



Antropologia De Corte: uma experiência de registro e estranhamento ao filetar uma anchova

Cutting Anthropology: an experience of recording and strangeness when cutting an anchovy

Antropología de Corte: una experiencia de grabación y extrañeza al filetear una anchoa

Gabriel Luz Siqueira de Aquino Vieira

Doutorando do PPGAS na Universidade
Federal de Santa Catarina e Pesquisador
INCT - IBP

gabrieluz_siqueira@hotmail.com – <https://orcid.org/0009-0008-0405-9532>

Apresentação

Em 2023, como requisito do meu bacharelado em ciências sociais, pesquisei sobre técnicas de corte e beneficiamento de peixe. A ideia era entender o beneficiamento de peixes com enfoque nas técnicas, pensar na tradução do peixe e sociabilidades entre pessoas, pescados e infraestruturas de comércio (Tsing, 2015). Para além da etnografia, junto a meu orientador concordamos que seria interessante a tentativa do corte do peixe como uma possibilidade não só aprofundar meu conhecimento sobre a prática também uma maneira de fazer antropologia.

O ponto era realizar uma tentativa de aprendizado através do corte de uma anchova¹. Percebendo que essa atividade fala de vários processos, peixes e corpos diferentes, trabalho com a ideia de que, ao cortar um peixe, não estarei só aprendendo sobre alguns desses processos que descrevi no meu trabalho, mas também construindo novos pensamentos e novas dúvidas sobre o campo. É inspirado em Tim Ingold (2015; 2016) e na educação da atenção, argumento cortar o peixe não é fazer uma etnografia, mas sim fazer antropologia. A partir disso percebi os dados dessa pesquisa não só a partir da prática da etnografia, mas também no fazer e aprender que trabalho aqui no corte deste peixe.

Utilizei também de seu ensaio chamado *Andando na prancha* (Ingold, 2015), pois penso que existem similaridades nas atividades que desenvolvemos. O cortar de um peixe, assim como a caminhada descrita pelo autor, pode ser separada em fases reconhecíveis, que aqui chamo de *passo a passo*. Mas esse *passo a passo* dependerá de que peixe é este e de que resultado se quer. Não existe uma maneira de corte que vá acobertar todos os peixes. Existe também uma diferença quando falamos dessa tarefa pois, diferente de outros movimentos, ela não simplesmente desaparece.

A ideia tinha como objetivos principais tanto uma maneira de aprender e levantar novos questionamentos sobre a prática, quanto de me fazer aprender a fotografar tal atividade, similar ao que Carlos Emanuel Sautchuk (2013; 2014) em sua pesquisa na pesca

¹ Este ensaio visual vem de um capítulo do meu Trabalho de Conclusão de Curso, modificado conforme leituras que fiz após a defesa deste trabalho e conforme comentários que recebi após apresentar tal trabalho no GT 011 de Antropologia da Técnica, que ocorreu na 34ª Reunião Brasileira de Antropologia, na Universidade Federal de Minas Gerais. Agradeço a Eduardo Di Deus, Rafael Victorino Devos, Guilherme Moura Fagundes, Caetano Sordi e Viviane Vedana pelos comentários durante o GT e a defesa do TCC que me ajudaram a finalizar o artigo.

com arpão. Ou seja, temos aqui uma tentativa de aprender através da prática, olhando para o processo através do corpo e do movimento, colocando a questão de como se faz uma pessoa no centro dessa atividade por mim realizada. Também não tinha a pretensão de cair na armadilha de que me tornaria um peixeiro habilidoso, mas tinha como foco a ideia de utilizar a diferença (ou melhor, a alteridade) como uma possível ferramenta capaz de não só analisar, mas como também de me trazer questões a serem realizadas em campo (Sautchuk; Sautchuk, 2014).

Além disso, também estamos falando de uma atividade que irá ser sentida pelo corpo inteiro e por causa disso nunca dois movimentos são iguais, sempre será necessário um ajuste. Inspirando-me em Marcel Mauss (2017), olhando para o meu corpo como em algo que está em constante transformação pelas interações com o exterior, olho para esse fazer para o meu corpo aqui como um instrumento que está em relação com a câmera, facas e o peixe.

