gov.br/index.php?pg_conteudo=1&cod_conteudo=29). Acessado em 10 de jan. de 2023.

PESAVENTO, Sandra J. **República Velha gaúcha: charqueadas, frigoríficos, criadores**. Porto Alegre: Editora Movimento, 1980.

KHOURY, Yara Maria Aun. “A empresa Thyssenkrupp do Brasil e seus trabalhadores: a problemática da memória como linguagem social e prática política”. In: Simpósio Nacional De História, 26., 2011, São Paulo. **Livro de resumos – XXVI Simpósio Nacional de História**. São Paulo: ANPUH/UFF, 2011. Disponível em: <https://anpuh.org.br/index.php/documentos/anais/category-items/1-anais-simposios-anpuh/32-snh26>. Acessado em: 13 de jan. de 2023.

PORTELLI, Alessandro. “Forma e significado na História Oral. A pesquisa como um experimento em igualdade”. In: **Revista Projeto História**. Número 14. fevereiro de 1997. São Paulo: EDUC, 1997.

THOMPSON, Edward Palmer. **A formação da classe operária inglesa**. 3 volumes. Coleção Oficinas da História. São Paulo: Paz e Terra, 1987.

THOMSON, A. “Recompondo a memória: questões sobre a relação entre a História Oral e as memórias” In: **Revista Projeto História**. Número 15. São Paulo: EDUC, 1997.

Fontes orais

**Seu Ivo**. Entrevista realizada pelo autor, em 14 de março de 2015. Duração: 1h22m

**Seu Reinaldo**. Entrevista realizada pelo autor, em 10 de março de 2015. Duração: 2h02m

**Seu Zé Pereira**. Entrevista realizada pelo autor, em 17 de março de 2015. Duração: 1h12m

**Recebido em 17/11/2023.**

**Aprovado para publicação em 31/07/2024.**