

# A VINGANÇA DA BANHA E A FERMENTAÇÃO DO PORCO: UMA COMPREENSÃO DA RELAÇÃO COM O MEIO AMBIENTE E O MUNDO SINGULAR (DAMGAN, BRETANHA)

*THE REVENGE OF FAT AND THE PIG'S FERMENTATION: AN UNDERSTANDING OF THE RELATIONSHIP TO THE ENVIRONMENT AND THE SINGULAR WORLD (DAMGAN, BRETAGNE)*

**Sophie Laligant**<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade de Tours – CITERES (UMR 7324), Tours, França

**Tradução:** Annye Cristiny Tessaro

**Revisão:** Julie A. Cavnac (UFRN)

## CONHECIMENTOS ÍNTIMOS: ALÉM DO VISÍVEL

Debater alimentos fermentados é explorar um campo da bioquímica, da análise sensorial e da genética microbiana que busca o controle industrial de processos que garantam a segurança alimentar dos consumidores. Tal trabalho questiona questões regulatórias e comerciais, bem como as de reconhecimento e proteção da tipicidade dos produtos. Um colóquio iniciado em 2003 pelo Institut National de la Recherche Agronomique (INRA<sup>1</sup>) e pelo Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO<sup>2</sup>) em Paris (MONTEL; BÉRANGER; BONNEMAIRE, 2005) e um simpósio realizado em Oxford em 2010 (SABERI, 2011) mostraram os últimos desenvolvimentos, as restrições por meio da afirmação dos conhecimentos e da filiação que se expressam nesses processos e na sua industrialização. As publicações procuram sintetizar os conhecimentos disponíveis para melhorar as qualidades nutricionais, sanitárias e gustativas de todos esses produtos, preservando sua diversidade como questões sociais e de coevolução (KATZ, 2011).

Enquanto as técnicas de fermentação mais conhecidas na Europa dizem respeito a produtos lácteos, cereais, hortifruti, e peixe, os produtos à base de carne foram ignorados. A maioria não é fermentada, com exceção da salsicha de Sabóia (*Diot de Savoie*), salsichas de Morteau ou de Montbéliard, do presunto ibérico *pata negra* ou da salsicha *salama da sugo* da região de Ferrara. Além da carne bovina na Irlanda e na Europa Central, da rena, da foca, da morsa ou do papagaio-do-mar no extremo norte da Sibéria, a conservação por fermentação é geralmente negligenciada. E ainda hoje, a complexidade da flora microbiana e a



capacidade dos homens de influenciar esse tipo de ecossistema ainda precisam ser compreendidas (HAMMES *et al.*, 2005). Na verdade, as preparações mais conhecidas na Europa são a salga e a defumação de carne de criação e a cura da carne de caça. Mas se a cura<sup>3</sup> de uma ave sem esvaziá-la para evitar as larvas não é nada mais nada menos do que uma decomposição até seu escurecimento e seja digna de interesse gastronômico, por que então é praticada na França para outras carnes, a realidade dela foi atenuada pelos termos maceração ou salmoura? Por que procuramos a cura de uma galinhola ou de um faisão, enquanto que para a carne bovina ou suína, o senso comum não abre o apetite do leitor porque está associado a podre<sup>4</sup>? Para a fermentação da carne notamos uma dificuldade real em pensar no que Wilson (1984) chama de biofilia porque o estado fermentado dá origem à ideia de um corpo morto em processo de putrefação, não consumível, semelhante à entropia de um cadáver. Entretanto, esse tipo de distinção, frequente em nosso senso comum não é absolutamente evidente na sociedade de Damgan<sup>5</sup>.

O período que minha etnografia abrange desde a juventude dos habitantes mais velhos, por volta de 1900 até 1991, data da minha primeira pesquisa. Esse conhecimento situado (NAZAREA, 1999) construindo um léxico vernacular<sup>6</sup> contextualizado e dinâmico é incrementado por outros campos, pelas minhas memórias de infância e pelos dados de arquivo. A análise a seguir está diretamente relacionada aos conhecimentos íntimos e representações mobilizados em torno do abatedouro (*tuerie*)<sup>7</sup> do porco, como aquela atestada até meados dos anos de 1970. Tais conhecimentos não são distribuídos uniformemente entre as pessoas, alguns sabem mais sobre certas coisas e outros menos.

Após o corte e limpeza diferenciada conforme as partes do porco, o estudo se concentrará no *know-how* relacionado à conservação das peças articuladas em torno de categorias complexas para pensar a gordura. Seus entendimentos são muitas vezes invisíveis porque poucos pesquisadores se interessaram pela gordura e poucos se dedicaram a pensar sobre isso fora de repertórios especializados (medicina, religião etc.). Nas palavras que permitem compreender até que ponto “*faire le gras*”<sup>8</sup> é uma construção cultural, as divergências entre o conhecimento local e o conhecimento científico mostrarão os dilemas com os quais os Damganeses têm sido confrontados. Dilemas em termo de alimentação de suínos e de qualidade da gordura diante das mudanças na sociedade local e na produção da indústria francesa de carne suína. As vidas sociais (APPADURAI, 1986) da carne do animal, da carne a ser consumida e daquelas ligadas às categorias da gordura animal, por meio da dialética de fermentado e podre, mostrarão o quanto elas dão sentido às coisas que estão em relação ao meio ambiente, nessa sociedade. Assim, mesmo que não possamos interromper o processo de distanciamento que levou ao surgimento do homem em sua individualidade, “*faire du gras*” em Damgan era, até recentemente, uma questão de contingência entre as

práticas, o conhecimento e o ecossistema circundante na interface entre o fermentado e o podre a fim de pensar sobre o ciclo de vida.

## O PORCO NA SOCIEDADE LOCAL

A história, o folclore, a etnologia e a economia reconheceram o lugar de destaque do porco na alimentação das sociedades rurais. Não que outros alimentos à base de carne tenham desempenhado um papel insignificante, mas aqui, como em outros lugares da França, eles permaneceram no domínio do excepcional: frango<sup>9</sup> para os batismos, rosbife comprado em açougue para os domingos, vaca para funerais, casamentos e dias de ajuda mútua dos *cambers*<sup>10</sup>. Tal marcação no ritmo e na natureza dos alimentos relacionados aos diferentes trabalhos, dias da semana e ocasiões em que se recebe hóspedes subsiste de formas atenuadas e transformadas. Mas é apenas um pequeno passo até pensar que o porco seria esse emblema da República (BIRNBAUM, 2013) de acordo com o mito do antigo regime, como denunciado por Flandrin (1996): a suinocultura declinou acentuadamente a partir do século XVIII e não dizia respeito a toda França. Acrescentemos uma segmentação geográfica e sociológica nas formas de consumo ignorando a natureza das gorduras (FEBVRE, 1938): as gorduras de porco e/ou de ganso são as mais difundidas nas áreas rurais, a manteiga nas áreas urbanas, o azeite de oliva no sul e a manteiga ou banha de porco e de ganso na Bretanha<sup>11</sup> e na Normandia.

