

O frigorífico na aldeia: sobre o trabalho nas indústrias de carne para os Kaingang do Toldo Chimbangué¹

Míriam Rebeca Rodeguero Stefanuto

UFSCar/SP

Um número bastante expressivo dos Kaingang da Terra Indígena Toldo Chimbangué tem sido empregado nos frigoríficos da região de Chapecó/SC, fato que é muito bem expressado na fala de uma Kaingang: *Difícil é encontrar aqui no Chimbangué alguém que nunca trabalhou num frigorífico*². A constatação, certa, vem de encontro a um cenário que começou, segundo os relatos, há cerca de nove anos. Na época, as indústrias divulgaram na Terra Indígena a procura por mão de obra e já realizaram o cadastramento daqueles que estavam interessados. Muitos começaram a trabalhar nos frigoríficos a partir deste momento, alguns permanecem até hoje, mas a maioria costuma circular pelas empresas ou trabalhar nos frigoríficos de maneira intermitente.

Em um contexto que envolve, na maioria das vezes, pouca escolaridade e uma distância considerável da aldeia até a cidade e os locais de trabalho, as indústrias frigoríficas são as empregadoras mais comuns entre os moradores do Toldo Chimbangué, pois exigem pouca formação e são, até o momento, as únicas a oferecer transporte. Posto isso, ainda que seja uma atividade reconhecidamente prejudicial³ para aqueles que a executam e que os Kaingang tenham ciência dessas condições de trabalho, os frigoríficos permanecem contratando os indígenas do Toldo Chimbangué. A inserção no mercado de trabalho através da indústria da carne traz para a Terra Indígena questões que se relacionam

¹ Trabalho apresentado na 30ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2016, João Pessoa/PB.

² Falas ou termos preferidos pelos Kaingang estão escritos em itálico neste texto.

³ Em 2012, a ONG Repórter Brasil (2013) investigou as condições de trabalho dos três maiores frigoríficos brasileiros – Brasil Foods (BRF), JBS e Marfrig – e apresentou os resultados em uma reportagem digital sugestivamente intitulada “Moendo Gente” (ONG Repórter Brasil, 2013) e que teve continuidade através do documentário “Carne e Osso” (2011). Uma das características do setor é a elevada carga de movimentos repetitivos, que tendem a causar lesões definitivas se realizados por um tempo considerável e que se agrava com a exposição a baixas temperaturas, comum nos frigoríficos. Não é apenas o físico dos funcionários que é prejudicado, o setor de frigoríficos também é recordista em casos de depressão e outros transtornos de humor.

e se contrapõe com as práticas da aldeia, principalmente referentes ao trabalho, às relações com os animais e à alimentação.

A alimentação e a relação com os animais são dois elementos bastante próximos. Muitos dos animais que são familiares aos Kaingang o são por estarem sendo criados para o abate e consumo próprio; mesmo assim, podem ser considerados como animais de estimação e serem poupados da morte. Os animais mais criados são os suínos e as galinhas, mas existem também patos e vacas, estas para a produção de leite. Os suínos provavelmente serão abatidos em ocasiões especiais, como feriados comemorativos ou aniversários; as aves, por sua vez, são as que têm maiores chances de serem considerados animais de estimação ou, mais precisamente, animais de *enfeite*. Segundo alguns Kaingang, é interessante manter esses animais para que os arredores da casa não fiquem *vazios*⁴. Essa função de embelezar um lugar é atribuída também aos pássaros, por conta de seu canto; mantidos em gaiolas, são expostos durante o dia e recolhidos durante a noite.