Há aqui uma tentativa de desenvolver uma sensibilidade no olhar. É através desse trabalho de manejar uma faca que posso perceber muitos dos detalhes que possíveis interlocutores, ou outras pessoas que (nesse caso) trabalham utilizando instrumentos efetivados (Leroi-Gourhan, 1993) ao realizar um corte, podem através das práticas, afetar os peixes que eles estão trabalhando sobre. Pensando junto a Macdougall (2009) em *Significado e Ser*, a ideia aqui era pensar como meu corpo numa trinca de antropólogo - consumidor - cortador e os significados que esse corpo iria produzir.

Franz Boas dizia que “o olho que vê é órgão da tradição”. (...) Nesse sentido, além das questões culturais que nos permitem ou não decodificar determinada imagem, é o repertório de cada observador que levará à percepção de diferentes significados. A polissemia da imagem, seus múltiplos significados, não estão na imagem em si, mas na recepção. (Novaes, 2021, p. 5)

Para construir todo esse repertório, é também necessário que eu tenha consciência de que quando faço registros eu consiga, de certa maneira, que o aprendizado seja também de ver outras pessoas cortando. Ou seja, é preciso começar a identificar índices e outras formas que a carne do peixe indica a melhor forma para ser cortado. Existem aqui *affordances* (Gibson, 2015) no corpo do peixe que propiciam a pessoa que irá fazer essa

atividade identificar onde cortar e, tão importante quanto, onde não cortar, ou seja, onde não fazer (Hui, 2016), justamente por esse caráter de *não retorno*.

Com isso posto, a câmera utilizada foi uma Rebel T3i da Canon e as fotos a seguir seguiram essa linha de pensamento apresentadas e a ordem em que elas estão expostas, dizem respeito justamente a sequência com a qual fiz o corte. Tal atividade foi realizada com um peixe comprado na peixaria de meu bairro e na cozinha de minha residência. Mas outro ponto importante, além da câmera e do local, são também as facas utilizadas. A maior, mesmo parcialmente cega, está em boas condições. Apesar de parecer, ela não é pesada, mas, por ser comprida, é difícil utilizar a sua ponta com certa precisão. Algo necessário ao realizar essa atividade. Ao fazer uso dela, costumo cortar segurando na própria lâmina, usando a parte desta lâmina que é mais próxima da base, assim me garantindo mais segurança e estabilidade, diferente da menor, que me ajudava mais a “consertar” certas partes das quais eu encontrava certa dificuldade por ter cometido algum erro e não conseguir cortar diretamente.

Nesse experimento trabalhei em um espaço apertado, que consistia num lateral de uma pia e fica do lado de uma máquina de lavar. Assim, não tinha muita liberdade nos movimentos que poderia fazer nesse espaço. Durante uma ida a campo, um peixeiro me disse para não tentar filetar em casa pois é muito importante ter uma boa estrutura e espaço para tal. Nesse momento isso ficou explícito, pois não possuía nem espaço nem estrutura.

A faca menor me dava mais controle e estava mais afiada que a maior. Comecei com um movimento de serrar a escama, e, ao passar por ela, chegando na carne, até chegar a uma barreira. O movimento de serrar é o que é mais repetido, deixando marcas na carne. Junto à retirada de escamas, o primeiro corte foi importante para notar a densidade da carne e a textura. Toda essa movimentação de retirar as escamas era sempre interrompida por uma necessidade de ter que levantar o peixe e lavar sua carne. Esse vai e vem não só da faca passando sobre as escamas, mas também de minha movimentação de ter que parar para lavar o peixe para retirar tais escamas, me ajudou a criar uma espécie de *foco* na atividade.

Foco que aparecia de outra maneira no meu lidar com a câmera, pois o tempo inteiro ficava em uma constante dúvida sobre como mostrar o corte além de uma progressão temporal, na qual a minha resposta, aqui, foi tentar chegar mais próximo, mostrando junto os efeitos que causavam nas facas e na bancada onde estava sendo realizado tal processo.

O corte no rabo e a retirada da cabeça foram as partes onde cometi mais erros. Comecei pelo lado errado e ao tirar a cabeça acabei perdendo certa estabilidade. No fim percebi que não tinha muita noção do quão fundo estava cortando e os lados apresentam muita disparidade.

Após finalizar esse experimento mostrei as fotos para o peixeiro onde fiz a compra, no qual ele me contou que a anchova não era um bom peixe para quem está começando a aprender. Sua carne sensível acaba se quebrando de maneira mais fácil. Logo, peixes de carne mais rígida seriam melhores para o aprendizado inicial. Além disso, conversamos sobre como começar através no rabo do peixe, falamos sobre como tirar a cabeça e como seguir o corte rente ao espinhaço. Tal conversa aconteceu justamente pois essas dúvidas surgiram nesse experimento e, além disso, acabam refletindo a importância dessas partes que acabam sendo descartadas, no auxílio da atividade.