Inadequado<sup>12</sup> para imersão em sal “porque leva muito sal e endurece”, as carnes<sup>13</sup> magras (bovinas) que faziam parte da *exo-cozinha*<sup>14</sup> ofereciam pratos raramente consumidos durante o ano, invariavelmente cozidos<sup>15</sup>, que os convidados consumiam no dia do casamento. Quanto ao porco, se ele ocupa um lugar tão importante em Damgan, é porque era um alimento de baixo custo comparado a outros animais. Assim, foi feita uma distinção entre os animais [vacas leiteiras, vacas em aleitamento, vacas de corte, bezerros e bois] (LALIGANT, 1997), os suínos que eram de dois a quatro por fazenda, apenas um por *bordage*<sup>16</sup>, sabendo-se que apenas os machos em idade de abate eram contados. Além do moleiro (*meunier*) que engordava de 30 a 40 leitões vendidos aos açougues ou diretamente aos habitantes, “na maioria das vezes, um era criado para consumo familiar diário, sendo o segundo vendido na comunidade vizinha ou a pessoas que não podiam criá-los por falta de espaço ou as pessoas da cidade”. Este modelo autárquico de produção para consumo familiar ou mercados locais desapareceu com a Lei de Orientação Agrícola de 1960 e a Lei da Pecuária de 1966, e com o turismo. Mas, antes dessa racionalização da pecuária suína bretã (1970-1980), em Damgan “fizemos questão de sempre organizar o estoque” de reserva de suínos entre cada abate. “Consumir o mínimo possível e vender o resto para ganhar um pouco de dinheiro porque, como a manteiga, não havia o suficiente em todas as mesas”.

No entanto, embora os etnólogos se preocuparam com o abate do porco até o seu processamento, detendo-se aos ritmos alimentares comuns ou festivos, poucos mencionaram a preservação da sua carne pela fermentação como tal. Quanto à gordura, sua tradução é feita mais em termos de cozimento com bacon ou banha de porco (FLANDRIN, 1983), listando pratos e suas variações de acordo com a região (*cassoulet*<sup>17</sup>, tripas) do que em termos de obtenção e preservação dessa matéria-prima. Diante das publicações, é uma situação paradoxal denunciada por Colette Méchin que tratou de uma etnologia da urgência (MÉCHIN, 1992, p. 12). Embora esses processos tendem a ser esquecidos mesmo pelas pessoas que “ainda fazem o porco”, poucos trabalhos que tratam das gorduras animais<sup>18</sup>, detalham a sua obtenção e maceração para fins de conservação, com exceção da pesquisa realizada por Renée Valeri (1997).

É como se a simples menção da expressão damganesa “*la tuerie du cochon*” (a matança do porco), já substituído pelo termo abate, fosse suficiente para dar conta das variações de *know-how* em seu corte, conservação e consumo. No entanto, uma coisa é clara: em algumas regiões, abre-se o porco pelas costas, em outras pela barriga; em algumas é grelhado, em outras, escaldado; em algumas é seca, em outras defumada e muitas vezes ambas (VERDIER, 1990a, 1990b; MÉCHIN, 1992). Se esses princípios de oposição são expressos em termos de distribuição geográfica e são acompanhados por categorias culinárias<sup>19</sup> e de uma divisão sexual do trabalho onde os homens salgam e as mulheres cozinham, o que dizer desta sociedade bretã?

A salga é um exemplo daqueles velhos costumes levados a uma espécie de perfeição que desapareceu tão rapidamente que poucas pessoas hoje sabem o que era. A melhoria do ambiente de vida das famílias francesas no pós-guerra com a introdução de congeladores coletivos e, em seguida, congeladores privados foi acompanhado de processos menos demorados na preparação dos produtos em relação ao tempo necessário daqueles colocados em recipientes de cerâmica – *charnier*<sup>20</sup>. As carnes congeladas eram manuseadas sem levar em conta uma ordem de consumo, dependendo do tipo de corte, e de seu teor de gordura e sangue, para evitar que se tornassem rançosas e não comestíveis: “Antes, evitávamos mexer no fundo dos *charniers*, era proibido! Já, agora com o congelador não é a mesma coisa, depende de quem vem comer. Então, se eu quero um assado, eu pego ali e faço um assado; se eu quero costeletas, o mesmo!”. Quanto à produção de patês e torresmos, ela pode ser adiada graças ao congelamento dos miúdos e outras partes necessárias para suas receitas.

Acrescente-se a isso uma mudança nas estruturas sociais e econômicas da sociedade de Damgan após a consolidação de 1953: o desaparecimento da policultura pecuária e dos criadores de gado em favor do turismo e das residências secundárias, proibição de abater animais em casa fora dos abatedouros, de acordo com o código rural e de pesca marítima. Os gestos para o abate, abertura, esvaziamento e corte, garantindo que

as peças sejam identificáveis de acordo com o que foi consumido na forma de carne pura ou carne misturada e conservada em pequenos ou grandes *charniers*, caíram em desuso. O abandono de uma ração sazonal dos animais para produtos comprados em cooperativas agrícolas também resultou em uma desvalorização dos suínos atuais. “Agora não é mais natural, é tudo artificial, então necessariamente a qualidade não é mais a mesma.” A importância da gordura para a palatabilidade e as propriedades sensoriais (suculência, maciez e sabor) foi um marcador gustativo e olfativo que foi negligenciado, transformando a prodigalidade do porco. Segundo os Damganeses, os porcos gordos do *charnier* foram substituídos por porcos à *boudinerie* (porco de charcutaria)<sup>21</sup> de carne magra para responder aos novos hábitos alimentares e a queda no consumo médio de charcutarias<sup>22</sup>, à introdução de normas aceitáveis em de gordura pela Política Agrícola Comum e o uso progressivo da cozinha no forno. Hoje em dia, a indústria agroalimentar suína está desenvolvendo carnes mais marmorizadas com pouca gordura intramuscular visível e de baixa ingestão calórica<sup>23</sup>. O teor de gordura da charcutaria foi reduzido em cerca de 25% nos últimos quarenta anos, selecionando animais que estão mais de acordo com os padrões atuais:

[...] não somos pagos pela gordura e alguns animais são até rebaixados para a venda porque têm muita gordura. É como no leite. Antes de 1984, selecionávamos os nossos prados para ter o máximo de gordura possível, pois quanto mais gordura tivesse no leite, mais o leite encarecia e agora quem der leite muito gorduroso é penalizado, logo deverá ter um contador nas vacas (para medir a quantidade de gordura), é para ver onde chegamos/absurdo, não entendemos mais nada. (LALIGANT, 1997, p. 553-558)

Assim, “*faire du gras*” já foi um marcador social que testemunhava, junto com o leite e a manteiga, da prosperidade e da capacidade dos Damganeses de gerir bem o seu gado, mas, também, do *know-how* da dona de casa na organização das suas reservas alimentares.

## A ARMADILHA DAS PALAVRAS

O que queremos dizer quando falamos de salga? Toda salga não consiste em marinar pedaços em salmoura, ativando o umedecimento da carne em banho de água salgada ou pela exsudação da água contida nos tecidos sob o efeito de um processo bioquímico degradando certos compostos orgânicos sob o efeito de enzimas? A salga se opõe à fermentação como os etnólogos muitas vezes insinuaram em seus trabalhos? A afinidade do fermentado com o cozido<sup>24</sup> refere-se a um estado singular fora de controle, não comestível, rançoso, ruim, putrefato (LÉVI-STRAUSS, 2009), que atacaria a visão, o cheiro, assim como o paladar. Quem nunca viu, em uma poça de água à beira-mar, algas fermentando ao sol com bolhas

na superfície estourando sob o efeito de calor e de micro-organismos. Não é surpreendente, mas muito significativo, encontrar os mesmos efeitos com consequências geralmente negativas no crescimento das plantas, bem como nas colheitas onde a agitação até a fermentação dos sucos da planta leva ao apodrecimento (VERDIER, 1990a, p. 346). De acordo com o povo de Minot, a fermentação da terra é como o orvalho matinal de abril-maio marcando a fermentação da grama que, tornada ruim e forte, atinge as ovelhas com cólicas e morte. Como ilustrado nas etnografias, a fermentação frequentemente aparece como uma decomposição espontânea ou não, especialmente porque as bactérias, os fungos e outras leveduras no trabalho desempenham um papel idêntico: o de transformar uma matéria orgânica em outra que pode ou não ser comestível, preservando-a ou destruindo-a. De fato, a fronteira entre fermentação e decomposição é tão tênue que os princípios ligados à primeira são percebidos como um prazo negativo que as técnicas normalmente atrasam ou mesmo cancelam. Devemos, portanto, considerar a fermentação na universalidade de um sistema de representações desvalorizadas que sistematicamente resulta em decadência? Este erro deve-se ao uso atual de palavras que obscureceu irremediavelmente o seu significado e a má interpretação parece tão enraizada que merece atenção. Assim, veremos até que ponto a fermentação não deve ser vista como um distúrbio negativo no *charnier*, pois representa muitas outras coisas.