Os suínos e os bovinos, ainda que não sejam comumente considerados capazes de adornar um lugar, estão associados a um momento bastante específico e importante na vida de um Kaingang: o seu nascimento. Logo depois de nascer, uma criança precisa ter o seu *umbigo* – cordão umbilical – enterrado naquela mesma terra de seu nascimento, a qual permanece conectada e pretende-se que seu corpo seja, também, nela enterrado quando morrer (Tommasino, 2004, p. 152). De acordo com os Kaingang, o ideal é que se enterre o umbigo próximo de um lugar em que se cria gado ou suínos, para que a criança cresça e se desenvolva tão bem quanto a criação e que adquira dela características consideradas positivas como a domesticidade e o fato de serem animais úteis. Para que o inverso não ocorra, é preciso ainda ter o cuidado de enterrar o umbigo a uma profundidade suficiente para que ele não seja encontrado por um animal que transmita características indesejáveis para a pessoa, como um cão, que tornaria a criança susceptível ao comportamento vadio; um gato, que poderia tornar a pessoa igualmente gatuna e malandra; ou uma galinha, cujo dono do umbigo por ela encontrado provavelmente teria um comportamento promíscuo. O

⁴ Não é, no entanto, algo presente somente entre os Kaingang do Chimbangue. A respeito dos Karitiana, Vander Velden aponta: “Diz-se de araras e papagaios, mas também de galinhas da égua (...) e dos coelhos que eles *enfeitam a aldeia*. A simples presença da égua serve, diz-se, de “*efeite*”, ou para “*enfeitar o quintal*” de casa” (Vander Velden, 2012, p. 136).

consumo de animais de criação é, pois, perpassado por outras questões entre os Kaingang do Toldo Chimbangue que não estão presente nas linhas de produção de carne.

Os animais criados para consumo são constantemente colocados em relação aos animais abatidos nas indústrias para evidenciar um modo de criar mais *natural* e benéfico para a saúde de quem consome sua carne. Segundo os Kaingang, os animais que eles próprios criam são alimentados com sobras das refeições familiares – arroz, farinhas, feijão, legumes (os ossos são deixados para os cachorros); uma comida considerada *natural* na medida em que não é processada. O tempo de engorda dos animais é lento e é preciso saber esperar. Os animais das indústrias, por sua vez, são alimentados com rações e, segundo os Kaingang, com hormônios, pois o crescimento é muito acelerado. São fatores que resultam em um animal criado artificialmente que será transformado em uma carne também artificial. Como resultado direto, aqueles que se alimentam de uma carne de criação – ou de caça –, produzida com uma alimentação mais natural, se tornam pessoas *fortes* que nunca adoecem. Essas pessoas são *os mais velhos*, que até hoje mantém os hábitos alimentares mais antigos⁵. Em contrapartida, os que se abastecem de carnes produzidas a partir de comidas industrializadas, que são consideradas *brancas* e *aguadas*, se tornam pessoas de corpo mais *fraco*.

Outra alternativa de consumo de carne entre os Kaingang é a caça, que é, na verdade, pouco apreciada. A carne industrializada, ainda que constantemente criticada e cuja qualidade é sempre colocada em dúvida, é a mais consumida e está presente no cotidiano das famílias. A carne de criação, considerada melhor e mais saborosa, é preparada em datas especiais. Por último, a carne de caça, que, para a maioria dos moradores do Chimbangue, ocupa um lugar no imaginário daquilo que é uma vida e uma alimentação consideradas *tradicionais*. A caça é tida como alimentação verdadeiramente Kaingang e, quando tempos mais antigos são recordados, ela é sempre mencionada como aquilo que se consumia cotidianamente. Hoje, no entanto, as mulheres declaram ter *enjoado* do seu sabor, alegando que é muito marcante e que comeram muito dessa carne quando crianças; seu consumo fica restrito aos homens, às vezes jovens, que caçam ou compram a carne de alguém que caçou.

⁵ Também envolve outros alimentos que não a carne – como *plantas do mato* – e também um preparo específico – sem sal ou banha.

Tal como a carne industrializada, a carne de caça é, normalmente pelas mulheres, considerada suspeita, uma vez que não se sabe ou não se tem controle do modo como ela é produzida, como o animal de caça *se criou* no mato. Assim, tem-se aquilo que aproxima a carne de caça, que representa uma originalidade e uma tradição Kaingang, e a carne industrializada comprada nos mercados da cidade. Uma, forte demais, é pouco consumida e deixa o corpo resistente; a outra, fraca demais, está sempre presente no cardápio do Toldo e enfraquece a pessoa. Ambas, no entanto, não possuem a proximidade presente no processo de criação, que conhece o tempo de engorda e sabe do melhor alimento para os animais. Uma é produzida, sem que se possa interferir, nos frigoríficos. A outra está distante, e também inacessível, no mato.