1. A Anchova

Foto: Autor(a) (10/2023).



2. Aqui está o espaço onde fiz o corte, acima aparece as facas e embaixo aparece a anchova, embrulhada.

Foto: Autor(a) (10/2023).



3. Facas que acabei utilizando. A maior, parcialmente cega, e a menor que me ajudava a “serrar” algumas partes.

Foto: Autor(a) (10/2023).



4. Processo de retirar as escamas. Tentar manter com que as escamas não saíssem em muitas direções foi um trabalho difícil, tentei colocar os papéis embaixo para me ajudar com isso.

Foto: Autor(a) (10/2023).



5. Corte errado que fiz na anchova e sacola aparecendo na parte de baixo na imagem. A sacola me impedia de sujar a câmera, mas ao mesmo tempo se tornava um processo repetitivo e que me fazia pensar sobre que momentos parar para registrar.

Foto: Autor(a) (10/2023).



6. Corte que fiz na barriga da anchova. Foi interessante pois pensei que iria deslizar com a faca maior, coisa que via ocorrendo nas peixarias, mas acabei errando na parte mais próxima do rabo, o que gerou partes mais “serradas”.

Foto: Autor(a) (10/2023).



7. Momento que tirei as vísceras para fora do peixe. Primeira vez que entrei em contato com as vísceras de uma anchova.

Foto: Autor(a) (10/2023).



8. Vísceras e o corte feito no peixe. O corte final, necessário para abrir o peixe, foi onde apareceu que (para um iniciante) fiz um trabalho ok em separar esse lado.

Foto: Autor(a) (10/2023).



9. Anchoa com uma metade aberta e sem a cabeça. Se em um dos lados eu consegui separar de maneira satisfatória, do outro acabei errando e “serrando” boa parte, de maneira com que houvesse danos na carne.

Foto: Autor(a) (10/2023).



10. Anchoa com uma metade aberta e sem a cabeça.

Foto: Autor(a) (10/2023).

Referências

GIBSON, James J.. The Ecological Approach to Visual Perception. New York: Psychology Press, 2015.

HUI, Yuk. The Question Concerning Technology in China: An Essay in Cosmotechnics. Londres: Urbanomic Media, 2016.

INGOLD, Tim. Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição. Petrópolis: Editora Vozes, 2015.

INGOLD, Tim. Chega de etnografia! A educação da atenção como propósito da antropologia. Educação, [S.L.], v. 39, n. 3, p. 404, 22 dez. 2016. EDIPUCRS. <http://dx.doi.org/10.15448/1981-2582.2016.3.21690>

LEROI-GOURHAN, André. Gesture and Speech. Massachusetts Institute of Technology, 1993.

MACDOUGALL, David. Significado e Ser. *In*: Barbosa, Cunha & Hijiki (orgs). Imagem-conhecimento: Antropologia, cinema e outros diálogos. Campinas: Papirus, p. 61-70, 2009.

MAUSS, Marcel. Sociologia e Antropologia. São Paulo: Ubu Editora, 2017.

NOVAES, Sylvia Caiuby. Por uma Sensibilização do Olhar: sobre a importância da fotografia na formação do antropólogo. Gis: Gesto, Imagem e Som, São Paulo, v. 6, n. 1, p. 1-10, 2021.

SAUTCHUK, Carlos Emanuel. CINE-ARMA: a poiesis de filmar e pescar. Série Antropologia, Brasília, v. 440, p. 6-30, 2013.

SAUTCHUK, Carlos Emanuel. Flor d'água: fotografia e etnografia. Proa: Revista de Antropologia e Arte, Campinas, SP, v. 5, 2014. DOI: 10.20396/proa.v5i.16493. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/proa/article/view/16493>. Acesso em: 26 maio. 2023.

SAUTCHUK, Carlos Emanuel; SAUTCHUK, João Miguel M. Enfrentando poetas, perseguindo peixes: sobre etnografias e engajamentos. Mana, v. 20, n. 3, p. 575-602, 2014.

TSING, Anna Lowenhaupt. The Mushroom at the End of the World: on the possibility of life in capitalist ruins. New Jersey: Princeton University Press, 2015.

Recebido em 28 de novembro de 2025

Aceito em 15 de maio de 2026