Fermentação é vida sem ar (FOURNIER; D'ONOFRIO, 1991). Ao contrário do cozimento, que impede qualquer transformação da matéria e dos tegumentos pelas enzimas, a fermentação prolonga uma forma de vida e modifica partes mortas de um animal. Assim, se a salga é a *minima* uma conservação em sal de produtos para os quais o agente de transformação não é o fogo, interessemos-nos pelos estados de transformação que se desdobram durante esse processo entre dois polos: a morte biológica do animal e a morte social relativa à cessação definitiva de relação e troca com o meio ambiente e a sociedade.

Já em 1853, Claude Bernard (1885) enfatizou que a constância ou fixidez do ambiente interno é uma condição necessária para uma vida independente. De que forma, então, os processos de conjunção e disjunção ocorrem dentro dos *charniers*, de modo a gerar ou modificar os equilíbrios internos entre as substâncias em relação com o mundo externo? Postulando a ideia de que as coisas no sentido amplo e as categorias vernaculares são o negócio do corpo social e revelam o sistema local de valores damganese, devemos apreendê-las nas modalidades de ações, de relações e de temporalidades que lhes estão ligadas. Esta abordagem é frutífera de mostrar

[...] como a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que, sem conhecê-la melhor, ela se resigna a revelar suas contradições nela [porque] tomadas em si mesmas, essas

categorias são reduzidas a formas vazias, [e só a etnografia] pode especificar o que cada um entende por cru, cozido, podre, [gordo ou magro]. (LÉVI-STRAUSS, 2009, p. 396, 411)

Então, por que os Damganeses percebiam a carne conservada na banha (“*maigre des petits et des grands charniers*”) e a banha conservada nos recipientes maiores (“*gras des grands charniers*”) como gordura doce? Esta denominação é ainda mais surpreendente por se tratar de uma preservação anaeróbica em sal. Ao integrar as dimensões classificatória e enunciativa, identificaremos os princípios formais dos fenômenos de nomenclatura (*chair/viande*, banha suave salgada/banha seca em água, magra/gorda de *charniers*). Estes últimos são o tema de uma implantação semântica que se expressa em termos de distinção sexual de atividades, da endo e da exo-cozinha e da temporalidade curta ou longa.

## CHAIR NÃO É VIANDE

A sinonímia entre *chair* e *viande* em nossa linguagem comum não faz sentido (VIALLES, 1987; HORARD; LORIOUX, 2017). Assim, para os damganeses, “toda *viande* não é *chair* e os porcos não são um monte de *viande*”. Essa constatação é surpreendente porque, até os anos de 1970, os porcos<sup>25</sup> machos eram abatidos com pelo menos oito ou nove meses de idade, no mínimo, com um peso ideal nunca inferior a 150 quilos que frequentemente chegavam a 180 ou até 200 quilos. Leitões e porcas foram descartados, exceto aqueles que estavam feridos, ou que já não procriavam mais ou não o suficiente porque “não sabíamos absolutamente nada, tudo ia no *charnier* e na *boudinerie* enquanto agora podemos fazê-los no espeto”. Animais com peso entre 80 e 110 quilos, peso médio dos animais abatidos, também não foram retidos porque “a carne muito macia e muito magra era muito jovem” e inadequada para secagem por defumação ou por imersão em sal.

Os Damganeses engordavam os porcos com uma mistura de *gaboret*, resíduo de cevada, aveia moída e casca de trigo. Base da alimentação, este termo também se refere a todos os resíduos de moagem (cevada, aveia, trigo mourisco e trigo) misturados com verduras cruas (trevo, beterraba, repolho, rutabaga, alcachofra-de-Jerusalém) e batatas cozidas às quais era adicionado de soro de leite, soro de leite, cascas de vegetais e às vezes a lavagem<sup>26</sup>. Esses ingredientes entravam em proporções variadas no *gaboret*, sempre calculados em *ruchées* (cesta de palha). Por exemplo, um *ruchée* era equivalente a cerca de dez quilos de alimento moído; outros recipientes chamados de meio-quarto eram cerca de 5 quilos. Assim, para um *ruchée* de *gaboret*, era adicionado dois *ruchées* de batatas. As *plantes par échappe*<sup>27</sup> (botões de olmos, dente de leão, hera, alho, margarida) coletadas pelas mulheres eram adicionadas cruas ou cozidas. Essa vegetalização dos alimentos variou com as estações do

ano e os porcos nunca receberam muita urtiga para não transformarem sua gordura em magra, menos resistente ao sal. Em Damgan, a palavra *viande* sempre significava carne fresca que era consumida imediatamente ou que podia ser usada em trocas muito longe do discurso normativo. O abate de porcos no Dia de Todos os Santos e na Páscoa era decidido pela dona da casa de acordo com a quantidade de banha deixada no fundo da última *charnier*. Cada abate envolvia um porco, às vezes três nas fazendas maiores, e oferecia a oportunidade de ajuda mútua na família próxima, da vizinhança e da *camber*: “como você queria matar um porco sozinho? Não era possível, você precisava de pessoas, mas depois você conseguia salgar os pedaços e fazer a charcutaria, era cada um por si”. Os quinze dias em que se tratava as partes do porco (*faire le cochon*), desde o dia anterior ao abate, quando o porco era colocado em jejum para esvaziar seus intestinos até os preparativos finais para a charcutaria, era chamado de *fest an hoch* [*fest*, regozijo, festa e *hoch*, porco] ou casamento do porco. Este sinônimo abrange a ideia de partilhar pedaços de carne fresca associados à hospitalidade e sempre oferecida aos hóspedes que se recebe. Nunca se colocou sal, era também a carne fresca que era servida em casamentos. No entanto, esta distinção entre carne de porco fresca consumida para o abate do porco e carne fresca de vaca para os casamentos não é uma constante em França. Assim, na região de Landes, nunca se comia carne de porco fresca, mas sempre carne bovina quando o porco era morto, no Natal e na Páscoa, e aves em casamentos (VALERI, 1977). Então, se for feita uma distinção, como em Damgan, entre carne fresca reservada para ocasiões importantes e alimentos conservados em sal (banha, *carne* etc.) no resto do ano, não são os mesmos animais que eram servidos. Essa dicotomia entre consumo imediato e diferido de acordo com o ciclo sazonal e as atividades, é uma constante para muitas sociedades.

Na época do abate (DÉTIENNE; VERNANT, 1979), a regra da reciprocidade era aplicada em Damgan. A natureza dos benefícios dependia de a pessoa pertencer ou não ao círculo familiar, da categoria dos vizinhos e da função para a qual era designada para a ocasião. Assim, os rins iam para o homem mais velho da família imediata ou para o açougueiro profissional responsável por cortar a garganta e carnear o animal; eles eram comidos fritos na panela em “banha de costela” (abaixo). Da mesma forma, o *douar* (filés retirados do lombo e da coxa), considerado como carne magra imprópria para conservação em sal, tomou o nome de carne, como a charcutaria cozida pelas mulheres. As morcelas eram feitas de sangue, baço, pulmões, coração, restos de carne fresca e, às vezes, parte do fígado; se acrescentava alho, cebola e até mesmo pão e farinha para ter mais recheio, antes de cozinhá-los com um pouco de água em uma bacia de cobre. “Mas era raro que fosse acrescentado algo a mais como repolho, pão, maçã, nozes, acelga, espinafre, porque era mais natural. Não tinha mais gosto de sangue, a morcela”. Uma vez cozidos, as morcelas eram drenados e secos em uma cama de palha de aveia seca. Como não

se conservava muito bem, eles eram distribuídas primeiro, enquanto que “as salsichas feitas da melhor carne” (restos de sobras de ombro, coxa, bochecha) depois defumadas na fogueira, e o patê feito de pulmões, tetas, coração, fígado em particular e assado em terrina no forno, eram feitos mais tarde e distribuídos apenas uma semana ou duas semanas depois. Quanto as linguiças feitas com o rúmen (estômago) e as tripas (intestino delgado + intestino grosso) não utilizados para morcelas e salsichas, elas maceravam com sal, pimenta, cebola e leite, entre dez dias a três semanas, depois eram pendurados crus na fogueira. Finalmente, apenas as linguiças, secas por um longo tempo por defumação na fogueira, depois cozidas com feno em bacias de cobre, nunca foram trocadas.