É também de distância o problema que se apresenta para os Kaingang a respeito do trabalho nos frigoríficos, principalmente quando colocado em relação às atividades realizadas na Terra Indígena, majoritariamente agrícolas. Um pouco no sentido oposto do que poderia se imaginar, os Kaingang do Toldo Chimbangue não são oposição veemente ao agronegócio; este não se apresenta como algo distante e ameaçador, e sim através de agricultores das redondezas – com os quais os Kaingang têm contato constante – e como alternativa ao trabalho exaustivo dos frigoríficos, principalmente. Além dos indígenas já terem diversos cultivos e criarem animais, tanto para consumo próprio quanto para comercialização, existem alguns esforços por parte dos Kaingang, especialmente do cacique, para trazer para a aldeia parcerias de criação de animais⁶ que permitissem aos Kaingang trabalharem na própria Terra Indígena.

Os relatos indicam que as práticas agrícolas são elemento importante na composição da vida Kaingang, e aparecem constantemente nos discursos sobre o trabalho que caracteriza aquela comunidade. Diante do cenário em que uma quantidade expressiva de Kaingang tem buscado o trabalho nos frigoríficos, diversas declarações de pessoas mais velhas acusam os mais jovens de, ao abandonarem o trabalho na lavoura e o cuidado dos animais e procurarem um emprego formal, estarem deixando de lado *as coisas de índio*, que são, também, as práticas agropecuárias e os conhecimentos que elas envolvem. Nesse

⁶ Em seu trabalho a respeito dos Karitiana, Vander Velden (2012), aponta, também, para algumas tentativas de implementação de criação animal na Terra Indígena dos Karitiana, como forma de suprir as necessidades alimentares diante de uma diminuição de oferta de animais de caça e pesca, principalmente nas proximidades da Terra Indígena.

sentido, parece que o que está em questão é principalmente a localidade do trabalho: fora, no frigorífico, tende a ser considerado como uma atividade que não contribui com a comunidade, afasta os Kaingang da aldeia e, no caso dos frigoríficos, significa condições de trabalho degradantes. Dentro dos limites do Toldo, por outro lado, o trabalho mantém, obviamente, os Kaingang associados à sua terra e aos seus iguais, mesmo que possa estar vinculado às agroindústrias.

A contratação dos moradores do Toldo Chimbanguê como mão de obra dos frigoríficos trouxe elementos importantes utilizados não somente pelos próprios Kaingang para repensar as alternativas que lhes são apresentadas atualmente enquanto possibilidade de trabalho, como ainda se relaciona com outras questões referentes ao modo de vida Kaingang que parecem se tornar ainda mais evidentes quando colocadas em diálogo com as linhas de produção de carne e aquilo que elas implicam.

Referências Bibliográficas

- CARNE e Osso. Direção de Caio Cavechini e Carlos Juliano Barros. Produção de Maurício Hashizume. Realização de Repórter Brasil. Roteiro: Caio Cavechini. 2011. Son., color. Disponível em endereço eletrônico <<http://reporterbrasil.org.br/carneosso/>> Acesso em: 20 de jun. 2016.
- ONG REPÓRTER BRASIL (Brasil). *Moendo Gente: a situação do trabalho nos frigoríficos*. 2013. Disponível em: <http://reporterbrasil.org.br/wp-content/uploads/2015/02/16.-moendo_gente_final.pdf> Acesso em: 20 jun. 2016.
- TOMMASINO, Kimiye. Homem e natureza na ecologia dos Kaingang da bacia do Rio Tibagi. In: TOMMASINO, Kimiye; Mota, Lúcio Tadeu; NOELLI, Francisco Silva (Org.). *Novas contribuições aos Estudos Interdisciplinares dos Kaingang*. Londrina, Eduel. 2004.
- VANDER VELDEN, Felipe Ferreira. *Inquietas companhias: sobre os animais de criação entre os Karitiana* (2012). São Paulo: Alameda, 357 p.