Ao contrário do *douar* que é feito idêntico, os serviços de charcutaria (boudinerie) que circulavam entre os parentes e o *camber* nem sempre eram idênticos<sup>28</sup> e eram escalonados de acordo com as datas de abate de cada família: “levávamos um pedaço para os amigos quando matávamos um porco, assim, nos renovava e a eles também, e era um prazer provar um pedaço de carne fresca”. O “abate de suínos” foi um sinal de reservas de carne para os próximos meses e abundância de carne fresca por várias semanas, graças ao retorno da doação operando na limitada rede de conhecidos: era a qualidade e não a quantidade que importava. “Quando tínhamos feito todo nosso cozido, levávamos aos nossos amigos um pedaço de patê, chouriço, salsichas e depois eles traziam outros. Mas nem sempre era proporcional ao que demos porque, às vezes, havia pessoas que dava menos charcutaria ou não tão bom, mas também às vezes era o contrário, nós recebíamos mais.

A distribuição da carne não pode ser explicada simplesmente pelo fato de ser frágil e rapidamente corrompida ou imprópria para imersão em sal. A razão está em outro lugar: a dieta habitual da endo-cozinha associada à gordura doce com sal e alimentos fermentados foi pontuada pela exo-cozinha marcada em intervalos regulares pela carne fresca da *fest an hoch* e a gordura doce da manteiga na primavera, e em intervalos mais aleatórios por carne fresca e cozida dos casamentos e funerais. Com exceção da carne fresca de porco e vaca consumida no dia do abate, e da charcutaria comida em até duas semanas de sua fabricação, o termo *viande* nunca se aplicou aos frangos<sup>29</sup>, embora eles fossem comidos igualmente frescos nos dias de batismo. Deve-se notar que todos os pratos à base de porco, proibidos às crianças, foram excluídos dos batismos, casamentos e funerais. Quanto ao termo *viande* de charcutaria, designava um assado sistematicamente comprado do açougueiro para a refeição de domingo. Finalmente, ao contrário da carne fresca de casamentos e funerais cozida em água, a de porco era sempre apreendida em uma gordura fervente “para evitar vermes e doenças”. O resto do porco localmente chamado de carne, uma mistura heterogênea de cartilagem, chifre, osso, carne, miudezas e gordura que constituía as reservas até o próximo abate, eram mantidos em tanques de capacidade variável, cujas

paredes envernizadas impediam que o sabor dos alimentos armazenados nele fosse modificado.

## BANHA SUAVE SALGADA E BANHA SECA EM ÁGUA<sup>30</sup>

A primeira lógica de classificação está associada a outro princípio de diferenciação “banha seca em água” e “banha suave salgada”, dependendo se foi ou não obtida quente. Isso difere das denominações<sup>31</sup> atuais de gordura pura de porco obtida, como a banha, por extração à quente do tecido adiposo, e gordura de porco derretida feita de gorduras de tecido adiposo, ossos, pele descolada, pele da cabeça, orelhas e rabo. Em Damgan, não há como errar. A banha seca em água e a banha suave salgada têm muito pouco a ver com a atual designação “gordura”<sup>32</sup> da indústria alimentícia de suínos. Além disso, enquanto a distinção damganese entre carne fresca e magra, por um lado, e carne gordurosa, por outro, se baseia nas características dos elementos, a distinção entre banha seca em água e banha suave salgada parece ser contextual e relacional.

A banha seca em água referia-se a dois tipos de banha sempre provenientes do processamento a quente: banha de porco das tripas e banha de porco das costelas.

A banha das tripas era feita com gordura das tripas, do intestino delgado e do estômago previamente lavados em água fria para livrá-los da “gordura ruim e o sangue ruim” e “remover tudo o que está sujo e amarelo dentro dele”. Para não perder a gordura das tripas, a água tinha que estar “nem muito quente, nem corrente”. Colocado em um recipiente de água fria salgada durante a noite para endurecer, as tripas eram raspadas com a parte de trás da lâmina de uma faca para remover as vilosidades intestinais. Depois de derretida com água, esta banha de má qualidade passada no pão era usada para engraxar as rodas e eixos das carroças, ou para tratar os úberes das vacas misturados com folhas de louro.

Quanto à banha da costela de porco, mais valorizada, era feita a partir da gordura que envolve os rins as costelas: “esta é realmente a compota do porco”. Também derretido com água e peneirada, era mantida em pequenos potes de cerâmica chamados de *caldeiras*. As pequenas partículas de carne e pele de porco recuperadas durante esta peneiração entravam nos *crazillons* grelhados na frigideira e depois comidos no pão. Outra parte da banha de costela de porco era usada para fazer *crazons* ou *crazinios*. Estes produtos semelhantes ao torresmo eram à base de tetas e de vários resíduos não utilizados na charcutaria que eram cozidos em banha da costela de porco, água e sal, depois preservados em pequenas caldeiras de cerâmica (“potes de *crazinio*”).

A banha seca na água invariavelmente derretida era contrastada com a banha suave salgada que era processada à frio em salinas. O processo de *charnier* transformava a carne gordurosa potencialmente perigosa em

toucinho salgado comestível, chamado assim de gordura suave. Entretanto, nada é simplesmente salgado como pode ser visto pelo fato de que a salga é associada à secura, a salmoura com umidade e as pastas com sólido como no sudeste asiático; cada sociedade constrói seu próprio sistema de afinidade com o quente ou o frio. Assim, Damgan só praticava a salga a seco, ao contrário de algumas regiões como a Alsácia, que alternavam o processo de salga à seco no inverno e a marinada de salmoura na primavera. “Para não perder o porco, escolhíamos sempre sal grosso muito seco, mas depois os pedaços, era só sal”. Os Damganeses usavam apenas esse tipo de sal, pois quanto mais seco ele era, mais ele esquentava, mais tempo durava, um princípio já atestado nos tempos antigos.

As mulheres “nunca derramaram água viva (água pura) nos *charniers*, porque se economizasse sal, o toucinho não se conservava bem e por tempo menor e, de qualquer maneira, como o sal derretia em contato com o porco, fazia uma espécie de salmoura”. Caso contrário, tínhamos “porco com água do mar” com um sabor rançoso e muito salgado pouco apreciado pelos Damganeses. Em Minot era praticado o inverso, no qual [...] remolhar o tanque de salga: após quinze dias, pois se estiver seco, o sal não terá derretido e o toucinho terá um gosto ruim (VERDIER, 1990B, p. 367).

Em Damgan, as *charniers* eram feitas sem a adição de água<sup>33</sup> para desencadear o processo de salmoura como em outros lugares da França, pois considerou-se que a água causava uma fermentação negativa ao ferver e virar a carne, ainda que, do ponto de vista físico-químico, seja um líquido que não fermenta (LONGO, 1991): “pois fazia o porco virar era talvez um ditado, mas tivemos o cuidado com isso, pois nunca tivemos peças ruins”. Esta percepção negativa da água está em consonância com o efeito corruptor de certos temperos que supostamente aceleravam “a ingestão do porco” nas salinas e precipitavam o derretimento do sal: “há quem coloque alho, salsa, cravo-da-índia, quatro especiarias na *charnier*, mas não era bom, era intragável; é a mesma coisa, em algumas casas, algumas pessoas costumavam colocar folhas de louro. Oh céus! Então foi virado, era tudo amarelo, dava um sabor, isso não valia de nada para a conservação.” Isso nos lembra o uso atual de *starters*, seleções de bactérias liofilizadas para garantir fermentações regulares, estáveis e de sabores específicos conforme o tipo de produtos esperados. As fermentações lentas e tradicionais foram substituídas por processos biotecnológicos que requerem apenas alguns dias, em vez de meses, para fazer molho de soja, por exemplo. Em Damgan, se a presença de microrganismos naturais era essencial para a fermentação do porco, muitas vezes sem que as pessoas estivessem realmente conscientes disso, não faltam pessoas para enfatizar que uma fermentação espontânea “dar tempo ao tempo” pois “isso também amaciava o que colocava nela na época”. Não podia ser encurtado sem que o processo falhasse e seguia o calendário agrícola: o volume contido em cada *charnier* era então a

medida do tempo. A salmoura na qual se banhava a carne após algumas semanas resultava na exsudação natural dos tecidos. Uma fermentação com ácido láctico causada por bactérias que se alimentam da glicose contida na carne foi desencadeada garantindo ao mesmo tempo o início de um novo ciclo de vida que impede que qualquer enzima possa levar à decomposição. Assim, a imersão em sal protege as peças dos elementos patogênicos graças ao pH ácido sem destruir as qualidades nutricionais; neutralização do ambiente que certas falhas dos truques transmitidos de geração em geração ou das regras sociais poderiam, no entanto, cancelar.

Assim, embora a fermentação se distinga no mundo biológico pelo seu potencial de conservação, nada é realmente certo. A fermentação como um ecossistema correlativo de um ato vital lembra a figura do *trapaceiro* de Lévi-Strauss que atua como um pivô. Se não for realizada de forma adequada, ela inverte o equilíbrio sutil entre os microrganismos patogênicos e aqueles que são favoráveis e digeríveis. A ordem de vida nas *charniers*, então rompida, levou à deterioração concomitantemente com a cessação das relações com o ambiente natural e social. Conceber a fermentação como *um continuum* e não como um estado absoluto pressupõe uma concepção particular de temporalidade definida pela construção social das modalidades de conjunção e disjunção que se manifestam durante as trocas de dentro e de fora das *charniers*.

## AS PEQUENAS E AS GRANDES CHARNIERS

Depois de colocar o porco em jejum, ele era abatido pela manhã por “agricultores aposentados que tinham o dom de matá-los e carneá-los”. Eles se certificavam de que ele gritasse<sup>34</sup> para que se esvaziasse completamente do seu sangue, transformando a substância quente da carne em substância fria e, evitando assim o apodrecimento prematuro da carne (LALIGANT, 1997). Em seguida, a carcaça era “seca” por um ou dois dias para baixar a temperatura e facilitar o levantamento das peças. O homem começava cortando “a frente e as costas” (pernas, cabeça, rabo). O tronco cortado com uma serra em dois grandes quartos, dividido em pedaços de um a cinco quilos dependendo das partes da carcaça e do número de pessoas a serem alimentadas em uma família: “pegamos a largura de três ou dois dedos e cortávamos os pedaços desta forma. Mas eles não poderiam ser muito grandes se quiséssemos colocá-los em uma *charnier* e isso também dependia do que queríamos fazer com eles depois.” Em seguida, as mulheres e meninas esfregavam cuidadosamente os pedaços com sal grosso e pimenta, certificando-se de que a pele estivesse brilhante e pressionando o sal com os dedos em todas as frestas para remover o ar.

Se toda banha suave salgada entrasse nos *charniers*, uma organização prospectiva era feita de acordo com sua capacidade, a fim de separar o melhor possível a fermentação da putrefação..

Nos pequenos tanques (*charniers*), eram colocadas as partes chamadas “carne” inadequadas para uma longa imersão em um ambiente salgado: o “*grouin*” (focinho), as pernas, o rabo, os “*orpions*” (os pés com os cascos), a cabeça, as orelhas e a sangria onde a artéria carótida foi cortada. “Todas aquelas partes que tinham muito osso e onde havia mais sangue, não misturávamos jamais com outros porcos porque estava sangrando demais e perderia o *charnier*, isso fervia.” Separar as partes sangradas susceptíveis de contaminar outras carnes pela fermentação excessiva não parece ter sido a regra em toda França, onde apenas uma ordem rigorosa de disposição das peças para a salga em barris ou *maie* era respeitada. Além disso, a associação entre o perigo e o grau de impregnação do sangue ruim não tem o mesmo significado em todos os lugares, como evidenciado pelo *migliaq* dos Inuites (esquimós) e suas variantes como o *puurtaq*: neste caso, uma maceração por fermentação em uma bolsa de couro de foca será bem sucedida se a carne crua, barbatanas, vísceras, intestinos e outras miudezas de mamíferos marinhos com forem misturadas com óleo de foca, bagas e plantas (ROUÉ, 1996).

Livres da seda, da cera e das fezes, os pedaços de porco eram passados sobre um fogo de lenha de carvalho de queima lenta que, de acordo com os Damganeses, a natureza putrefativa do sangue remanescente nos vasos: “não necessitava escaldar antes porque senão a banha amoleceria, mas tinha que ser uma bela brasa para se conservar melhor, não uma madeira qualquer, não podia ser de abeto porque queimava demais e dava um gosto amadeirado, um gosto ruim”. As orelhas e os *orpions* eram assados na brasa, limpos com um “tampão de palha” e depois salgados. O recipiente escaldado e desinfetado com folhas de alho-poró, uma e a mesma mulher em cada casa organizava então as peças, intercalando-as com uma camada de sal em uma ordem muito precisa, de acordo com o prazo de validade e a data de consumo. Ela colocava primeiro os pés no fundo do recipiente, em seguida, os *orpions*, o rabo, o focinho, as orelhas e, por fim, a sangria. Finalmente, ela espalhava uma camada final mais grossa de sal para proteger a “carne” do ar e da luz, cobrindo tudo com um pano limpo antes de tampar. A fermentação por maceração começou, então, conforme um princípio comum a outras sociedades que, na ausência de um recipiente praticam poços de fermentação no solo. Assim, na Ucrânia, no início do século XX, o repolho era fermentado em um buraco coberto de terra para evitar o contato com o ar e a luz (CHAUVET, 2005).

As grandes *charniers* de 200 litros respeitavam a mesma alternância, camadas de carne e de sal, começando pela carne gorda localizada no lombo, barriga e peito: “começávamos sempre com a parte que não tinha osso, bem deitado no fundo do *charnier* que não havia luz, nem ar, e depois uma camada de sal e começamos de novo.” Em seguida, eram dispostos o resto da carne fresca que se tornaria magra (os presuntos das coxas e pernas), e todas as partes ósseas, como as costelas. A carne magra inadequada para a dessecação salina por mais de um mês era

consumida primeiramente na forma de “*petit salé*”<sup>35</sup> por medo de que pegasse muito sal e acabasse endurecendo”. As outras peças chamadas toucinho marinavam por até seis meses: “então a gordura era colocada no fundo porque conservava melhor sem os ossos e levava menos sal, depois os que tinham ossos eram colocados por cima à medida que chegavam”. O arranjo particular de certas peças na cave de sal permitiu a cada dona de casa “saber que [ela] estava no meio do *charnier*” e, assim, antecipasse a data de abate do próximo porco.

Para garantir o equilíbrio adequado da salga em um ambiente fechado e não reverter a propriedade dessas carnes consideradas frias, foram respeitados os diferentes requisitos daqueles utilizados hoje na área da charcutaria<sup>36</sup>. Se a matança e o corte fossem de responsabilidade dos homens com é frequentemente o caso na França, a salga e colocação no *charnier* eram surpreendentemente realizadas em Damgan por mulheres sem distinção de idade, mas com a condição de que estivessem grávidas ou não indispostas, e tidas como frias. “Quando está em seu período [menstrual], não deve se aproximar do porco que está matando, porque ele transforma a carne do porco, e isso é uma verdade! Tenho uma prima que fez isso e tivemos que enterrar o porco inteiro, estava tudo arruinado! Não podíamos colocá-lo no *charnier*.” Este comportamento evasivo documentado por etnólogos implica [...] a criação de *savoir-faire* especializados, ou seja, o uso exclusivo pelo sexo masculino de certas técnicas [...] das quais nada [ainda], na condição física feminina, explica porque as mulheres não têm acesso (HÉRITIER, 1996, p. 232-233).

Tudo tinha que ser feito de acordo com os Damganeses para evitar a conjunção do mesmo com o mesmo pois os sangues são semelhantes. Se para Plínio, o Ancião, esse princípio não é uma constância, pois em nenhum momento uma mulher indisposta é proibida e não tem efeitos indesejáveis no processo de cura, para os Damganeses, por outro lado, até mesmo a influência do ecossistema externo era uma garantia de uma fermentação bem-sucedida. Vários fatores (lua, ar, grau de umidade e temperatura) estavam em uma relação simbiótica com os *charniers*, o que poderia perturbar o equilíbrio do processo interno. Entretanto, essas prescrições comuns à fabricação da sidra e do vinho desapareceram das práticas e representações locais (LALIGANT, 1997).

Também foi considerado que a água fervente era prejudicial ao equilíbrio da maturação entre a carne e o sal porque, ao causar “bolhas na casca, cozinhava a pele” e corrompia o soluto. Da mesma forma, era necessário esperar até que as peças cortadas estivessem suficientemente resfriadas, porque “se estivesse muito quente, derretia o sal e isso estragava a carne e depois não conservava”. O conteúdo de pequenos *charniers* nunca deve ser misturado com o de grandes *charniers*, tampouco se deve adicionar água ou aditivos alimentares, e qualquer analogia com sangue era proibida. Assim, “nenhum pó vermelho era usado para colorir porque dava sabor à carne, ela fervia e ficava rançosa”. A imersão por muito tempo

do toucinho salgado em salmoura também transformou a carne que se tornou rançosa e sensível à oxidação excessiva das gorduras destruindo as proteínas animais; e era necessário evitar qualquer inversão ou perturbação da ordem interna do *charnier*, sempre pegando as peças a serem seguidas de acordo com as camadas e evitando misturá-las.

Deve-se notar, no entanto, que, assumindo que o processo visa retardar a oxidação das gorduras preservando sua comestibilidade, o que parece ser uma pré-digestão crua por fermentação não mata as larvas que resistem à salga. Para ser consumível, cada peça tinha de ser dessalgada em água fria porque “não funcionava com água quente e além disso teria estragado e o porco não ficava bom”. O tempo de imersão variava de acordo com o grau de impregnação da carne: uma a duas horas eram suficientes para neutralizar o sal no porco salgado armazenado no alto do *charnier*, enquanto que um dia inteiro era necessário para o toucinho que os Damganeses “lavavam bem em água fria para tirar o sal porque era apenas sal, mas não era necessário deixá-lo por muito tempo”. Os pedaços eram então cozidos, fervidos em água ou fritos em “banha de costela”.

## CONCLUSÃO

Se a era moderna tende a considerar o mundo das coisas como um mundo inerte e silencioso, nem sempre foi esse o caso, mesmo no Ocidente, como Marcel Mauss tentou mostrar em seu *Essai sur le don* em 1924. Em Damgan, percebemos que a polissemia das categorias ligadas ao processamento e conservação das peças de porco está inscrita em suas formas, seus usos e suas trajetórias; essa famosa atualização de coisas e de categorias que as populações locais nunca deixam de experimentar (LALIGANT, 2020, 2022). Desta forma, a fermentação recebe uma qualidade dinâmica e social que praticamente, linguística e cognitivamente, não está dissociada dos atores, das temporalidades e do mundo externo que a fazem funcionar.

A análise de dados etnográficos em um Damgan não muito antigo mostra que, se a morte biológica do porco foi necessária para o surgimento de uma nova forma de vida nos *charniers*, foi a cessação das trocas ou seu desequilíbrio levando a uma ruptura no processo de fermentação que levou à morte real. A morte e a fermentação tornaram possível alcançar um *status* diferente [...] para trazer um objeto material ou um ser vivo deste mundo para o outro, [...], ele deve ser destruído (Hertz, 1981).

Assim, a ideia que os Damganeses tinham de vida e morte baseava-se nas diferentes configurações de trocas com o meio natural e social, cuja existência ou ausência por si só prolonga outra forma de vida após a morte física<sup>37</sup>.

## REFERÊNCIAS

- ALLEN, Darina. **Irish Traditional Cooking**. Londres: Kyle Cathie, 2004.
- APPADURAI, Arjun. **The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective**. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.
- BERNARD, Claude. **Leçons sur les phénomènes de la vie communs aux animaux et aux végétaux**. Paris: Librairie J. B. Baillière et Fils, 1885 (1878). Tomo 1.
- BIRNBAUM, Pierre. **La République et le cochon**. Paris: Le seuil, 2013.
- CHAUVET, Michel. Du chou à la choucroute, la saga d'un légume fermenté en Europe. *In*: MONTEL, Marie-Christine; BÉRANGER, Claude; BONNEMAIRE, Joseph (orgs.). **Un point sur... les fermentations au service des produits de terroir**. Paris: INRA, 2005. p. 65-72.
- DETIENNE, Marcel; VERNANT, Jean-Pierre. **La cuisine du sacrifice en pays grec**. Paris: Gallimard/Nrf, 1979.
- DIDEROT; d'ALEMBERT. **Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, par une société de gens de lettres** (édition numérique en ligne) 1751-1772.
- DRANSFIELD, Eric *et al.* Consumer choice and suggested price for pork as influenced by its appearance, taste and information concerning country of origin and organic pig production. **Meat Science**. [s.l.], v. 69, n. 1, p. 61-70, jan. 2005. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2004.06.006>.
- FEBVRE, Lucien. **Essai de cartes des graisses de cuisine en France**. Paris-Tours: Actes du Premier Congrès National de Folklore, 1938.
- FLANDRIN, Jean-Louis. Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècle). **Annales. Économies, Sociétés, Civilisation**. [s.l.], v. 38, n. 2, p. 369-401, abr. 1983. DOI: <http://dx.doi.org/10.3406/ahess.1983.410982>.
- FLANDRIN, Jean-Louis. L'alimentation paysanne en économie de subsistance. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **Histoire de l'alimentation**. Paris: Fayard, 1996. p. 597-627.
- FOURNIER, Dominique; D'ONOFRIO, Salvatore. **Le ferment divin**. Paris: MSH, 1991. Col. Ethnologie de La France. Regards sur l'Europe.
- HAMMES, Walter P. *et al.* Microbial ecology of cereal fermentations. **Trends in Food Sciences & Technology**. [s.l.], v. 16, n. 1-3, p. 4-11, jan. 2005. <http://dx.doi.org/10.1016/j.tifs.2004.02.010>.
- HELIAS, Pierre-Jakez. **Le cheval d'orgueil. Mémoires d'un Breton du pays bigouden**. Paris: Plon, 1975.
- HERITIER, Françoise. **Masculin/féminin. La pensée de la différence**. Paris: Odile Jacob, 1996.

HERTZ, Robert. 1907 [1928]. “Contribution à une étude sur la représentation collective de la mort”. In: HERTZ, Robert. **Mélanges de Sociologie Religieuse et Folklore**. Paris: Librairie Félix Alcan. Humphreys, 1981. p. 1-98.

HORARD, Marie-Pierre; LAURIOUX, Bruno (dir). **Pour une histoire de la viande**: fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours. Rennes-Tours: Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François Rabelais, 2017. Col. Tables des Hommes.

JOLAS, Tina; ZONABEND, Françoise. “Gens du finage, gens du bois”. In: JOLAS, Tina *et al.* **Une campagne voisine. Minot, un village bourguignon**. Paris: MSH, 1990. Col. Ethnologie de la France. p. 37-66.

KATZ, Sandor Ellix. Fermentation as a Co-evolutionary Force. In: SABERI, Helen (ed.). **Cured, fermented and Smoked Foods**. Proceedings from the Oxford Symposium on Food and Cookery 2010. Devon: Prospect Books, 2011. p. 165-174.

LALIGANT, Sophie. **Le clos et le rayage**: des relations aux espaces sur le territoire à l'organisation de la société rurale damganaise, une commune du sud morbihan. 1997. Tese (Doutorado) – Anthropologie Sociale et Ethnologie, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, 1997.

LALIGANT, Sophie. **Faire l'expérience des catégories. Pour une anthropologie des sociétés contemporaines**, mémoire pour l'habilitation à diriger des thèses, Paris, Institut national des langues et civilisations orientales, 3 volumes, 2020.

LALIGANT, Sophie. L'œuf et la poule de réforme. Un fil rouge pour penser l'agriculture urbaine au temps de Covid-19 (Sarthe). **Nouvelles perspectives en sciences sociales**, [s.l.], v. 17, n. 2, p. 519-567, 2022.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **L'origine des manières de table**. Paris: Plon, [1968] 2009. Col. Mythologiques.

LÉVI-STRAUSS, Claude. “The Culinary Triangle”, **Le Nouvel Observateur**, Special Edition, [s.l.], v. 1001, p. 14-17, nov-déc. 2009. Disponible em [http://palimpsestes.fr/textes\\_philo/levi\\_strauss/triangle\\_culinaire.pdf](http://palimpsestes.fr/textes_philo/levi_strauss/triangle_culinaire.pdf). Acesso em: 24 dez. 2022.

LOUIS-SYLVESTRE, Jeanine; KREMPF, Michel; LECERF, Jean-Michel. Les charcuteries. **Cahiers de Nutrition Et de Diététique**, [s.l.], v. 45, n. 6, p. 327-337, dez. 2010. <http://dx.doi.org/10.1016/j.cnd.2010.09.002>.

LONGO, Oddone. Le liquide qui ne fermente pas. In: FOURNIER, Dominique; D'ONOFRIO, Salvatore. **Le ferment divin**. Paris: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1991. p. 35-46. Col. Ethnologie de La France.

MATHIEU, Nicole. **L'évolution socio-économique de Plozévet pendant les 150 dernières années (1820-1960), Enquête historique**. Paris: CADES, 1965.

MÉCHIN, Colette. **Bêtes à manger. Usages alimentaires des Français.** Nancy: Presses Universitaires de Nancy, 1992.

MONTEL, Marie-Christine; BÉRANGER, Claude; BONNEMAIRE, Joseph (orgs.). **Un point sur... les fermentations au service des produits de terroir.** Paris: INRA, 2005.

NAZAREA, Virginia. **Ethnoecology: Situated Knowledge/Located Lives.** Tucson: University of Arizona Press, 1999.

ROUÉ, Marie. La viande dans tous ses états: cuisine crue chez les Inuit. *In*: BATAILLE-BENIGUI, Marie-Claire; COUSIN, Françoise. **Cuisines. Reflets des sociétés.** Paris: Éditions Sépia-Musée de l'Homme. 1996. p. 171-186.

SABERI, Helen. (ed). **Cured, fermented and Smoked Foods.** Devon: Prospect Books, 2011.

SEGATA, Jean. A agência de um projeto, o paraíso vegetariano e outros inconvenientes com a humanidade dos animais de estimação na Antropologia. **Revista Antropológicas**, Recife, v. 24, n. 1, p. 45-65, 2013.

TALON, Régine; CHRISTIEANS, Souad. "La fermentation d'un produit carné: le saucisson sec". *In*: MONTEL, Marie-Christine; BERANGER, Claude; BONNEMAIRE, Joseph. **Un point sur... les fermentations au service des produits de terroir.** Paris: Inra, 2005, p. 161-170

VALERI, Renée. **Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France.** Lund: LiberLäromedel, 1977.

VERDIER, Yvonne. Les femmes et le saloir. *In*: JOLAS, Tina *et al.* **Une campagne voisine. Minot, un village bourguignon.** Paris: MSH, 1990a. Col. Ethnologie de la France. p. 329-356

VERDIER, Yvonne. Le langage du cochon. *In*: JOLAS, Tina *et al.* **Une campagne voisine. Minot, un village bourguignon.** Paris: MSH, 1990b. Col. Ethnologie de la France. p. 357-376.

VIALLES, Noélie. **Le sang et la chair.** Paris: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, Ministère de la Culture, 1987.

WILSON, Edward O. **Biophilia.** Cambridge: Harvard University Press, 1984.

**Sophie Laligant**

*sophie.laligant@univ-tours.fr*

Antropologia Social University of Tours, UMR 7324 CITERES-COST

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3838-5981>

## NOTAS

- <sup>1</sup> N.T.: INRA é um estabelecimento público francês de caráter científico e tecnológico, voltado à pesquisa em agronomia.
- <sup>2</sup> N.T.: INAO – Instituto Nacional de Origem e Qualidade – é um estabelecimento administrativo público francês sob a supervisão do Ministério da Agricultura que normatiza a produção artesanal na França, ligado ao Ministério da Agricultura.
- <sup>3</sup> N.T.: Em francês *faisandage*, é uma técnica antiga que consiste em pendurar a caça por um determinado período para descansar e maturar até alguns dias antes do início da putrefação para aprimorar a textura, o sabor e o aroma da carne.
- <sup>4</sup> As câmeras de maturação permitem o envelhecimento da carne bovina ou suína, de preferência com o osso, até ao aparecimento de uma crosta esbranquiçada garantindo o desenvolvimento de enzimas que quebram as proteínas, cortam as fibras musculares e melhoram a maciez.
- <sup>5</sup> Esta comuna permaneceu inalterada até a consolidação de 1953, que, paradoxalmente, fez desaparecer a agricultura em favor de uma instância balneária emblemática no sul da Bretanha.
- <sup>6</sup> Considerando que desde a minha primeira pesquisa, poucos termos foram coletados em língua breton vannetais.
- <sup>7</sup> N.R.: é o termo local dado para designar o abate do porco.
- <sup>8</sup> N.R.: Expressão regional que significa preparar os alimentos que contêm gordura do porco, a charcutaria.
- <sup>9</sup> Frangos e suínos não são classificados como carne, um termo reservado aos bovinos, ovinos e, eventualmente, cavalos tratados para abate (HORARD; LAURIOUX, 2017). Os Damganeses apontam claramente frangos e não galinhas, enfatizando aqui que o consumo de frango criado em liberdade era praticado em áreas rurais muito antes da industrialização avícola (LALIGANT, 2022).
- <sup>10</sup> *Ken juntos e Ober fazer*, em bretão da região de Vannes.
- <sup>11</sup> Esses países são chamados de “*pays à graisse*” (países que usam a banha) para distingui-los das regiões onde os alimentos são cozidos com manteiga ou óleo (DIDEROT; D'ALEMBERT, p. 565). No artigo de Febvre, uma carta indica apenas a manteiga para a região do Morbihan, enquanto que a minha pesquisa revela sua coexistência com a banha de porco.
- <sup>12</sup> Essa opinião não é compartilhada pelos habitantes de Cork (Irlanda) que no início do século XX também colocavam carne bovina em salmoura (ALLEN, 2004).
- <sup>13</sup> Aqui a carne se refere ao músculo do animal, sabendo que primeiro se desenvolve o músculo, depois a gordura desce até o músculo, chamado de carne.  
N.R.: No decorrer do artigo, a autora distingue *viande* (carne fresca pronta para o consumo) e *chair* (mistura de miúdos, osso, chifre, carne salgada ou conservada na gordura), termo local que deve ser distinguido da carne do animal vivo.
- <sup>14</sup> N.T.: “A carne cozida na maioria das vezes enquadra-se no que se poderia chamar de 'endo-cozinha': feita para uso íntimo e destinada a

um pequeno grupo fechado, enquanto o assado se enquadra na ‘*exo-cozinha*’: aquela que oferecemos aos hóspedes” (LÉVI-STRAUSS, 2009, p. 16).

- <sup>15</sup> No casamento, os convidados comiam sopa de guisado, guisado de carnes (*pot-au-feu*), dobradinha de tripas à moda Caen, depois carne assada que, cozida em pouquíssima água, é assada no final do cozimento (LALIGANT, 2007, p. 284).
- <sup>16</sup> As *bordages* tinha pouca terra, nenhum animal de tração e de acasalamento, e pouco equipamento agrícola. Isso não é uma constante em toda a Bretanha porque em Plozévet, os porcos, que eram mais difíceis de criar do que as vacas, nunca foram engordados por trabalhadores diaristas ou pequenos proprietários de terra (MATHIEU, 1965, p. 159-60).
- <sup>17</sup> Tipo uma feijoada de feijão branco, com linguiça, bacon e carne de porco.
- <sup>18</sup> Inclui-se os de Jean-Pierre Poulain e os de Jean-Pierre Corbeau.  
N.R.: “*faire le cochon*” designa o abate e todo o processo de preparação das partes do animal.
- <sup>19</sup> O código de conduta para charcutaria – garantindo a qualidade francesa de mais de 400 produtos à base de carne suína – estabeleceu um conjunto de especificações que são idênticas em toda França, exceto denominações específicas ligadas às especialidades regionais. Os produtos são classificados por famílias tecnológicas de acordo com o fato de estarem associados a certas floras microbianas úteis e desejáveis, à adição de fermentos selecionados favorecendo certos processos de maturação, etc. (LOUIS-SYLVESTRE; KREMPF; LECERF, 2010).
- <sup>20</sup> N.R: Termo regional que designa pequenos e grandes recipientes em cerâmica onde eram conservados, no sal, partes do porco que não eram consumidas imediatamente; isto antes do surgimento do congelador. No decorrer do texto, a autora faz uma descrição e uma análise detalhada dos *charniers*. No sul do Brasil, encontramos um processo semelhante pois as carnes de porco eram conservadas em latas bem vedadas.
- <sup>21</sup> *Boudinerie* refere-se a morcela, mas também a salsichas e patês. Essa mudança é atestada no sudoeste da França onde as pessoas não fazem mais *confit* de porco, mas charcutaria; categorias diferentes daquelas encontradas em Damgan, mas onde a abundância de gordura simbolizava igualmente boa comida, riqueza da casa e boa manutenção da casa (VALERI, 1977).
- <sup>22</sup> Ver os estudos do Instituto Nacional do Câncer (INCa) e do Centro de Pesquisa para o Estudo e Observação das Condições de Vida (CREDOC) sobre o impacto nos consumidores de gordura e sal em produtos da indústria de carne suína.
- <sup>23</sup> Com porcos atuais a relação gorda/magra se inverteu e se a gordura é necessária para a palatabilidade, a sua taxa varia muito entre os países europeus (DRANSFIELD *et al.*, 2005).
- <sup>24</sup> De acordo com a raiz *fermentare* transformada pelo próprio *fermentum* (fermento) de fevere (ferver).
- <sup>25</sup> No início do século XX, a Bretanha tinha o Porc Normand em Ile et Vilaine (350 quilos aos 18 meses), o Bretão menor na Bretanha central

e o Craonnais (200 quilos aos 18 meses). Em 1958 este último fundiu-se com a Normand para formar a raça Porc blanc de l'ouest de crescimento lento e adaptado ao pastoreio ao ar livre. Desde o final dos anos de 1980, a criação de suínos tem se concentrado no Finistère e Côtes d'Armor onde os LargeWhite – Landrace e o Pietrain – LargeWhite são os preferidos.

- <sup>26</sup> N. R.: Em certas regiões do Brasil, a comida dada aos animais chama-se lavagem de porco.
- <sup>27</sup> N. R.: Expressão regional para designar plantas selvagens.
- <sup>28</sup> Chamados de presente-de-porco na Alsácia, esses benefícios incluíam um pedaço de carne magra, quatro dedos de costeletas e uma morcela (MECHIN, 1992); em Minot, onde o suíno tem o valor de propriedade vinculativa (JOLAS; ZONABEND, 1990), a carne magra compreendia o salame, uma peça assada ou *cotis*, era dado de forma recíproca de acordo com a dupla performance de “relação de porco” (VERDIER, 1990); na região de Landes as peças diferiam conforme o pertencimento no círculo dos primeiros vizinhos ou vizinhos do porco ou vizinhos de palha (VALERI, 1977); por fim, na Bretanha, Hélias (1975) observa que esses serviços recíprocos, mantidos em segredo, consistiam em carne doce, sem mais detalhes.
- <sup>29</sup> Como as Aves, com exceção do peru, o frango é facilmente digerível e considerado seguro para comer [...] do lado da infância, do benigno, do suave (MECHIN, 1992: p. 124).
- <sup>30</sup> N.T.: no original “*gras doux au sel*” e “*gras sec à l'eau*”. No Brasil, alguns autores tratam por “banha salgada macia” e “banha seca”, outros como gordura animal e, ainda, por graxa.
- <sup>31</sup> De acordo com a Especificação Técnica E5-05, de 8 de dezembro de 2005, aplicável às gorduras vegetais e/ou animais.
- <sup>32</sup> Este termo abrange a gordura da garganta, a gordura do dorso, a gordura perirrenal (gordura lombar sob a pele), o bacon e o toucinho. Apenas a gordura abaixo da pele é usada para fazer a banha de porco.
- <sup>33</sup> A maceração de alimentos em água é conhecida, em outras sociedades, para fins de preservação longa, iniciando um processo de fermentação láctica anaeróbica, ou para fins de desintoxicação de uma planta venenosa antes do consumo (nozes do *Pangium edule*, palma de sagu ou raiz de mandioca amarga).
- <sup>34</sup> De acordo com o Código Rural, todo animal é imobilizado por atordoamento e sangrado antes de recuperar a consciência, exceto no caso para o abate ritual (VIALLES, 1987). A lei obriga os indivíduos a levar o porco para o abatedouro, onde ele é controlado e morto. Os abates privados são proibidas pela circular ministerial de 6 de maio de 1980, mas alguns casos nos foram relatados de animais ainda sendo abatidos na fazenda utilizando dispositivos alheios às normas.
- <sup>35</sup> N.T.: carne de porco conservada em salmoura leve.
- <sup>36</sup> “Tudo o que não for explicitamente autorizado é proibido” (LOUIS-SYLVESTRE; KREMPF; LECERF, 2010, p. 330).
- <sup>37</sup> Agradeço a Émilie Mariat-Roy por suas leituras e sugestões, bem como a Géraldine Le Roux e Sabrina Djaidri por seus conselhos e orientação.